

NR. 48 20.11.2008 Deutschland € 3,- Österreich € 3,20 / Schweiz CHF 5,80



stern

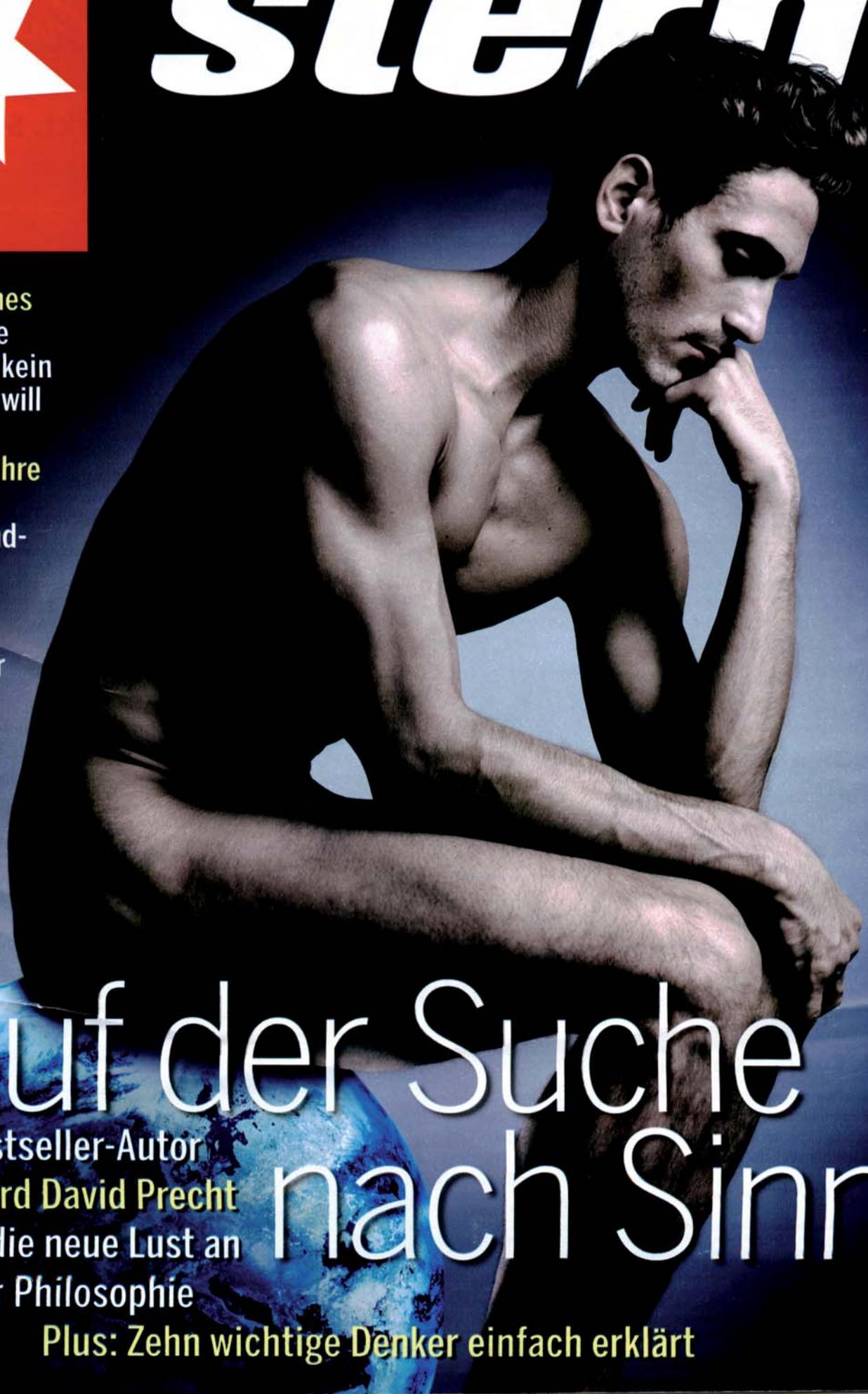


Hannah Jones
Weshalb die
13-Jährige kein
neues Herz will

Die 80er Jahre
Teil 4 der
Deutschland-
Serie

Kongo
Bilder einer
Tragödie

**Michael
Graeter**
„Klatsch ist
sozialer
Klebstoff“



Auf der Suche nach Sinn

Bestseller-Autor
Richard David Precht
über die neue Lust an
der Philosophie

Plus: Zehn wichtige Denker einfach erklärt

Seelenwärmer und Gaumenschmeichler

Die Krise quält. Es knirscht im Staatsgebälk. Ans Fenster prasselt starker Sturm. *Was tun?* Wacker gewehrt bei Tage! Und abends Entspannung gesucht, bei einem Glas Wein am offenen Feuer. Passende **Kaminweine** finden Sie hier – vom *stern* getestet und gewürdigt

Text **CHRISTIAN WENGER** Fotos **CHRISTIAN KERBER**

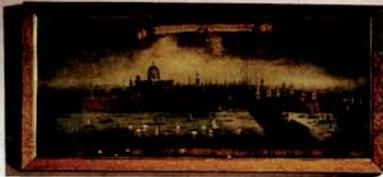
DIE TOP 25 ALLER GETESTETEN WEINE

WEIN/NAME, JAHRGANG	PUNKTE IM TEST	PREIS (EURO)	LAND	REGION, HERSTELLER	HÄNDLER	TELEFON, E-MAIL
Carmen Wine Maker's Reservado 2002	91,20	35,00	Chile	Maipo Viña Carmen	Max Piehl	040/780 48 20 info@maxpiehl.de
Redmont 2005	90,83	19,00	Österreich	Carnuntum Gerhard Markowitsch	Vincent Becker	07664/979 80 info@vincent-becker.de
Château de Pez 2004	90,83	40,00	Frankreich	Bordeaux Château de Pez	Schlumberger	02225/92 50 service@schlumberger.de
I Sodi di San Niccolò 1997	90,80	49,00	Italien	Toskana Castellare di Castellina	Di Gennaro	0711/16 85 30 mimmo.piroschia@digennaro.de
Ilatria 2005	90,40	34,00	Italien	Maremma Brancaia	CWD GmbH	04122/50 42 30 r.franke@cwdwein.de
Château Destieux 1996	90,00	35,00	Frankreich	Bordeaux Bernard Massard	Bernard-Massard	0651/719 60 info@bernard-massard.de
La Chapelle de Bébian 1998	89,80	17,50	Frankreich	Coteaux du Languedoc Lebrun-LeCoty	Vinex	06204/977 00 mail@vinex.de
Tenuta Badia a Passignano 2004	89,80	42,80	Italien	Toskana Antinori	Weinland Ariane Abayan	040/480 03 50 weinland@abayan.de
