

## **Heiner Vischer, Biologe**

ROLAND HARISBERGER

Liebingswein? Den gibts für Heiner Vischer (54) nicht, kann es nicht geben. «Das hängt von vielen Faktoren ab», sagt der Biologe und Basler LDP-Grossrat. «Passt der Wein zum Essen, zur Stimmung, trinkt man den Wein alleine oder mit Freunden, stimmt das Umfeld? Je nachdem sei dann dies der perfekte Wein oder eben ein anderer. Und damit man ebendiese Perle aus dem Keller holen kann, braucht es eine gewisse Auswahl. Beim Weinliebhaber und -sammler Heiner Vischer sind dies gegen 2000 Flaschen, von denen er einige auf Auktionen ersteigert hat. «Wein ist heute mehr als nur ein Essensbegleiter», sagt Vischer. Er ist ein Erlebnis, das umso intensiver sei, je mehr man über die Gewächse wisse.

Nun sammelt Vischer nicht nur volle Flaschen, sondern auch leere. Gegen 1000 sind in den letzten elf, zwölf Jahren zusammengekommen. «Bei fast allen habe ich beim Trinken mitgeholfen.» Von 90 Prozent wisse er noch heute, wo und mit wem dies geschah. «Ein gutes Gedächtnistraining», sagt er.

Für den Wissenschaftler Vischer tut sich beim Wein ein weites Feld für Analysen auf. «Das Hirn wird beim Weintrinken aktiv, sucht gewissermassen nach Referenzen aus dem Archiv.» Wurde der schon mal getrunken? Passt er? Wenn nein, warum nicht? «Es gibt Leute, die noch immer wissen, was sie vor zehn Jahren getrunken haben und wie es geschmeckt hat – phänomenal», sagt Vischer.

Entschieden nicht gepasst hat etwa jener 1959er Château Margaux, der Vischer kürzlich von asiatischen Freunden auf der chinesischen Mauer kredenzt wurde. «Der Wein war natürlich hervorragend, das Ambiente aber ungeeignet», sagt er.

**UNTERSCHIEDE AUFSPÜREN.** Ganz der Analytiker pflegt Heiner Vischer gewissermassen interkontinentale Quervergleiche. Zum Beispiel beim Riesling. «Die Traube wird weltweit angebaut und im Grunde ist sie überall die gleiche.» Doch ein Riesling aus dem Elsass schmecke nun mal ganz anders als einer aus dem Badischen oder gar aus Australien. Terroir, Klima und die Arbeit im Keller machen die enormen Unterschiede aus. «Diese aufzuspüren und zu begründen ist hochinteressant.»

Genauso wie Blinddegustationen. Ein Experte sei er nicht gerade. «Doch einen Pinot kann ich natürlich schon von einem Cabernet oder einem Merlot unterscheiden.» Manchmal schafft er auch den Jahrgang.

Was ihn persönlich schafft, sind unpassende Gläser in einem Restaurant. Oder wenn diese nach Abwaschmittel schmecken.

Ihm fällt gar auf, wenn Gläser mit Strichmarken zu Flaschenweinen aufgetischt werden, die eigentlich dem Offenausschank vorbehalten sein sollten. «In der Regel lässt die Weinkarte auf die Qualität der Küche schliessen.» Ist sie mit Sorgfalt zusammengestellt? Sind Etiketten wichtiger als Qualität? Und: Sind Schweizer und regionale Weine angemessen vertreten? Denn obwohl in Vischers klimatisiertem Weinkeller Edles aus aller Welt schlummert, steht bei ihm regionales Schaffen hoch im Kurs. «Da hat sich viel getan. Ich trinke diese Gewächse mit grösstem Vergnügen.» Und mit Bedacht, einmal im Jahr lässt sich Genussmensch Vischer, der gerne mal eine Zigarre schmaucht, beim Arzt untersuchen. «Untergewichtig bin ich ja nicht gerade», sagt er. «Aber sonst ist alles tipptopp.»

roland.harisberger@baz.ch

### **weinprobe**

serie. Bei einem Glas Wein plaudern Prominente 14-täglich über Weinkultur und ihre Lieblingstropfen.

### **Meine drei Besten**

Riesling Saint Urbain 2008, Zind- Humbrecht: «Ein kräftiger, trockener Wein von Reben auf Vulkanboden.»

Fr. 79.–, bei Paul Ullrich AG, Basel.

Blauer Spätburgunder Rhini 2007, Hanspeter Ziereisen: «Einer der besten Rotweine aus der Region.»

Fr. 39.–, bei Paul Ullrich AG, Basel.

Z' Blau Wunder us Jenins, Gian- Battista von Tschärner: «Ein Wunder aus der Bündner Herrschaft aus Pinot noir und Diolinoir-Reben gekeltert.» Fr. 30.–, nur über E-Mail bestellbar: vontschärner@dtc.ch

«In der Regel lässt die Weinkarte auf die Qualität der Küche schliessen.» Heiner Vischer im «Braunen Mutz». Foto Mischa Christen