



Kling! Georg Riedel kann Kunden überzeugen. Er deutet eine Verneigung an, blickt dem Gast tief ins Auge, zeigt lächelnd ein paar Zähne und stößt an. Kling! „Zum Wohle!“ Kling!

Ortswechsel, die eigene Küche. Knack – trocken und hart. Knack ist das Geräusch, das man fürchtet. Wieder ein Glas exekutiert, den Stiel vom Kelch gedreht, beim Abtrocknen. Meist hat man selbst Schuld, nicht aufgepasst. Oder liegt's vielleicht doch am Glas, ist es nicht gar zu fein, zu zerbrechlich? Und lohnt am Ende wirklich die Anschaffung, der Preis? Ist es nicht eingebildet, das Mehr an Geschmack?

Georg Riedel macht Weingläser, vielleicht die besten überhaupt. So erfolgreich arbeitet er, dass jeder weiß oder zumindest mal gehört hat, dass Wein aus teuren Gläsern besser schmeckt als aus normalen, sagen wir, Ikea-Gläsern. Riedel kennt die Angst der Kunden vor dem Knack ebenso wie ihre Furcht davor, einer teuren Einbildung aufzusitzen. Doch all dem weiß er zu begegnen, er hat es oft erprobt.

Zunächst demonstriert er gern die Unverwüstlichkeit seiner Gläser – er schenkt Burgunder in →

Durch Augenbinde und Handschuhe auf die Eindrücke von Nase und Zunge beschränkt, hebt Juror Nr. 14 seine Stimmkarte für das Glas seiner Wahl. Jeder Teilnehmer testete 30 Gläser. Noch nie, sagten die Chefs der Glashütten, haben wir so einen professionellen Test erlebt



Die Frage der richtigen GLÄSER

Lohnen teure Weingläser? Müssen es mundgeblasene sein?

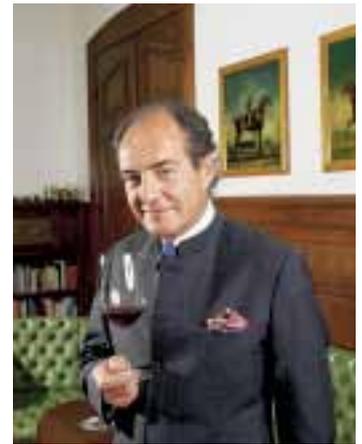
Mit **getrennten Jurys** aus Laien und Fachleuten testete der *stern* den Markt der Gläser von 5 bis 55 Euro.

Das Ergebnis war überraschend eindeutig

Text **CHRISTIAN WENGER, BERT GAMERSCHLAG** Fotos **CHRISTIAN KERBER**

LAIENJURY

Die Juroren aus den Reihen der *stern*-Leser verteilten ihre Punkte breit gestreut. Auffällig ist allein die Topprämierung gleich zweier Gläser von **Zwiesel**. Ähnlich gut werden sie auch von der Fachjury bewertet (nächste Seite). Zwiesel schneidet damit besonders gut ab



Georg Riedel, stolz, mit einem Produkt seines Hauses. Aber er weiß: „Die Konkurrenz hat stark aufgeholt!“

Riesling

Burgunder

Bordeaux

1. PLATZ



Orrefors

Difference, Crisp, mundgeblasen, bleifreies Kristallglas, Fachhandel, Preis 39 Euro



Zwiesel

1872 The First, Burgunder, mundgeblasen, bleifreies Kristallglas, Fachhandel, Preis 31,95 Euro



Zwiesel

1872 The First, CS-Bordeaux, mundgeblasen, bleifreies Kristallglas, Fachhandel, Preis 31,95 Euro

2. PLATZ



Steger

ONE for ALL groß, maschinengefertigt, bleifreies Kristallglas, bei www.hch.de, Preis 8,95 Euro



Riedel

Vinum, Pinot Noir 416/07, maschinengefertigt, Bleikristall, Fachhandel, Preis 19,85 Euro