La Basseta 2005	89,80	49,00	Spanien	Priorat Mas Alta	Cielo del Vino	089/45 10 84 90 markus.buss@cielo-del-vino.de
Glen Carlou Grand Classique 2004	89,70	15,95	Südafrika	Pzaarl Glen Carlou	Eggers & Franke	0421/305 31 23 i.zanghi@egfra.de
Château Les Grands Chênes 2003	89,67	16,20	Frankreich	Bordeaux Château Les Grands Chênes	Unger Weine	08052/95 13 80 info@ungerweine.de
Rubicon 2003	89,67	26,90	Südafrika	Franschoek Meerlust	Schlumberger	02225/92 50 service@schlumberger.de
Château Poujeaux 1996	89,67	46,30	Frankreich	Bordeaux Château Poujeaux	Vinex	06204/977 00 mail@vinex.de
Casalferro 1999	89,40	29,90	Italien	Toskana Barone Ricasoli	Peter Clüsserath	02151/979 70 info@cluesserath.de
Amarone Brolo del Figaretto 2005	89,33	29,90	Italien	Valpolicella Corte Figaretto	Josef Mayer	07732/997 90 info@weinmayer.de
Privat 2000	89,20	31,80	Österreich	Thermenregion Krug	Weinlounge Hamburg	040/42 93 87 18 info@weinlounge.com
Redoma Tinto 2003	89,20	36,95	Portugal	Douro Niepoort Vinhos	Ardau Weinimport	02241/39 31-0 verkauf@ardau.de
Tiara Reserve 2001	89,00	14,95	Südafrika	Stellenbosch Simonsig	Pellegrini	06341/141 00 info@pellegrini.de
Irony 2003	89,00	15,90	USA	Kalifornien Life's Strange Twists	Dehlwisch	04442/939 20 info@dehlwisch.de
Château des Laurets 2004	89,00	16,50	Frankreich	Bordeaux Baron E. de Rothschild	Bremer Weinkolleg	04203/81 30 20 info@bremer-weinkolleg.de
Hess Collection Mountain Cuvée 2003	89,00	27,50	USA	Kalifornien Hess Winery	Eggers & Franke	0421/305 31 23 i.zanghi@egfra.de
Château Haut-Gardère 1996	89,00	28,90	Frankreich	Bordeaux Château Haut-Gardère	Vinex	06204/977 00 mail@vinex.de
Cormi 2005	88,83	10,95	Italien	Venetien Zenato	Superiore.de	0351/266 23 77 kontakt@superiore.de
Atalayas de Golban 2005	88,80	14,90	Spanien	Ribera del Duero Atalayas de Golban	Unger Weine	08052/95 13 80 info@ungerweine.de
Sonoma Zinfandel 2006	88,80	19,90	USA	Kalifornien Seghesio Vineyards	Bremer Weinkolleg	04203/81 30 20 info@bremer-weinkolleg.de

