Suche

Login

Abonnieren

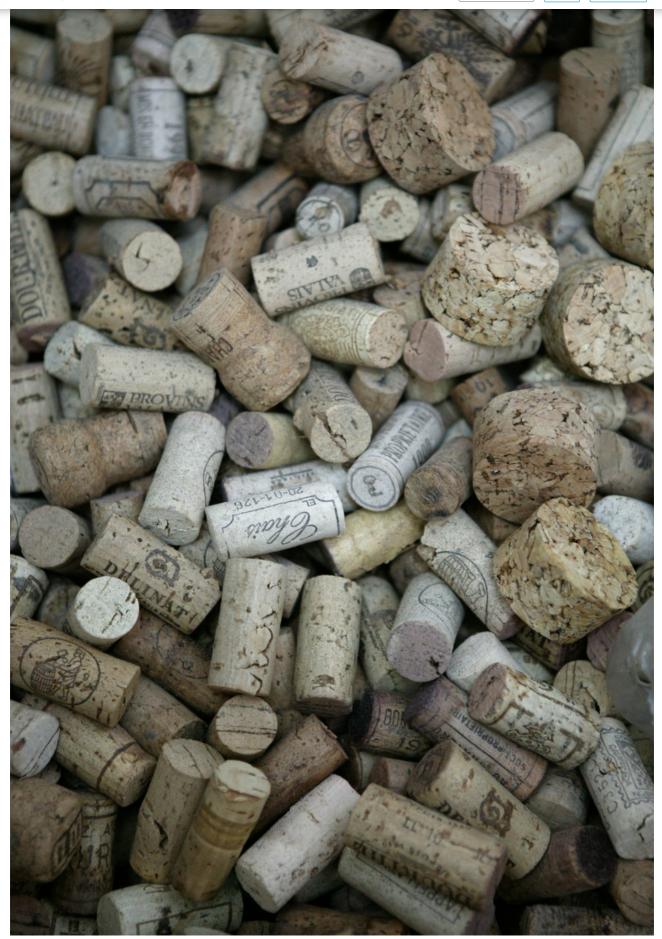
Leben: Gesellschaft Essen & Trinken

# Nie mehr Diskussionen mit dem Kellner!

An der Universität Fribourg wurde ein Nachweisverfahren für «Zapfengeruch» entwickelt.

Freitag 3. Mai 2019 18:37 von Daniel Böniger, (DerBund.ch/Newsnet)

**☑ 0 🖪** 13 💆 1



Sorgt immer wieder für schlechte Atmosphäre im Restaurant: Korkzapfen. (Bild: Roland Schmid)



Login

Abonnieren

angebrochene und schon von anderen Gästen glasweise verkostete Provenienz – leicht muffig riecht. Wenn sich also im Glas Noten von faulem Holz, von Keller oder Schimmel breitmachen. Was, wenn der Kellner den Fehlton nicht auch wahrnimmt?

Hilfe naht. An der Universität Fribourg wurde unter Leitung von Professorin Katharina Fromm ein Testverfahren entwickelt, das besagten Korkton – ausgelöst durch den chemischen Stoff 2,4,6-Trichloranisol, kurz TCA – zweifelsfrei belegen kann. «Eigentlich wollten wir den Sprengstoff TNT nachweisen, aus Jux probierten wir den Test auch mit dem ähnlich aufgebauten Molekül TCA. Es funktionierte», erzählt Fromm.

### Die Idee hat offenbar Marktpotenzial

Das Verfahren dürfte auch anderweitig Anwendung finden: um Sprengstoffe in Fluggepäck ausfindig zu machen oder um verbotene Pestizide auf Obst zu erkennen. «Aufgrund des bisherigen Echos», so Fromm, «gehe ich aber davon aus, dass der Nachweis von Korkschmeckern die wichtigste Anwendung unserer Technik sein dürfte.»

Wenn die Nachfrage genügend gross sein werde, so sagt die Professorin weiter, und dies sei ihr bisheriger Eindruck, dann dürfte ein Tester-Tool für die Anwendung zu Hause auch nicht unverschämt teuer werden. Die Weinbranche jedenfalls habe bereits Interesse angemeldet. Bis zur Marktreife dürfte es noch «mehrere Monate, aber keine Jahre mehr» dauern.

