

Tief ins Glas geschaut

Industriell gefertigt oder mundgeblasen? Voller oder schlanker Kelch? Die Unterschiede zwischen Weingläsern sind riesig. Wir haben acht Allround-Modelle getestet

Der Markt für Weingläser boomt. In den vergangenen Jahren kamen immer neue Hersteller auf den Markt, von denen jeder von sich behauptet, den ultimativen Genuss zu bieten. Nun liegt der größte Unterschied zunächst in der Fertigung. Mit der Maschine gefertigte Gläser sind in der Regel schwerer, und der Kelch ist etwas dicker als bei mundgeblasenen. Das hat zwei Auswirkungen auf den Wein. Zum einen formt man Zunge und Lippen bei dicken und dünnen Gläsern jeweils anders, wenn man trinkt. Je dünner, umso ruhiger fließt der Wein in den Mund, und umso besser entfaltet sich der Wein im Mund. Zum anderen lassen filigrane Gläser jeden Wein hochwertiger wirken. Ebenso entscheidend ist die Form des Kelches: Sie bestimmt, wie sich die Aromen sammeln und wie der Wein in den Mund fließt. Beides hat enorme Auswirkungen auf Geruch und Geschmack.

Obwohl sich unser Experte Bernhard Meßmer seit fast 20 Jahren professionell mit dem Thema Wein auseinandersetzt, war er überrascht, wie groß die Unterschiede zwischen den Gläsern waren. „Mundgeblasen ist nicht immer ein Garant für großen Genuss“, sagt er. Für unseren Test bewertete er zunächst Haptik und Optik der Gläser. Anschließend wurden fünf verschiedene Weine verkostet: Ein leichter, im Stahltank ausgebauter Weißburgunder aus der Pfalz, ein kräftiger, holzbetonter Chardonnay aus dem Burgund, ein filigraner Spät-

burgunder aus Baden und eine opulente, rote Cuvée aus der Rioja. Den Abschluss bildete ein Champagner.

PATRICK HEMMINGER



Der Experte: Bernhard Meßmer, 50, entstammt einer Pfälzer Winzerfamilie, die in Burrweiler ein renommiertes Weingut betreibt. 2003 gründete er in München „einfach geniessen“. Was damals mit ein paar Weinseminaren begann, ist inzwischen eine über die Stadtgrenzen hinaus bekannte Institution. Zwölf Expertinnen und Experten geben Seminare zu Wein, Spirituosen und Meßmers Herzensthema, Champagner. 2016 wurde er als „Bester Champagner Ausbilder“ ausgezeichnet. Dieser Titel wird vom offiziellen Dachverband der Champagne an herausragende Kenner dieses Schaumweins verliehen. Außerdem gehören zu „einfach geniessen“ in- zwischen ein Weinladen, ein Onlineshop und ein breit gefächertes Programm für Onlineseminare. Gemeinsam mit dem Weinexperten Stefan Metzner betreibt Meßmer zudem das „Weinstitut München“.

Hinweis der Redaktion: Ein Teil der auf dieser Seite vorgestellten und bewerteten Produkte wurde der Redaktion von den Herstellern zur Verfügung gestellt.

ILLUSTRATION: DIRK SCHMIDT, ZALTO FOTOS: HERSTELLER, ANNETTE SANDNER



Das Klassische



„Das Denk'Art ist schön ausbalanciert und liegt mit seinen dünnen Stil toll in der Hand. Auch optisch ist es großartig mit seiner klaren Linienführung – klassisch, einfach, schön. Bei der Verkostung fiel auf, dass vor allem Weiß- und Schaumweine hervorragend überkamen. Die Weine wirken im Zalto wie unter einem Brennglas, spannungsgeladen, druckvoll und konzentriert. Aber auch die Rotweine sind hier auf dem Punkt, sie sind allesamt frischer als in den meisten anderen Gläsern. Es fällt auf, dass das Denk'Art am besten von allen mit Holznoten umgeht. Ein ganz wundervolles, klassisches Glas.“