Die hervorgehobenen Weine wurden von der Jury als deutlich höherwertig eingeschätzt. Das sind die richtigen Schnäppchen.

Rot sollten sie sein und trocken. Ihr Alter, ihre Herkunft, die Rebsorte, das alles spielte keine Rolle, selbst nicht der Preis. Wengleich von Geld noch zu reden sein wird. Hauptsache war, dass die Weine jetzt, hier und heute, in den nahenden Weihnachts- und Wintertagen optimalen Trinkgenuss bieten, dass sie Lust machen auf den nächsten Schluck. Wir nannten sie: Kaminweine. Im Oktober verkostete eine 22-köpfige Jury im Hamburger Anglo-German Club in einer Blindprobe mehr als 200 davon, um für die *stern*-Leser eine Vorauswahl der guten wie der günstigen Weine zu treffen – und die zu finden, die womöglich beides sind: gut und günstig. Nicht nur Punkte waren zu vergeben (maximal 100 pro Wein), die Juroren sollten auch sagen, wie viel ihnen persönlich jede Flasche im Laden wert wäre. →

Gehabte
Schmerzen hab
ich gern: *stern*-
Mitarbeiter
Christian
Wenger und
Mit-Testerin
Lidwina Weh
nach der
Kaminwein-
probe



Der natürliche Weg aus dem Stress

Stress

Hohe berufliche Anforderungen oder Zeitdruck durch Doppelbelastung in Familie und Beruf sind beispielhafte Situationen, die Stress erzeugen können. Hält der Stress permanent an, geraten wir aus dem Gleichgewicht und es treten Beschwerden auf.

Stress und seine Folgen

Dauerhafter Stress ist ein ernstzunehmendes Gesundheitsrisiko mit vielfältigen Auswirkungen. So können als Folge neben Schlafstörungen, Nervosität und Erschöpfung auch Muskelverspannungen oder Magen-Darmbeschwerden und depressive Verstimmungen auftreten.

Was hilft bei Stress?

Neurodoron® Tabletten helfen bei Stress und nervöser Erschöpfung. Die Komposition natürlicher Substanzen hilft, das innere Gleichgewicht wiederherzustellen und zu stabilisieren. Dadurch werden Nervosität, Unruhe, aber auch Kopfschmerzen und depressive Verstimmungen gelindert. Sie können die in der Apotheke erhältlichen Tabletten einfach 3–4 mal täglich im Mund zergehen lassen oder auch mit einem Schluck Wasser einnehmen.

Zur Erinnerung ausschneiden

Neurodoron® – natürliche Hilfe bei Stress und Erschöpfung

Neurodoron®

Enthält Lactose und Weizenstärke – bitte Packungsbeilage beachten.

