

Der Tomatenwinzer

In Baie St-Paul in der kanadischen Provinz Quebec ist der Weinbau an sich schon eine Herausforderung. Pascal Miche geht noch einen Schritt weiter: Den Fruchtsaft liefern bei ihm nicht Weintrauben, sondern Tomaten. Ein Treffen mit einem Unbeirraren. *Von Gerd Braune*



Derzeit geht Pascal Miche jeden Tag in seine Tomatenplantage. Sorgfältig begutachtet er die reifenden Früchte. Groß sind sie bereits. Nun fehlen noch ein paar Wochen Sonnenschein, die ihnen Aroma und Süße geben. „Mitte August ist es so weit“, sagt der 50-Jährige. Dann will er ernten. Die eigentliche Arbeit aber beginnt erst im Herbst. In Miches Keller, in dem sechs Stahltanks stehen, riecht es dann nach Alkohol. Im kommenden Frühjahr hofft er, das Ergebnis abfüllen zu können: Tomatenwein.

Pascal Miche ist vermutlich der einzige „Tomatenweinbauer“. Jedenfalls kennt er niemanden sonst, der aus Tomaten Wein macht. Der gebürtige Belgier hat eine alte Familientradition, die ihren Ursprung in der belgischen Provinz Hainaut südlich von Brüssel hat, zu einem richtigen Geschäft gemacht. Schon der Urgroßvater produzierte Tomatenwein, aber nur für den eigenen Gebrauch. Der nach Kanada ausgewanderte Urenkel hingegen hat mittlerweile einen umfangreichen Kundenkreis in Quebec. Und bald wird der neue Jahrgang des Aperitifweins, hergestellt aus den roten Früchten von Miches Domaine de la Vallée du Bras, zu kaufen sein. „Ab Herbst werden wir unsere Produkte in Europa und Hongkong vertreiben“, erzählt Miche stolz.

Malerisch liegt Miches „Weingut“ an den Hängen, die sich vom Parc National des Grands-Jardins hinab zum Sankt-Lorenz-Strom erstrecken. Der Blick schweift über das Städtchen

Baie St-Paul und die Insel „Île Aux Coudres“, die Haselnussinsel.

„Omerto“ heißt das Produkt, das Miche vor drei Jahren als Weltneuheit in zwei Variationen, „moelleux“ (mild, süß) und „sec“ (trocken), vorstellte. Der Name erinnert an Omerta, das Schweigegesetz der Mafia, habe aber nichts damit zu tun, auch wenn das Rezept seit Generationen als Familiengeheimnis gehütet werde, versichert der Tomatenwinzer mit einem

Anfangs wurde Pascal Miche für seine Idee belächelt. Nun ja, das ist immer noch so.

Augenzwinkern. Omerto ist eine Reverenz an Pascal Miches Urgroßvater Omer, der 1938 erstmals Wein aus Tomaten herstellte, und das „to“ steuerte die Tomate bei.

Miche öffnet eine 375-Milliliter-Flasche mit der stilisierten Tomate auf dem Etikett. Leicht golden schimmert der trockene Omerto, der idealerweise beim Servieren 4 Grad kalt sein sollte. Noch überwiegt die Skepsis. Wein aus Tomaten? Mit 16 Prozent Alkoholgehalt verbreitet die Flüssigkeit ein Bouquet, das an trockenen Sherry erinnert. Eine leichte Säure prägt Miches Produkt, das sich als Aperitif und Digestif anbietet, aber auch als Begleiter zu Käse und Meeresfrüchten, wie der Winzer sagt. Der

gebübte Gaumen erkennt zwar, dass es kein Wein aus Weintrauben ist. Aber wer nicht weiß, woraus der Aperitif gemacht ist, hat es schwer, einen Tomatengeschmack zu erkennen.

Von Haus aus ist Miche, der aus dem belgischen La Louvière stammt, Metzger. Pasteten und Wurstwaren waren seine Spezialität, daneben studierte er in Brüssel Önologie. Ende der 1990er-Jahre belieferte er eine Fernsehshow und lernte dabei einen Gast aus Quebec kennen, den Sänger und Komponisten Robert Charlebois. Dieser war von der Qualität von Miches Wurst so angetan, dass er dem Landsmann vorschlug, mit nach Quebec zu kommen. 1998 wanderte Miche nach Kanada aus.