Zalto

Denk'Art Bordeaux, mundgeblasen, bleifreies Kristallglas, bei www.zaltoglas.at, Preis 29,50 Euro

3. PLATZ



Riedel

Vinum, Riesling 416/15, maschinengefertigt, Bleikristall, Fachhandel, Preis 17,45 Euro



Orrefors

Difference, Primeur, mundgeblasen, bleifreies Kristallglas, Fachhandel, Preis 39 Euro



Lobmeyr

Trinkservice 280, Rotwein, mundgeblasen, bleifreies Kristallglas, bei www.lobmeyr.at, Preis 54 Euro

Ballons vom Typ Brigitte Nielsen, langstielig und umfänglich. Kaum hebt man sie an zum Prostern, schon stößt er an, stößt zu. Kling? Kling ist untertrieben bei derlei Burgunderglocken: GONNGGGG macht es! Es gongt so sehr, dass es nachhallt. Und die Gläser? Bleiben heil!

Okay, der Eindruck sitzt. Nun Aromen und Geschmack: Riedel gießt Champagner in ein hochschlankes Champagnerglas und schenkt den Rest – Brigitte Nielsen steht noch da – der Flasche in die geleerten D-Ballons.

Bitte vergleichen. Hm, riecht wie zwei Weine, schmeckt wie zwei Weine. „Moooment!“, sagt der Gast, „das muss an den Spuren vom Burgunder von dem Gang davor liegen.“

„Warten S'.“ Riedel gibt den Inhalt des Champagnerglases in den Burgunderballon. Schwenkt. Gießt die Hälfte zurück ins Champagnerglas. Wieder vergleichen.

Riecht und schmeckt noch immer wie zwei Weine – aus derselben Flasche. Wobei der Champagner aus dem Burgunderglas besser schmeckt. Gast: „Das ist wohl der Tod des Champagnerglases?“ Antwortet Riedel: „Ja.“

Solcherweise beeindruckt, ging der *stern* noch mal daran, die Gläserfrage distanziert und selbst zu prüfen. Er lud die zehn wich- →

FACHJURY

Auffällig gut benoteten die Juroren die Gläser von **Zalto** und **Zwiesel**. Bei Riesling und Burgunder waren sie genau punktgleich, allein die Preisdifferenz entschied über die 1. Plätze. Gut und ausgesprochen preiswert ist das maschinengefertigte Glas von Stölzle

Riesling

Burgunder

Bordeaux

1. PLATZ



Zalto

Denk'Art Weißwein, mundgeblasen, bleifrei, bei www.zaltoglas.at, Preis 27,50 Euro



Zalto

Denk'Art Burgund, mundgeblasen, bleifrei, bei www.zaltoglas.at, Preis 30,50 Euro



Zalto

Denk'Art Bordeaux, mundgeblasen, bleifrei, bei www.zaltoglas.at, Preis 29,50 Euro

2. PLATZ



Zwiesel

1872 The First Riesling, mundgeblasen, bleifrei, Fachhandel, Preis 31,95 Euro



Zwiesel

1872 The First Burgunder, mundgeblasen, bleifrei, Fachhandel, Preis 31,95 Euro



Zwiesel

1872 The First CS-Bordeaux, mundgeblasen, bleifrei, Fachhandel, Preis 31,95 Euro

3. PLATZ



Lobmeyr

Trinkservice 276, Champagner A, mundgeblasenes, bleifreies Kristall, www.lobmeyr.at, Preis 50 Euro



Orrefors

Difference Primeur, mundgeblasenes, bleifreies Kristall, Fachhandel, Preis 39 Euro



Stölzle

Experience Bordeaux, maschinengefertigtes, bleifreies Kristall, Fachhandel, Preis 5,55 Euro

tigsten Glashütten (s. Kasten Seite 98) zur Blindverkostung und bat sie um Einsendung der ihrer Meinung nach jeweils besten Gläser für drei Weine: Riesling, Spätburgunder und Bordeaux.