Anwendungsgebiete gemäß der anthroposophischen Menschen- und Naturerkenntnis. Dazu gehören: Harmonisierung und Stabilisierung des Wesensgliedergefüges bei nervöser Erschöpfung und Stoffwechselschwäche, z. B. Nervosität, Angst- und Unruhezustände, depressive Verstimmung, niedriger Blutdruck, Rekonvaleszenz, Kopfschmerzen.

Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.

Weleda AG, Schwäbisch Gmünd



Und wie schmeckt nun ein Kaminwein? „Granatenhaft lecker“ hilft als Antwort nicht weiter. Eher dies:

ES IST EIN WEIN, der die Nase mit Frucht- oder Blütenaromen erfreut, mit Anklängen von Gewürzen, Kräutern, Pilzen und Trüffeln. Es ist ein Wein, der die Zunge streichelt und weich und sanft im Gaumen liegt, mit spürbarem, aber nicht aufdringlichem Körper. Der ein lebhaftes Spiel zeigt von Säure, Süße und Tannin. Der etwas nach Schokolade schmeckt

oder Karamell, nach reifen Feigen und schwarzen Kirschen, Cassis oder Pflaumenkompott.

Man sollte ihn als Solisten trinken wollen, ohne dass er ein Gericht als Begleiter benötigt. Weder sollte er marmeladig dick sein noch von tief schwarzer Farbe, dafür aber Mehrdimensionalität bieten und ein möglichst vielschichtiges Geschmacks- und Geruchserlebnis vermitteln – und dazu die Leichtigkeit, mit der Karajan dirigierte. Ein solcher Wein verströmt idealerweise Ruhe und Langsamkeit.

Die *stern*-Jury probierte Weine zu Preisen zwischen 4,50 Euro und 140 Euro für die 0,75-l-Flasche, der Durchschnitt lag bei 23,89 Euro. Der älteste Wein war aus dem Jahrgang 1979, der jüngste von 2007. Dass die teuersten Weine auch die meisten Punkte bekommen würden, erwartete niemand. Ebenso wenig, dass Alter und damit Reife eine Garantie für höchsten Trinkgenuss sein würden; oder umgekehrt extreme Jugend, fruchtige Frische und ein Preis pro Flasche knapp über dem für drei Liter Benzin. →