Denk'Art von Zalto Universal
Fertigung: mundgeblasen
Preis: 41,10 Euro*
Bewertung: 10 von 10 Punkten

Der Preis-Leistungs-Sieger



„Dieses Glas ist echt beeindruckend. Es ist sehr filigran, leichter als manch Mundgeblasenes im Test, aber dank der maschinellen Fertigung sehr günstig. Es liegt deutlich besser in der Hand als die anderen Maschinengefertigten und wirkt sehr elegant. Die Weine präsentiert es alle sehr gut, wenn auch nicht herausragend. Das Spiegelglas ist die beste Empfehlung für alle, die Wert auf gute Gläser legen, denen die mundgeblasenen aber zu teuer sind.“

Definition Universalglas von Spiegelau
Fertigung: maschinell
Preis: 14,95 Euro*
Bewertung: 8 von 10 Punkten

Das Anaromatische



„Optisch gefällt es mir sehr gut, das ist ein hübsches Glas mit einer klaren, konischen Form. In der Hand wirkt es aber wie ein maschinengefertigtes Glas, da es recht schwer ist. Außerdem ist es etwas kopflastig und nicht perfekt ausbalanciert. Die Weine

kommen in diesem Glas leider überhaupt nicht zur Geltung, es lässt sie nicht strahlen, sie wirken matter, die Frische fehlt. Manche werden in der Aromatik regelrecht zerlegt, alles steht nebeneinander. Für mich die Enttäuschung im Test.“

Collection Phoenix Bordeaux von Spiegelwald
Fertigung: mundgeblasen
Preis: 38,40 Euro*
Bewertung: 5 von 10 Punkten

Das Individuelle



„Optisch ein superfiligranes und sehr individuelles Glas. Es wirkt stimmig und edel, mir persönlich gefällt es aber nicht so. Außerdem dürfte es wegen der Vertiefung im Stil schwer zu reinigen sein. Geschmacklich ist es für mich etwas indifferent. Manche Weine schme-

cken daraus ganz hervorragend harmonisch. Bei anderen betont das Glas bestimmte Elemente. Das kann gut gehen – etwa bei den Rotweinen, da stellt es die Frucht in den Mittelpunkt. Das kann aber auch nicht so gelungen wirken wie beim Champagner, der aus der Josephine sehr säurebetont wirkt.“

Josephine 2 von Josephinenhütte Universal
Fertigung: mundgeblasen
Preis: 45 Euro*
Bewertung: 7 von 10 Punkten

Das Ausbalancierte



„Optisch wirkt der dicke Stil des Gabriel-Glases etwas plump im Vergleich zu anderen hier im Test. Aber es ist recht gut balanciert. Mit dem kräftigen Chardonnay tut sich das Glas zwar etwas schwer, da sticht der Alkohol deutlich heraus. Bei

allen anderen Weinen aber liegt es weit vorne, das macht Spaß. Und bei diesem Glas muss ich einfach mal auf den Preis hinweisen. Da bekommt man sehr viel für sein Geld, das eignet sich sowohl für zu Hause als auch für die Gastronomie.“

Gabriel Glas
Fertigung: maschinell
Preis: 15 Euro*
Bewertung: 7 von 10 Punkten

Das Schwergewicht



„Das ist heftig schwer und ziemlich unbalanciert. Der Kelch wiegt so viel, es liegt kippelig in der Hand. In der Pizzeria ist das okay. Aber für zu Hause würde ich das eher nicht nehmen. Beim Schwenken der Weine muss man hier aufpassen, dass nichts daneben-

geht. Geschmacklich ist das Glas eine Enttäuschung. Die Weine wirken meist maskiert, das kann alles ein. Manchmal denke ich zu Beginn noch, dass das ganz nett ist. Aber kaum ist der Wein aus dem Mund, bleibt ein unschöner, spröder Bitterton zurück. Der einzige Vorteil ist der Preis.“