Hunderte Kartons waren entgegenzunehmen und zu lagern, 600 filigrane Gläser einzeln auszupacken, auszuwickeln, von Hand zu spülen und von Hand zu trocknen und bereitzustellen, nach der Probe erneut zu spülen und zu trocknen, einzuwickeln, zu verpacken und zurückzusenden. Kellnerstunden ohne Ende!

Kellnerstunden für den Dienst am Leser. Die können sich nun sicher sein in der Antwort auf folgende Frage: Wenn feine Gläser derart stabil sein können und den Geschmack des Weins so sehr beeinflussen, dann lohnt es doch wohl, sie zu kaufen. Nur welche genau? Sind alle Gläser gleich? Ist mundgeblasen besser als maschinell gefertigt? Vor allem aber: Schmeckt das alles auch der Laie? Es geht ja um viel Geld – ein Glas kann bis zu 55 Euro kosten.

Alle Glashütten machten mit. Sie stellten sogar die Fachjury und flogen ihre Chefs dazu auf eigene Kosten ein, teils aus Stockholm (Orrefors), Wien (Lobmeyr, Zalto), aus München (Riedel, Zwiesel). Ergänzt wurden sie von zehn routinierten Sommeliers.

Ferner lud der *stern*, stellvertretend für alle Leser, 20 Teilnehmer der „Weinschule“ (*stern* Nr. 2/2007 bis 13/2008) dazu. Sie bildeten die Laienjury. Die Jurys verkosteten getrennt voneinander, beaufsichtigt von einem höheren Richter, der recht weinfroh ist und sich einen Tag Urlaub nahm.

Um jeden Einfluss allein der Glasform auszuschließen und nur Nase und Mund urteilen zu lassen, trugen die 40 Juroren Augenbinden. Handschuhe erschwerten den Glashütten-Chefs das Erkennen des eigenen Glases am Stiel.

Pro Durchgang hatten die Juroren je zehn Gläser vor sich, gefüllt mit demselben Wein. Für Weißweine ein Riesling, „2005 Geheimrat J, Riesling Spätlese →

trocken“ von den Weingütern Geheimrat J. Wegeler. Für die Kategorie leichtere, duftreiche Rotweine ein „2007 Spätburgunder Blauschiefer“ vom Weingut Meyer-Näkel und für die Gruppe der körperreichen Rotweine ein „1997 Château de Pez, Cru Bourgeois, Saint Estèphe“.

Die Jury beurteilte, welches Glas den Wein am besten und typischsten präsentiert – in der Nase, auf der Zunge und am Gaumen. Dazu bewertete sie, welches am angenehmsten in der Hand liegt, am besten ausbalanciert ist und den besten Kontakt mit den Lippen vermittelt.

Damit die Juroren die Stiele malheurfrei finden konnten, wurden die Gläser auf einer Kartonspalette mit Einschubschlitzen serviert, auf der jedes seinen festen Platz hatte.

Pro Weintyp hatte jeder Juror zwölf Punkte zu vergeben: fünf für der ersten, drei für den zweiten und zwei für den dritten Platz in der Kategorie Aroma/Geschmack. Für Balance, Handlichkeit und Mundgefühl gab es weitere zwei Punkte.

Fazit 1: Aus verschiedenen Gläsern schmeckt Wein tatsächlich sehr unterschiedlich. Das Glas bestimmt stark mit, wie der Wein ankommt. Die Unterschiede zwi-



schen den Gläsern waren auch für die Laien klar zu erkennen. Es bestätigte sich: Wer einen guten Wein aus einem klobigen Glas oder gar aus einem Plastikbecher trinkt, verschenkt Genusspunkte.

Umgekehrt schmeckt ein Dornfelder für 1,99 Euro pro Flasche aus dem mundgeblasenen Glas auch nicht besser – im Gegenteil: Alle Schwächen und Fehler der Massenproduktion treten hervor.

Fazit 2: Das Einheitsglas, geeignet für sämtliche Weine, gibt es nicht. Wohl aber Gläser, die mit mehreren Weintypen recht gut klarkommen und eine Art kleinsten gemeinsamen Nenner darstellen: Gläser, die ein mittelgroßes Schwenkvolumen und eine hohe Tulpenform mit relativ kleiner Öffnung (Kamin) vereinen.