TOP 25: DIE BESTEN WEINE UNTER 10 EURO

WEIN/NAMEN, JAHRGANG	PUNKTE IM TEST	PREIS (EURO)	LAND	REGION, HERSTELLER	HÄNDLER	TELEFON, E-MAIL
Les Templiers 2005	88,80	7,95	Frankreich	Bordeaux Château du Grand Mouëys	Eggers & Franke	0421/305 31 23 i.zanghi@egfra.de
Château d'Aiguille Querre 2006	88,80	9,95	Frankreich	Côtes de Castillon Château d'Aiguille Querre	C&D Weinhandel	02236/89 02 40 felix.henke@c-und-d.de
Santo Stefano 2006	88,33	9,50	Italien	Abruzzen Mucci	VIF Weinhandel	06898/270 70 info@vif.de
Le Priourat de J.P.M. 2005	88,25	8,70	Frankreich	Bordeaux Jean-Pierre Moueix	Bremer Weinkolleg	04203/81 30 20 info@bremer-weinkolleg.de
Domaine la Bastide Plenitude 2006	86,80	9,45	Frankreich	Corbières Domaine la Bastide	Eggers & Franke	0421/305 31 23 i.zanghi@egfra.de
Urban Uca 2006	86,40	6,95	Argentinien	Mendoza Bodegas Fournier	Gute Weine Lobenberg	0421/70 56 66 gute-weine@gute-weine.de
Don Ramon 2003	86,20	4,60	Spanien	Campo de Borja Bodegas Aragonesas	Moreno	02227/99 01 36 christina.deckert@moreno.de
El Yugo Crianza 2004	86,00	6,90	Spanien	La Mancha Christo de la Vega	Westing Vinos	05176/92 38 48 vinos@westing.de
Côtes-du-Rhône 2005	85,80	8,90	Frankreich	Rhône E. Guigal	Bremer Weinkolleg	04203/81 30 20 jan.duckwitz@bremer-weinkolleg.de
Merlot 2006	85,80	9,50	USA	Kalifornien McManis	Gute Weine Lobenberg	0421/70 56 66 gute-weine@gute-weine.de
Cabernet Franc 2005	85,40	8,90	Italien	Collio Zuliani	Piero Masi	0221/934 76 30 info@pieromasi.de
Reserva Cabernet Sauvignon 2007	85,33	7,90	Chile	Maipo Baron P. de Rothschild	Wein Wolf	0228/449 60 info@weinwolf.de
La Mano Mencia Roble Bierzo 2006	85,20	6,99	Spanien	Bierzo Vinos de Arganza	Buehrmann Weine GmbH	02841/88 30 30 info@buehrmann.de
Medievo Crianza 2004	83,67	7,45	Spanien	Rioja Medievo	Westing Vinos	05176/92 38 48 vinos@westing.de
Barbera Carbone 2007	83,60	9,20	Italien	Piemont Franco Roero	Strien Weinimport	0711/44 10 32-0 info@strien.com
Côtes-du-Rhône Saint Esprit 2007	82,17	8,90	Frankreich	Côtes-du-Rhône Delas Frères	Schlumberger	02225/92 50 service@schlumberger.de
Librato 2005	81,83	6,50	Spanien	Castilla Bodegas Aresan	Convinos.de	02131/76 91 29 convinos@t-online.de
Sembrador Reserva 2001	81,60	4,50	Spanien	La Mancha Evaristo Mateos	Moreno	02227/99 01 36 christina.deckert@moreno.de
Nero d'Avola 2005	81,50	8,50	Italien	Sizilien Morgante	Gute Weine Lobenberg	0421/70 56 66 gute-weine@gute-weine.de
Barbera Pelisa 2006	81,20	8,50	Italien	Piemont Monchiero Carbone	Josef Mayer	07732/997 90 info@weinmayer.de
Gimmeldinger Meerspinne Cuvée 1 2006	80,40	7,90	Deutschland	Pfalz Winzer Weinbiet	Winzer Weinbiet	06321/679 70 Weinbiet.Winzer@t-online.de
Bracamonte robele 2006	80,17	8,99	Spanien	Ribera del Duero Grupo Yllera	Heinz Hein	06127/665 21 info@heinz-hein.de
Don Eugenio Gran Reserva 2002	80,00	5,85	Spanien	La Mancha Virgen de las Viñas	Moreno	02227/99 01 36 christina.deckert@moreno.de
Almarez tinto 2007	79,50	5,90	Spanien	Rioja Medievo	Westing Vinos	05176/92 38 48 vinos@westing.de
Aguaribay 2005	78,00	7,99	Argentinien	Mendoza Edmond de Rothschild	Rolf Herzberger	0681/870 71 60 anton@herzberger.de

Die hervorgehobenen Weine wurden von der Jury als deutlich höherwertig eingeschätzt. Das sind die richtigen Schnäppchen.

Das Ergebnis bestätigt: Die 49 Weine ganz oben auf dem Treppchen (mit über 88 Punkten, die als internationales Level für eine Goldmedaille gelten) sind definitiv nicht zu Preisen zu bekommen, die bei fünf Euro liegen: Gerade mal vier der

Weine aus der Topliga liegen unter 10 Euro, 14 weitere zwischen 10 und 20 Euro, der Rest kostete bis zu 119 Euro.

Auch Reife scheint den Weinen gut zu bekommen, neun der Gewinner stammen aus dem vergangenen Jahrhundert. Alle

vorn platzierten Weine kommen von Herstellern, die seit vielen Jahren für gute bis erstklassige Qualität bekannt sind. Auffällig dabei, wie gut sich Frankreich schlägt, insbesondere Bordeaux.

