

apéro

»Den Fortschritt verdanken die Menschen den Unzufriedenen.«

Aldous Huxley (1894–1963), engl. Schriftsteller

Wenn ein Glas vom Wein erzählt

Es gibt sie noch. Diese Tüftler, die sich nicht mit dem Gegebenen abfinden. Die aus dem Alltäglichen ausbrechen und etwas verändern, verbessern wollen. Die von einer Idee, die in einem Gespräch Nahrung gefunden hat, nicht mehr loskommen – und diese so lange verfolgen, bis sie die Lösung gefunden haben. Annette Schneider und Thomas Rinser suchten die Veränderung in einer Materie, die wir alle täglich in den Händen halten: im Glas.

Im Grunde war es wohl nur eine Frage der Zeit: Annette Schneider und Thomas Rinser zählen zu denen, die man allgemein als Genießer bezeichnet. Nur zu gerne gehen sie gut essen. Ganz klar, dass da ein entsprechender Wein nie fehlen darf. »Doch meist ist es ja so, dass erst der letzte Schluck im Glas das wahre Potential des Weines zeigt«, meint Thomas Rinser resigniert. Ein Phänomen, dem sie des Öfteren begegnet waren.

»Für den Sommelier ist es ja auch nicht befriedigend«, gibt Annette Schneider zu bedenken. »Er kann fast nie wissen, wie viele Gäste wirklich kommen und welche Weine diese dann trinken möchten.« Oft blieben nur wenige Minuten von der Wahl des Weines bis zu seiner Verkostung. »Und bis zu diesem Moment war er meist ein paar Jahre in der Flasche eingeschlossen. Der Korken ist gezogen, vielleicht taucht der Wein noch kurz durch einen Dekanter – und just einen Moment später soll er schon seine ganze Geschichte preisgeben. Das ist nahezu unmöglich. Schließlich entscheidet nicht zuletzt die Oxidation des Weins im Glas über den Genuss. Dafür braucht's einfach Zeit«, erklärt Rinser weiter.



Doch wie das Problem mit dem mangelnden Zeitfaktor lösen? Wie könnte man ein Glas so verändern, dass es den Charakter des Weins, die Philosophie des Winzers und seine sorgfältige Arbeit im Keller schneller und prägnanter preisgibt? Das Interesse und der Erfindergeist der beiden waren geweckt! >>

Zwei für die perfekter Genuss im Glas eine ganz besondere Rolle spielt. Denn genau daran haben Annette Schneider und Thomas Rinser mit ihren Superior Sensis Plus-Gläsern lange getüftelt.



Die Basis eines guten Weinglases ist Tradition und Handwerk. Bei den Superior Sensis Plus-Gläsern kommt noch ein kleines Quäntchen mehr ins Spiel – aber genau darin liegt das Geheimnis.

Schon für andere Konzepte hatten sie mit der familiengeführten Glashütte Eisch aus dem niederbayerischen Frauenau zusammengearbeitet. Auch dort sprachen sie über ihre Gedankengänge – und stießen auf offene Ohren. »Das ist das Schöne bei einem Betrieb, in dem es wirklich noch den kleinen Dienstweg gibt«, erzählt Annette Schneider begeistert. »Eisch war innovativ genug, etwas auszuprobieren und mit uns das Wagnis einzugehen.« Der perfekte Partner für dieses ungewisse Projekt.

Was folgte, waren acht Jahre des Experimentierens. Schon lange hatten sich Schneider und Rinser

mit den Schwingungen verschiedener Materien auseinandergesetzt. Doch ob dieses eine Grundlage für die Lösung war? ... »Ich weiß nicht, wie viele Studien von namhaften Physikern wir gelesen, wie viele Gespräche wir mit europäischen Winzern und anderen Fachleuten geführt und wie viel wir ausprobiert haben – und letztlich auch getrunken«, schmunzelt der 49-Jährige.

Irgendwann waren sie sicher, das Problem gelöst zu haben: Durch ein bis heute streng geheimes, technisches Verfahren, das sich die amorphe Struktur der Materie Glas zunutze macht und die Moleküle darin während des Produktionsprozesses verändert. »Eine einmalige Entwicklung in der gesamten Glasherstellung«, lobt Eberhard Eisch, Geschäftsführer der Glashütte, stolz, »und ein Geschenk für den Winzer, den Sommelier und vor allem für den Weinliebhaber.«

Annette Schneider ergänzt: »Wir wollten Gläser schaffen, in denen sich die Weine schneller öffnen und sich intensiver, komplexer und eleganter präsentieren. Durch unsere Gläser wird der Oxidationsprozess entscheidend beeinflusst.«

Es war ein Amerikaner, der letztlich den Anstoß gab, tatsächlich in die Produktion der Glasserie *Superior Sensis Plus* zu gehen. »Jahrelang hatten wir experimentiert, und dann kam eines Tages der Anruf von Eisch, wie schnell wir produzieren könnten.« Denn dort, in Frauenau, saß Alan Zalayet, ein amerikanischer Vertriebsagent, der auf der Suche nach Neuheiten war. Schnell erkannte er das Potential der neuen Glasserie, und zwei Monate später wurden die ersten 400.000 Gläser in den USA verkauft.

»Wir wurden mit einem Mal überrollt«, erzählt Thomas Rinser. Nach dem jahrelangen Tüfteln im stillen Kämmerlein standen ihre Gläser plötzlich

im Mittelpunkt des Interesses. »In Amerika gingen schlagartig die Türen für uns auf«, erinnert sich Annette Schneider. Der bekannte Weinkritiker Robert Parker servierte zu seinem 25-jährigem Jubiläum im weltberühmten *Culinary Institute of America* ausschließlich in »Superior Sensis Plus-Gläsern«. Woraufhin diese dort Einzug hielten und seitdem bei allen Events verwendet werden. Auch Ronn Wiegand, der als Erster weltweit die beiden Titel »Master of Wine« und »Master Sommelier« erhielt, schrieb in einem Brief an Eisch, er sei mehr als beeindruckt, wie schnell sich insbesondere Weißweine und leichte Rotweine in diesen Gläsern öffneten.

In Europa wurde man ebenfalls rasch auf die Neuerung aufmerksam; Eisch erhielt für sie im bundesweiten Wettbewerb »Land der Ideen« die Auszeichnung, eines der innovativsten Unternehmen Deutschlands zu sein.

Allerdings: Wo Sonne ist, da ist auch Schatten. Gibt es denn keine Kritik an den Gläsern? »Ich lasse keine zu«, sagt Thomas Rinser strickt. Eberhard Eisch fügt beschwichtigend hinzu: »Jedem Zweifler biete ich an, es selbst im Vergleich mit dem besten, verfügbaren Glas zu probieren. Der eigene Geschmack wird schnell zeigen, dass es funktioniert. Wir sind uns da sehr sicher!«

»Unsere Gläser sollten nie eine Konkurrenz für den Dekanter sein«, erklärt Annette Schneider. Ihre Entwicklung habe nur ein einziges Ziel gehabt: »Die Vision des Winzers schneller und dabei sehr präzise im Glas zu präsentieren und damit jeden Wein seine einzigartige Geschichte erzählen zu lassen. Eine Geschichte, die im Weinberg begann und nun ihre Vollendung gefunden hat«, sagt sie voller Überzeugung.

Anja Hanke

