

Querdenker mit Sinn für Naturschutz

GENUSS Francesco Illy erklärt bei einem Besuch, warum er Bioweine macht.

VON KERSTIN HAFNER, MZ

REGENSBURG. Auftritt Nummer zwei für den Herrn mit dem ergrauten Pferdeschwanz und den unwiderstehlich feinen Weinen im Gepäck: Knapp drei Jahre nach dem Premieren-Rotweinabend im Restaurant Schwögler war Francesco Illy kürzlich erneut zu Gast in der Region, konkret in Bad Abbach. 110 Gästen stellte er seine Brunello-Jahrgänge „Lupi e Sirene“ 2008 und 2009, seine beiden 2008er Landweine „Cielo D’Ulisse“ und „Amore e Follia“ und seinen 2009er Rosso di Montalcino „Amore e Magia“ vor.

An diese klingenden Namen schmiegen sich auf der Menükarte Kreationen wie Panzanella mit crunchy Waller, Cacciucco im Teigtascherl,

Schweinebackerl mit Sangiovesejus, Chianina-Rind an Fingernudeln oder Weißbier-Tiramisu.

Dass die bayerisch-italienische Fusion auch diesmal gelang, liegt an den Kochkünsten von Chef Helmut Schwögler – der seine mehrfach ausgezeichnete Küche zu den besten Niederbayerns zählen darf – und dem von vielen Benefizdinnern bekannten leidenschaftlichen Amateurkoch Peter Trepnau. Beide pflegen eine herzliche Freundschaft zu dem Kaffee-Baron mit eigenem Weingut.

1997 kaufte der ungarischstämmige Italiener das toskanische Anwesen „Podere Le Ripi“ mit dem Vorsatz, die Schafweiden zwar zu Weinbergen zu machen, diese aber von Freunden aus der Umgebung bewirtschaften zu lassen. „Aber schon die erste Ernte hat mich in eine wundervolle Spirale hineingezogen, aus der ich mich nicht mehr lösen kann und will“, lacht er. Illy erklärte, warum er seine Weine bio-

dynamisch erzeugt, ohne Einsatz von Chemikalien, Pestiziden und Kunstdünger. „Als ausgebildeter Pranotherapeut glaube ich, dass Harmonie die Basis des Universums ist“, betont Illy, „und Biodiversität schafft Harmonie.“

Da die Natur geschont werden soll, erfolge Schädlingsbekämpfung im Weinberg ausschließlich biologisch; die Fermentierung werde durch Wildhefen angeregt. Diese Mikroorganismen „machen“ den Wein. Der Gärtank ist aus Glas und das Knowhow hat sich Francesco Illy selbst erarbeitet – in Kooperation mit der landwirtschaftlichen Fakultät der Uni Florenz.

Sämtliche Arbeitsschritte an dem Getränk richten sich nach dem Maria Thun Mondphasenkalender und der Wein reift in einem runden Keller aus Terracot-

taziegeln, der nach uralten Prinzipien konstruiert wurde.

Dieser Philosophie widmete der Feingeist bei seinem großen Rotweinabend viel Raum. Seine Vorstellungen fielen bei den Gourmets auf fruchtbaren Boden. Regionalität, Rückverfolgbarkeit, Verantwortungsbewusstsein und Umweltschutz sind Schlag-

worte, die in Bezug auf Lebensmittel immer mehr Bedeutung erlangen. Auch die Gerichte der Köche, inzwischen ein eingespieltes Team, fanden viel Beifall. Sie waren exakt auf die Weine abgestimmt und spannten einen Bogen zwischen Bayern und der Toskana. Das Fazit der Gäste: Wiederholung erwünscht!



Winzer Francesco Illy arbeitet biodynamisch. Foto: Hafner