DIE JURY

Feine Nasen, feine Gaumen

Henning Brügesch, Weinhändler, Mövenpick, Hamburg; **Oliver Burschberg**, Inhaber Cabernet & Friends, Hamburg; **Stephan Draf**, Redakteur, *stern*, Hamburg; **Roderich Dühr**, Önologe, Schlumberger, Meckenheim; **Ina Finn**, Weinevents, Villa Verde, Hamburg; **Elisabeth Füngers**, Sommelière, Restaurant Nil, Hamburg; **Bert Gamerschlag**, Ressortleiter *stern*, Hamburg; **Carl-Dietrich Gless**, Weinhändler, Eckernförde; **Eckhard Hillmann**, Weinakademiker, Hawesko, Hamburg; **Hagen Hoppenstedt**, Restaurantleiter, Hotel Vier Jahreszeiten, Hamburg; **Anton Koschnik**, Geschäftsführer, Bley & Bley, Hamburg; **Dr. Christine Krämer**, Weinhändlerin Krämer & Kreis, Stuttgart; **Caro Maurer**, Weinakademikerin und -journalistin, Bonn; **Silvia Miebach**, Weinakademikerin, Weinhandel Heinz Hein, Wiesbaden; **Gerhard Retter**, Restaurantleiter im Lorenz Adlon, Berlin; **Torsten Römling**, Redakteur, NDR, Hamburg; **Ralf Schindler**, Weinhändler, Rebsaal, Hamburg; **Oliver Thieme**, Geschäftsführer, CWD, Tornesch; **Lidwina Weh**, Chefsommelière, Louis C. Jacob, Hamburg; **Christian Wenger**, Weinautor, Hamburg; **Hans-Heinrich Ziemann**, Redakteur, „Geo“, Hamburg; **Mario Zini**, Gastronom, La Scala, Hamburg

Einige Weinhändler und -versender reichten Weine ein, die die Anforderungen der Probe nicht erfüllten, die entweder zu jung waren oder den optimalen Reifepunkt bereits überschritten hatten.

Neben den berühmten und teils (über)teuren Blue Chips und Hochgewächsen aus den fünf Klassifikationslagen im Bordeaux machen auch weniger glamouröse Châteaux Weine, die eigentlich längst unter die klassifizierten Grand Crus gehören: Die beiden Bordeaux Château de Pez und Poujeaux, die in der *stern*-Probe hervorstachen, spielen zwar nur in der Liga der sogenannten Crus Bourgeois, können aber, wie noch eine Reihe weiterer Bordeaux-Betriebe, wesentlich mehr – und das zu deutlich freundlicheren Preisen.

Nicht weiter von Bedeutung scheint für einen Kaminwein die Herkunft oder die

ANZEIGE

... weil die Milch es uns wert ist!

Die Milchbranche in Deutschland ist seit Jahren führend auf dem Qualitäts- und Hygienesektor. Die hohen Standards basieren sowohl auf gesetzlichen Vorgaben als auch auf umfangreichen Selbstkontrollen und Qualitätsprogrammen. Um die Qualität auch langfristig zu sichern, arbeitet die Branche eng zusammen: angefangen beim Landwirt, der für die Gesundheit der Tiere,

die Wahl des Futtermittels und die Milchgewinnung verantwortlich ist, über zahlreiche freiwillige Qualitätskontrollen der Molkereien bis hin zur Eigenverantwortung des Handels. So gewährleisten alle Beteiligten mit *größter Sorgfalt* die Güte heimischer Milch und Milchprodukte.



Molkereitechniker Gerd Krewer weiß um die Hochwertigkeit von Milch und Milchprodukten:

Herr Krewer, was macht die heimische Milch und die verschiedenen Erzeugnisse so erstklassig?

Die Landwirte sind mit großer Kompetenz 365

Tage im Jahr rund um die Uhr für ihre Kühe im Einsatz, damit sie Milch von bester Qualität geben. Um die Hochwertigkeit der Milch bis zum Verbraucher zu erhalten, hat die Branche in Deutschland zusätzlich ein flächendeckendes Qualitätssicherungssystem etabliert. Das reicht von mikrobiologischen Untersuchungen über Prüfungen der Zusammensetzung bis zu neutralen Produkttests. Dies alles kostet natürlich Geld. Die Molkereien investieren aber gerne, damit nur die beste Milch beim Verbraucher ankommt.