In Montreal kamen Miches Pasteten und Würste jedoch nur mäßig an. „Die Leute waren nicht besonders daran interessiert“, berichtet er. Aber da war ja noch das Rezept für Tomatenwein, das er von seinem Vater kannte. Sieben bis acht Prozent Alkohol enthielt dieses Getränk mit Tomatengeschmack, das aber nicht lange gelagert werden konnte. Vielleicht lässt sich daraus ja was machen, dachte Miche und tüftelte mit einem Kollegen von einer Kleinbrauerei daran, den Alkoholgehalt auf 16 bis 18 Prozent zu erhöhen.

Der nächste große Schritt war 2005 Miches Umzug ins Charlevoix, einer Region am St. Lorenz-Strom nordöstlich von Quebec. „Wir waren dort in den Ferien und Pascal liebte Baie St-Paul. Er lebt gerne auf dem Land“, erzählt Lucie Hotte, Miches Lebensge-

ROT UND GRÜN
Pascal Miche inspiziert die großen Nachtschattengewächse in seinem ungewöhnlichen, etwa einen Hektar großen „Tomatenweinberg“ am Sankt-Lorenz-Strom.

fährtin. Endlich hatte der Tomatenwinzer Platz genug für den Anbau seines Rohstoffs. Doch um tatsächlich die Tomaten zu Wein machen zu dürfen, musste Miche jahrelang um die Genehmigung kämpfen. Die „Regie des alcools“, die für Spirituosen zuständige Behörde, stuft Tomaten als Gemüse ein. Laut Gesetz aber darf Alkohol nur aus Früchten gewonnen werden. „Pascal schrieb ein ausführliches Papier, in dem er darlegte, dass Tomaten eine Frucht sind. Schließlich konnten wir die Behörde überzeugen“, berichtet Lucie Hotte.

Als „producteur artisan“, als Handwerker, darf Miche maximal einen Hektar Anbaufläche haben. Für mehr braucht er erneut eine Genehmigung, diesmal für die industrielle Weinerzeugung. Auch darf Miche lediglich seine eigenen Tomaten verwerten.

Für den Handwerker-Winzer ist das aber noch ausreichend: 6200 Tomatenpflanzen stehen auf seinem Gelände, sie liefern jeweils etwa fünf Kilogramm Tomaten. „Wir bauen alte Sorten an, die dem Klima angepasst sind“, erzählt Miche. Der St. Lorenz-Strom wirkt kühlend. Selbst im Sommer beträgt die Wassertemperatur nur wenig mehr als 4 Grad. Und der Sommer ist kurz, die Tomaten müssen schnell wachsen. Mitte September ist die Erntezeit vorbei.

Miche erwartet eine Erntemenge von mehr als 30 Tonnen Tomaten. Gepresst ergeben diese rund 15.000 Liter Tomatensaft, der schließlich – unter Zugabe von Hefe und Zucker – in den Stahltanks vor sich hin blubbert. Nach vier bis sechs Wochen wird der Saft gefiltert. Dann muss der angehende Wein mehrere Monate ruhen.



GOLDIG
Im Frühjahr will Pascal Miche rund 45.000 Flaschen „Omerto“ abfüllen. Jedoch ist der Wein aufgrund der hohen Steuern und Abgaben auf Alkohol in Kanada nicht gerade günstig: 0,375 Liter koste umgerechnet etwa 17 Euro, 0,75 Liter etwa 24 Euro. (gbr/fotos: braune)

Wie aus Tomatensaft schließlich „Wein“ wird, verrät der Winzer nicht: Familiengeheimnis.

Im Mai wird abgefüllt. Was dazwischen an Details passiert, verrät Miche nicht. Nur, dass er mit einer Ausbeute von rund 45.000 Flaschen à 0,375 oder 0,75 Liter rechnet, die er in seinem Hofladen, auf Märkten und übers Internet verkaufen will.

Miche pflückt eine Tomate, schneidet sie auf und hält seine Nase an das rote Fruchtfleisch. „Dies sollte eine gute Ernte werden“, befindet er. Der lange, harte Winter weckte Befürchtungen, dass die Reifezeit zu kurz sein könnte. Doch nun ist er zuversichtlich: „Wir haben genug Zeit. Mutter Natur richtet es wieder.“ Dann geht Miche zurück in seinen Hofladen. Die nächsten Kunden sind gekommen. Sie scheinen skeptisch zu sein. Noch.