Exquisit Royal Weißwein von Stölze
Fertigung: maschinell
Preis: 8,50 Euro*
Bewertung: 4 von 10 Punkten

Das Überraschende



„Das Glas fasst sich ganz gut an. Der Stil ist mir etwas zu dick, und es wirkt recht kopflastig, deshalb lässt es sich nicht so gut schwenken. Mir persönlich ist es zu schwer, deshalb würde ich es für zu Hause nicht anschaffen. Aber insgesamt war es eine posi-

ve Überraschung, auch Schaumwein kann man daraus gut trinken. Der Kelch hat ein schönes Volumen, die Weine haben Platz. In meinen Augen ist das ein ordentliches Glas für einfache Weine in der Gastronomie, da es die Weine allesamt überraschend gut präsentiert.“

Vervino Allround von Zwiesel
Fertigung: maschinell
Preis: 12,95 Euro*
Bewertung: 6 von 10 Punkten

Der Gaumen-Champion



„Hervorragend. Das Glas ist leicht und filigran, hat unten im Fuß etwas mehr Gewicht, das ist sehr angenehm. Beim Gabriel Gold fällt mir auf, dass die Nase meist etwas schwächer ist als der Gaumen, da ist es für mich das beste Glas im Test. Rieche ich an den Weinen, scheint der eine

oder andere etwas verloren, wirkt leiser als in anderen Gläsern. Am Gaumen hingegen ist das einfach richtig gut. Die Weine sind frisch, straff und auf den Punkt. So müssen sich die Winzer das vorgestellt haben.“

Gabriel Gold Glas
Fertigung: mundgeblasen
Preis: 39 Euro*
Bewertung: 9 von 10 Punkten

* = Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers

Jetzt erst recht

Noch nie haben sich so wenige Paare wie im vergangenen Jahr das Ja-Wort gegeben. Wie die Pandemie das Heiraten verändert hat

Die ersten Einladungskarten hatten Tina Frey und ihr Verlobter noch auf Papier verschickt, schön altmodisch mit Namensstempel. Dann kam das Virus. Und aus dem Hochzeitstermin am 18. Juli 2020 wurde erst der 19. Juni 2021, dann der 16. Juli 2022. Statt aufwendiger Karten verschickte das Paar irgendwann nur noch Save-the-Date-Nachrichten über Whatsapp. „Diesmal sieht es gut aus“, sagt Frey, „der Pfarrer und der DJ haben auch noch Zeit.“ Gut möglich also, dass das Paar zwei Jahre nach der standesamtlichen Trauung jetzt endlich auch gemeinsam vor den Altar treten kann.

Noch nie haben seit Bestehen der Bundesrepublik so wenige Paare geheiratet wie 2021, dem zweiten Jahr der Pandemie. Das zeigen vorläufige Zahlen des Statistischen Bundesamtes. Das liegt natürlich an den pandemischen Einschränkungen. Die Frage ist aber auch: Wie hat sich das Virus jenseits der Zahlen noch auf das Heiraten ausgewirkt?

„Für viele ist die große Feier schon der erste oder zweite Jahrestag“, erzählt Claudia Steinert, Hochzeitsplanerin aus der Nähe von Berlin. Ein großer Teil ihrer Kundinnen und Kunden habe sich bereits standesamtlich getraut. „Destination Wedding“ heißt das im Fachjargon, oder auch: „Elopement Wedding“, also „Durchbrenn-Hochzeit“. Eines von Steinerts Paaren hat sich während der Pandemie entschieden, die Feier von Berlin nach Ibiza zu verlegen. Mit allen 50 Gästen.

