



Trauben statt Hopfen

Der Süden Mährens beherbergt das größte Weinbaugebiet im Bierland Tschechien. Zu erlesenen Tropfen passen fast vergessene Köstlichkeiten.

Schuld ist die Statistik. Weil unsere nördlichen Nachbarn ihre Kehlen jährlich mit weltmeisterlichen 191,8 Liter Gerstensaft pro Kopf benetzen, denken wir im Zusammenhang mit Tschechien zumeist an Bier. Dabei hat der Weinbau eine lange Tradition. Der Fund eines Winzermessers aus dem 3. Jahrhundert unter den Pálava-Höhlen in Südmähren belegt, dass Soldaten der 10. römischen Legion aus Vindobona Weinreben angebaut hatten. Im 12. und 13. Jahrhundert wurden unter dem Einfluss der Klöster massenhaft Weinberge angelegt.

Heute beschränkt sich das Wintertum auf ein kleines Gebiet in Böhmen und auf das große Weinbaugebiet in Südmähren mit Regionen rund um Znaim, Mikulov, Velké Pavlovice und in Slovácko (mährische Slowakei), das fast 17.000 Hektar Weinberge umfasst. Bei den weißen Rebsorten führen Grüner Veltliner und Müller-Thurgau, bei den roten St. Laurent und Blaufränkisch. Zu den Besonderheiten gehören veredelte Sorten wie Pálava (Kreuzung von Traminer und Müller-Thurgau), Aurelius (Rheinriesling und Neuburger) oder Cabernet Moravia (Cabernet Franc und Zweigelt).

Auf einer Degustationstour sollte unbedingt der Weinsalon



In den Kellern von Schloss Valtice warten 100 ausgezeichnete Weine darauf, verkostet zu werden.

Foto: CzechTourism

der Tschechischen Republik, der „Salon de Vin“, besucht werden, der mit seiner öffentlichen Ausstellung der 100 besten heimischen Weine in den historischen Kellern des Schlosses Valtice untergebracht ist. Sehenswert sind auch die alten Weinkeller Plze in Petrov oder der Weingarten Sobes im grenzübergreifenden Nationalpark Thayatal. Der Weinberg zählt zu den ältesten Weinstraßen in Tschechien.

Der Gaumen will nicht nur mit Rebensaft verwöhnt werden. Unter der Marke „Chut'Moravy“, der Geschmack Mährens, haben sich Genusssmenschen aus Brünn zusammengefunden, um fast vergessene und nicht traditionelle Köstlichkeiten ihrer Heimat wieder ins Bewusstsein zu rücken und auf den Tisch zu bringen.

Dabei kommen vor allem lokale Rohstoffe von umliegenden Erzeugern zum Einsatz. Zu den

gschmackigen Produkten, die in kleinen Läden und Vinotheken feilgeboten werden, zählen etwa eine Pastete vom Angusrind, der süßsaure Speck-Aufstrich Slani náda, die in eine würzige Marinade eingelegten Hopfensprossen oder eine nach einem jahrhundertalten Rezept hergestellte Delikatesse: schwarze, mit Sirup übergo-

senen Johanninüsse. (beli)
jizni-morava.cz.de
chutmoravy.cz