



Kostnotiz

100 Prozent“, sagte Noma-Sommelier Mads Kleppe kürzlich im Wiener Glacis-Beisl - und erhielt spontanen Applaus. Die Weinkarte des Kopenhagener Restaurants wird zu 100 Prozent aus biologischen oder biodynamischen Weinen bestehen, wenn es am 24. März wiedereröffnet. Das erzählte Kleppe anlässlich der Demeter-Weingespräche, die die heimischen Demeter-Winzer rund um Eduard Tscheppe und Werner Michlits organisiert hatten. Bei Weinen etwa von Werlitsch, Wim-

mer-Cerny, Nikolaihof oder Sepp Muster wurde unter anderem darüber diskutiert, ob einordnende Mascherln wie Natural Wine oder Orange Wine überhaupt notwendig sind. Nein, meinte Kleppe. „Ich mag den Begriff Natural Wine gar nicht, und ich weiß nicht, was das eigentlich bedeuten

soll...“ Er erzeuge nur eine zusätzliche Distanz zu den Gästen. Wichtiger sei es, zu erreichen, dass Menschen, die schon selbstverständlich Bioeier, -gemüse oder -milch kaufen, auch beim Wein zu Bio greifen.