Und wie kann die Hochwertigkeit der heimischen Milch langfristig gesichert werden?

Die Qualität wird in erster Linie von den Milcherzeugern bestimmt, z. B. durch hochwertiges Tierfutter. Die Bewirtschaftungskosten der landwirtschaftlichen Betriebe allerdings stiegen zuletzt konstant an, während der Milchpreis

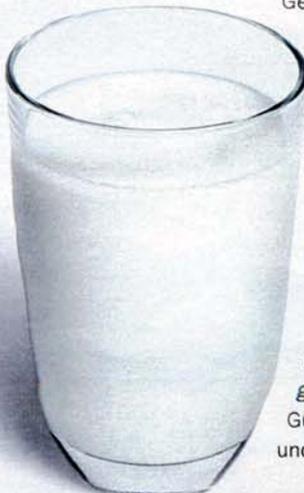
dieser Entwicklung nicht ausreichend folgte. Bedenkt man, welche Verantwortung die Milchwirtschaft trägt, *dann liegt es nun an uns*, für qualitativ hochwertige Milch und Milchprodukte einen angemessenen Preis zu zahlen, um diesen Einsatz zu honorieren und die heimische Milchwirtschaft zu unterstützen.

Und was denken Sie?



Robin Basu, München, mit Noah (1)

„Die Milch macht's, weil mir kaum ein anderes Lebensmittel so sehr das Gefühl von Qualität und Frische vermittelt. Meine Frau und ich versuchen unseren Kindern das Wissen um den Wert guter Lebensmittel mitzugeben – und die heimische Milch ist definitiv eines davon.“





Sieht aus wie Vergnügen, ist aber harte Arbeit: die stern-Tester bei der Probe der mehr als 200 Rotweine

Rebsorte der verarbeiteten Trauben. Auch schneidet nicht, wie vielleicht mancher vermutet, die Alte Weinwelt besser ab als die Neue. Verblüffend dagegen oft die Relation von Qualität und Preis, die Frage: Bei welchem Wein kostet ein Qualitätspunkt am wenigsten? Hier sind die 25 besten Weine alle unter zehn Euro zu haben! Zwar schafften nur vier davon so eben die 88 Punkte fürs Gold, doch alle punkten in Silber und Bronze. Gleich fünf dieser Weine schätzten die Juroren aufgrund der Qualität teurer ein, als sie es tatsächlich waren.

Insgesamt nahm die Jury bei 219 getesteten Weinen 130-mal einen höheren Preis an. Ab einem bestimmten Preis scheinen Nase und Gaumen keine qualitativen Unterschiede mehr wahrnehmen zu können. Da muss erst das Wissen um den Wein und den Markt dazukommen, um ein Erzeugnis als besonders edel einzuordnen.

Wie teuer das Image eines Weines werden kann, ist seit Langem bekannt. Auch bei besten Bedingungen und aufwendigster Herstellung, bei eifrigem Marketing und viel Werbung kann eine Flasche Wein in der Produktion eigentlich nicht teurer sein als 28 Euro. Der Rest ist Image und eine Sache von Angebot und Nachfrage. Bislang wurden die Preise durch die neuen Etikettentrinker in Russland und Asien hochgetrieben. Jetzt, in der Krise, kann sich das ändern. Hoffentlich. ✪

MEHR INFOS ...

... bei stern.de

www.stern.de/Kaminweine

Die Besten, die Günstigsten - die Listen mit allen 219 verkosteten Kaminweinen

Aldiana
Urlaub unter Freunden

Frische ist das
beste Rezept.

Bei Aldiana dreht sich alles um den guten Geschmack.

Genießer, aufgepasst! Wir verarbeiten ausschließlich frische Ware, die direkt vor Ihren Augen von unseren Spezialisten zubereitet wird. Auch die Kochevents und Gourmetwochen mit Sterneköchen wie Drei-Sterne-Starkoch Harald Wohlfahrt sind wahre Leckerbissen. Dazu einen besonderen Wein – ausgesucht von unserem hauseigenen Sommelier. Geben Sie Ihre Bestellung auf: in jedem Reisebüro oder im Internet.

Makadi Bay Ägypten
neu ab März 2009

