



AMANSHAUSERSWELT

230 THAILAND. *Es gibt kein Weinbaugebiet, das näher am Äquator liegt als jenes bei Hua Hin: Winzerin und Kellermeisterin Kathrin Puff im Monolog.* TEXT: MARTIN AMANSHAUSER

In den Tropen fehlen uns der Winter und der Frühling – den Herbst gibt es übrigens auch nicht. Für den Weinbau bedeutet das zunächst einmal nichts Gutes! Die Rebe bleibt immer grün und verhält sich extrem vegetativ. Unter tropischen Gegebenheiten würde sie immer weiter gedeihen und unheimlich viele Triebe schlagen. Der Rebschnitt könnte also im Prinzip jederzeit gemacht werden. Nur gibt es hier von Juni bis Oktober eine Regenzeit mit sinflutartigen Niederschlägen, täglich zwischen 16 und 17 Uhr. Während dieser Regenzeit schneiden wir unsere Trauben raus – die verwenden wir gar nicht. Es hätte keinen Sinn, es ist zu feucht, Pilze fängst du dir ziemlich rasch ein. November bis April ist Trockenzeit und im Mai folgt ein kurzer, elend heißer Sommer. Mit dem Rebschnitt fangen wir daher Ende Oktober an, es dauert bis Mitte Februar, bis die Trauben reif sind. Wir müssen natürlich bewässern. Wir haben also zwei Zyklen, machen aber nur eine Lese. Das ist die Hauptregel unseres tropischen Weinbaus: ein Zyklus Pause.

Schwierig ist, eine homogene Reife zustande zu kriegen. Deshalb müssen wir während der Ernte zwei- bis dreimal durch die gleiche Rebe gehen – eine deutlich arbeitsintensivere Prozedur als in Europa. In den Tropen ist die Lichtintensität begrenzt, und je geringer diese ist, desto niedriger wird der Ertrag. Empfindliche Rebsorten funktionieren überhaupt nicht, mit Merlot oder Chardonnay hätten wir größere Probleme. Colombar oder Shiraz eignen sich hingegen ideal – die können einiges aushalten.

Ich habe mein Handwerk sieben Jahre lang in Italien gelernt, unter anderem in der Toskana. Ich war jung und hatte eine Menge Ideen im Kopf, aber die Gegebenheiten waren schwierig. Was Wein betrifft, war mir



Kathrin Puff: Weintrauben ohne Bürokratie.

Europa auf lange Sicht zu eng. Alles war so traditionell, bürokratisch, gesetzesversessen. Alle sagen, man soll den besten Wein machen, aber bloß kein Geld darf man dabei ausgeben. Alle jammern, sparen, kaum jemand investiert. Ich ging für zwei Jahre nach Neuseeland – die dortige Can-do-Atmosphäre gefiel mir. Kein Firlefanz, sondern: Wenn ein Wein schmeckt, dann schmeckt er. Bis mich ein Kollege im Jahr 2007 fragte, ob ich es nicht in Thailand probieren möchte.

Ich werde nicht ewig bleiben, meine Aufgabe besteht darin, mein Wissen weiterzugeben. Die Mentalitätsunterschiede sind manchmal zum Haareraufen. Schwierig ist, den Mitarbeitern hier einen Begriff von Verantwortung zu vermitteln. Es dauert sehr lange, bis sich jemand für etwas verantwortlich fühlt. Wunderbar ist allerdings die Geduld der Thailänder, und die Zeit, die sie sich nehmen. Da geht keiner heim, bevor ein Problem gelöst ist!

Ob sie ihn selbst trinken? Den meisten Einheimischen sind unsere internationalen Weine zu sauer, die brauchen was Liebliches. Ich gebe zu, dass wir nebenbei für die Thais liebevolle, süße Weine machen – und die gehen auch weg wie die warmen Semmeln. ☞

Siam Winery,
9/2 Moo 3,
Muang Samut
Sakorn, Thailand.



Martin Amanshauser,
„Logbuch Welt“, 52 Reiseziele,
www.amanshauser.at,

Noch mehr Kolumnen auf:
schau fenster.diepresse.com/amanshauser