Manche wollen nach all dem Termin-Geschiebe nicht mehr die selben Gäste einladen

Wenn man der Hochzeitsplanerin so zuhört, hat man den Eindruck, dass die Pandemie die Reiselust nicht gedämpft, sondern sogar eher befeuert hat. „Destination Wedding“ heißt das im Fachjargon, oder auch: „Elopement Wedding“, also „Durchbrenn-Hochzeit“. Eines von Steinerts Paaren hat sich während der Pandemie entschieden, die Feier von Berlin nach Ibiza zu verlegen. Mit allen 50 Gästen.

Johann-Jakob Wulf, der eine Agentur für freie Trauungen betreibt, erzählt von einem Paar, das sich – statt der großen Feier – für eine Mini-Zeremonie auf Mallorca entschieden hat. Nur mit Traurednerin

und Sonnenuntergang. Trotzdem hat Wulf das Gefühl, dass sich die meisten Paare gerade nach den ganzen Beschränkungen eine richtig große Feier wünschen. Oma und Opa inklusive. „Man merkt, dass die Fami-

lie doch wichtiger geworden ist.“ Wulf und seine Kollegen haben noch etwas beobachtet: Viele wollen jetzt lieber zu Randzeiten feiern, also unter der Woche oder am Feiertag, und sie machen das mit einem kürzeren Vorlauf. Dass sich virtuelle Zeremonien durchsetzen, glaubt der Trauredner nicht. Das habe er zwar zwei, drei Mal gemacht, „aber das widerspricht einfach der Idee des Zusammenfeierns, man will sich ja doch auch einfach mal berühren“.

Ach, die Pandemie. Wulf hat seine speziellen Erfahrungen gemacht: Da war die Trauzugin, die aus Impfverweigerungsgründen den Unmut des Brautpaares auf sich zog. Oder die verschobene Feier, bei der auf einmal zwölf Kinder mehr auf der Gästeliste standen, Stichwort: Corona-Babys. „Das schmeißt den Tagesplan durcheinander“, sagt Wulf, „plötzlich geht es um Mittagsschlaf und Kinderbetreuung“.

Auch bei Tina Frey hat sich die Gästeliste in den vergangenen zwei Jahren verändert. Fünf Kinder sind dazugekommen (die der aktuell schwangeren Gäste nicht mitgezählt), außerdem eine Handvoll neuer Freundinnen und Freunde, die beide bei einer Reise durch Zentralamerika kennengelernt haben. Überhaupt, Gästelisten.

Manche Paare stehen sogar vor dem Problem, dass sie nach all dem Termin-Geschiebe nicht mehr die gleichen Leute einladen wollen wie noch zwei Jahre zuvor. Claudia Steinert, die Hochzeitsplanerin aus Berlin, hatte so einen Fall – bei zerstrittenen Geschäftspartnern. Die betroffenen Gäste hätten dann aber eleganterweise selbst abgesagt.

Für einen Bräutigam aus Bayern hat sich während der vergangenen zwei Jahre noch mehr verändert. Im September 2021 feierten er und seine Frau die standesamtliche Hochzeit, pandemiebedingt mussten während der Trauung zwei Gäste draußen vor der Tür warten. In diesem Sommer hätte eigentlich die große Feier mit 130 Leuten angestanden. Das Paar hat sich in der Zwischenzeit getrennt. Nicht wegen, aber während der Pandemie hätten beide gemerkt, dass es irgendwie doch nicht passt. „Es war keine angenehme Aufgabe, das allen mitzuteilen“, sagt er am Telefon, und das glaubt man ihm sofort. An der langen Pause zwischen dem Standesamt und dem großen Fest aber sei ausnahmsweise mal nicht Corona schuld gewesen, erzählt er. „Das hat bei uns in Oberbayern einfach Tradition.“

KATHRIN MÜLLER-LANCÉ



Für viele ist die große Feier jetzt der erste Jahrestag, sie haben sich während der Pandemie schon standesamtlich trauen lassen. FOTO: MORITZ FRANKENBERG/DPA