HART AM RAND

Um(her)wandler

Die Science-Fiction-Figuren „Transformers“ sind beliebt wie nie – Tüftler wittern das große Geschäft.

VON MARTIN SCHMITT



Seit mehr als einer Woche liefern sich die „Transformers“ – jene Roboter, die sich in allerlei technisches Spielzeug verwandeln können – in deutschen Kinos erneut eine Materialschlacht, passend zum Filmtitel „Die Ära des Untergangs“. Während die Kritik das dumpfe Geballere als eben solches rundweg verdammt, feiern die Eisenköpfe aus dem All historische Kassenerfolge, vor allem in Asien (auch wenn dafür Hongkong filmisch in Schutt und Asche sinkt). Vom Transformer-Kult wollen findige Bastler profitieren, gerade in China, das an geschäftstüchtigen Tüftlern reich ist. Li Lei, Inhaber einer kleinen Metallfirma in den Vororten von Shanghai, ist einer von ihnen. Auf seinem Gelände werden aus Almetall Repliken der Roboter zusammengeschaubt, vom Kleinformat für die Wohnung bis zum Vorgartenkoloss (Foto oben).

Einen künstlerischen Ansatz verfolgt dagegen der montenegrinische Bildhauer Danilo Baletic. Seit seiner – noch nicht lange zurückliegenden – Kindheit schwärmt der 22-Jährige von den wandelbaren Ungetümen. Dank seines handwerklichen Talents und dem väterlichen Schrottplatz hat Baletic in den vergangenen zwei Jahren jeden erdenklichen Schrott auf jede erdenkliche Art zu sieben überdimensionalen Transformers-Figuren geformt. Diese arrangierte er nun zu einer Freiluft-Ausstellung in der Hauptstadt (unten). Er wollte damit ein Zeichen setzen, vermeintlichen Müll kreativ zu recyceln, sagt Baletic. Titel des Werkes: „Transformers verteidigen Podgorica“. Nur sich selbst konnten sie nicht beschützen. Vom ersten fehlt bereits der Kopf. (fotos: rtr)



ANZEIGE

Heute geöffnet von 11-17 Uhr
(sonntags keine Beratung, kein Verkauf)

... einer von 4500!

**WINTERGARTEN
ZENTRUM SÜD-WEST
LADWIG**

INDUSTRIESTR. 20
67125 DANNSTADT
TEL. (06231) 9183-0
WWW.LADWIG.DE

Hoffmann H
Wintergarten der Zukunft ... mit Schiebedach

Montag bis Freitag 8 - 18 Uhr
Samstag 9 - 12 Uhr
Sonntag 14 - 17 Uhr*

*Freie Umschau, keine Beratung, kein Verkauf.

Dach und Wände sind zu zwei Dritteln zum Öffnen!

Wir bieten alles rund ums Haus !!!
Wintergärten - Vordächer - Überdachungen - Markisen - Fenster Beschattungen - Rollläden - Klapppläden - Haustüren - Rolllöre

Rudolf-Diesel-Str. 10 • 67105 Schifferstadt • Tel.: 06235/7437
www.wintergarten-mit-schiebedach.de

WEINFESTE
stehen im **LEO**,
wo sonst!

LEO – DAS FREIZEITMAGAZIN FÜR DIE PFALZ!

I ♥ PFALZ
Mehr erleben mit der RHEINPFALZ-CARD.
rheinpfalz.de/card

ANZEIGE

BANG & OLUFSEN

89 Jahre Handwerkskunst erschaffen Bewegung in vollendeter Schönheit.

Ein Ultra High-Definition (4K) Bang & Olufsen Smart-TV mit herausragendem Klang. Erleben Sie den neuen BeoVision Avant 55" jetzt bei uns. UVP ab € 8.400,-
www.bang-olufsen.com

15 Jahre Bang & Olufsen in Speyer
Beratung, Planung, Installation und Service mit eigener Werkstatt
Electronic Seidel GmbH, Wormser Str. 18-19, 67346 Speyer
Tel. 0 62 32 - 62 92 94 / www.seidel-speyer.de