Der Fehlton, den wir in der Schweiz als «Zapfen» bezeichnen, muss nicht zwingend von einem Korken herrühren – auch dies ist immer wieder ein Diskussionspunkt mit dem Servicepersonal. Auch bei anderen «holzigen» Instrumenten im Weinkeller, in dem der Tropfen gekeltert und abgefüllt wurde, kann sich TCA (oder das ähnlich riechende Tribromanisol) bilden: auf Balken, Kisten, Gärbottichen, Fässern. Und so kann es durchaus vorkommen, dass manchmal sogar Weisswein mit Drehverschluss kontaminiert wird. Damit der muffige Duft sich zeigt, reichen weniger als fünf Milliardstel-Gramm pro Liter.

#### Es gibt auch andere Weinfehler

Übrigens ist es nicht der einzige Fehler, der bei Weinen auftauchen kann. Unerwünscht ist – ausser bei Port- und Sherryweinen – auch die Oxidation, sprich: Wenn die Tropfen zu viel Sauerstoff ausgesetzt waren. Sie werden davon bräunlich und riechen komplex nussig. Das Gegenteil hiervon ist die Reduktion, sie lässt Weine nach Gummi schmecken. Des Weiteren gibt es Brettanomyces, ausgelöst durch eine unerwünschte Hefeart, die sich in animalischem Noten äussert.

Bis der Test aus Fribourg Marktreife erlangt, bleibt es schwierig, Korkschmecker zweifelsfrei zu erkennen. Auch weil Kälte und hoher Alkoholgehalt diesen Weinfehler kaschieren. Wer im Restaurant unsicher ist, dem sei zu folgendem Trick geraten: Verdünnt man den Wein mit wenig warmem Wasser, wird der «Zapfen» in der Regel penetranter. Und für Ungeübte einfacher erkennbar.

Quelle: DerBund.ch/Newsnet

Queile: DerBund.cn/ Newsnet	
Freitag 3. Mai 2019 18:37 von Daniel Böniger, (DerBund.ch/Newsnet)	☑ 0 👪 13 💆
Ist dieser Artikel lesenswert?	
Ja	
Nein	
Kommentare	
Cabrailean Cia ainan Vammantar	

Bänz Friedli vor 21 Std

"Nie mehr Diskussionen mit dem Kellner!" Ja, viel lieber natürlich mit der Servierdüse!

Empfehlen (1) Melden Antworten

Josef Nemecek vor 2 Tg.

Es gibt zwei einfache Möglichkeiten um "Zapfengeruch" zu erkennen. Einerseits kann man den im leeren Glas erkennen, da der Duft beim Trocknen bestehen bleibt. Andererseits wenn man den Wein mit Wasser verdünnt, denn der Duft ist stärker als alles Holz, Leder, Vanille und Fruchtige im Wein. Aber letztlich sollte in Restaurants keine Diskussion entstehen, da der Gast immer Recht hat und bei der zweiten Flasche jeder Angeber klein beigibt.

Empfehlen (10) Melden Antworten



#### Leben

### Merlot ist wie Coldplay

Der amerikanische Sommelier Justin Leone hat einen Weinlehrgang verfasst, der offensichtlich rocken will.

Suche

Daniel Böniger



### So schmecken die Weissweine von 2018

Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde sehnlicher erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt. Unsere Tipps.

Daniel Böniger (ABO+)

### Feedback

Für redaktionelle Hinweise können Sie sich gerne an unseren Leserservice wenden. Fehler in der Rechtschreibung / Grammatik können Sie beim Korrektorat melden. Falls Sie Fragen zu Abos oder Probleme mit dem Login haben, steht Ihnen unser Kundendienst zur Verfügung.

# Der Bund

# Services E-Paper

Zeitungsarchiv Newsletter Wetter

## Redaktion Kontakt

Impressum AGB & Datenschutz Leserbriefe Vertrauliche Tipps

# Dienste

Immobilien Auto Weiterbildung Privatanzeigen

# Abonnement

Alle Angebote Ferienumleitung/-unterbruch Espace-Card FAQ

### Anzeigen

advertising.tamedia.ch Mediadaten Inserieren Marktplatz

### Social 4 Facebook

**y** Twitter (instagram