So sieht das Idealglas aus:

- keine Muster, keine Farben
- großes Schwenkvolumen
- geringes Gewicht
- ausgewogene Balance
- langer Stiel
- dünnwandiges Glas
- kein Rollrand

Fazit 3: Aus mundgeblasenen Gläsern schmeckt Wein besser als aus maschinengefertigten. Die Fachjury tendierte bis auf die Ausnahme Bordeauxgläser zu den mundgeblasenen Exemplaren. Sie liegen nach dem Urteil der Juroren besser in der Hand, angenehmer an den Lippen und lassen den Wein eleganter wirken.

Auch die Laienjury setzte in allen Kategorien ein mundgeblasenes Glas auf den ersten Platz, vergab jedoch auf den folgenden Plätzen auch gute Punkte an maschinengefertigte Gläser. Diese



Jury bevorzugte eher die schwereren, stabileren Gläser – besonders leichte, filigrane wurden zurückhaltend gepunktet.

Addiert man die Punkte von Fachleuten und Laien, stehen Zalto, Zwiesel und Orrefors auf den ersten Rängen. Einmal schiebt sich auch Stölzle auf den dritten Platz. Bis auf das Glas von Stölzle (5,55 Euro) sind sie handgemacht, filigran und relativ teuer (um und über 30 Euro).

Betrachtet man das Verhältnis von Preis zu Punkten, liegt Stölzle vorn: Mit achtbaren Punktzahlen in allen Kategorien und Preisen unter sieben Euro sind sie am günstigsten, gefolgt von Leonardo und Riedel. Handgemachte Gläser rangieren hier (bis auf die preisgünstigen von Zalto) am Schluss.

Nicht jede Rebsorte braucht ein eigenes Glas, aber jeder Weintyp (Weißwein, Burgunder, Bordeaux) schon. Die Investition in Gläser lohnt sich, zumal die Preisunterschiede auch bei den mundgeblasenen Gläsern beachtlich sind.

Nach der Probe führen die Glashüttenbosse nachdenklich heim. Das Ergebnis sehen auch sie, wie der Leser, erst hier in diesem Heft. Eines aber war Marktführer Georg Riedel sofort nach der Probe klar: „Die Konkurrenz hat stark, sie hat sehr stark aufgeholt!“ 

Die Herren der Gläser, v. l. Georg Riedel, Johann Nagl, Oliver Kleine, Eberhard Eisch, Leonid Rath, Josef Karner, Gerhard Frank, Andreas Ravelli und Peter Steger. Rechnet man die Punkte von Laien- und Fachjury zusammen, dann gewinnen (v. l.): Zwiesel (Bordeaux), Zalto (Burgunder) und Orrefors (Riesling)

DIE FACHJURY

Teilnehmer waren:

Glasfachleute: Eberhard Eisch, Glashütte Valentin Eisch, Frauenau; Gerhard Frank, Zwiesel Kristallglas, Zwiesel; Oliver Kleine, Leonardo, Bad Driburg; Josef Karner, Zalto Glasmanufaktur, Neunagelberg, Österreich; Johann Nagl, Stölzle-Lausitz, Weißwasser; Georg Riedel, Tiroler Glashütte, Kufstein, Österreich; Leonid Rath, J. & L. Lobmeyr, Wien, Österreich; Andreas Ravelli, Orrefors, Kosta, Schweden; Peter Steger, Oneforall, Berlin

Sommeliers und Journalisten:

Mathias Dathan, Sommelier; Ina Finn, Sommelière; Elisabeth Füngers, Sommelière; Bert Gamerschlag, *stern*; Hagen Hoppenstedt, Sommelier; Caro Maurer, Weinjournalistin; Gerhard Retter, Sommelier; Hendrik Thoma, Sommelier; Lidwina Weh, Sommelière; Christian Wenger, Weinjournalist