

Das
SULFIT-DOGMA
oder

Hilgert-Wein ohne Sulfite

Weitgehend unbemerkt vom Verbraucher wird seit dem Mittelalter Wein geschwefelt. Jetzt erzwingen starke Kräfte in Brüssel eine Reduktion der giftigen Chemikalie. Das ist bedrohlich für die Weinbranche, würde sie doch ohne den Sulfitzusatz kollabieren. Wie ein Mann vereint stehen dagegen: Lehrganstalten, Weinbauverbände, Landwirtschaftskammern, Ministerien.

Den Kämpferinnen und Kämpfern für Sulfite geben wir mit dem Schutzpatron St. Sulfitus ein Gesicht.

Er erhebt den Grundsatz

"Ohne Sulfite kein Wein"
zum Dogma.

DAS SULFIT-DOGMA oder Hilgert-Wein ohne Sulfite

Idee und Text: Hans G. Hilgert, Marcus Gräff
Illustration: Marcus Gräff
2. Auflage 2019

Sulfitfreie Zone!



Winzer huldigen dem allmächtigen St. Sulfitus.

Sulfit ist ein Segen für den Wein!

Heiliger Sulfitus, wir danken dir für das Sulfit.

Es vergiftet die Schad-Keime in Most und Wein.

Es veredelt das Aroma und verstärkt den Geschmack.

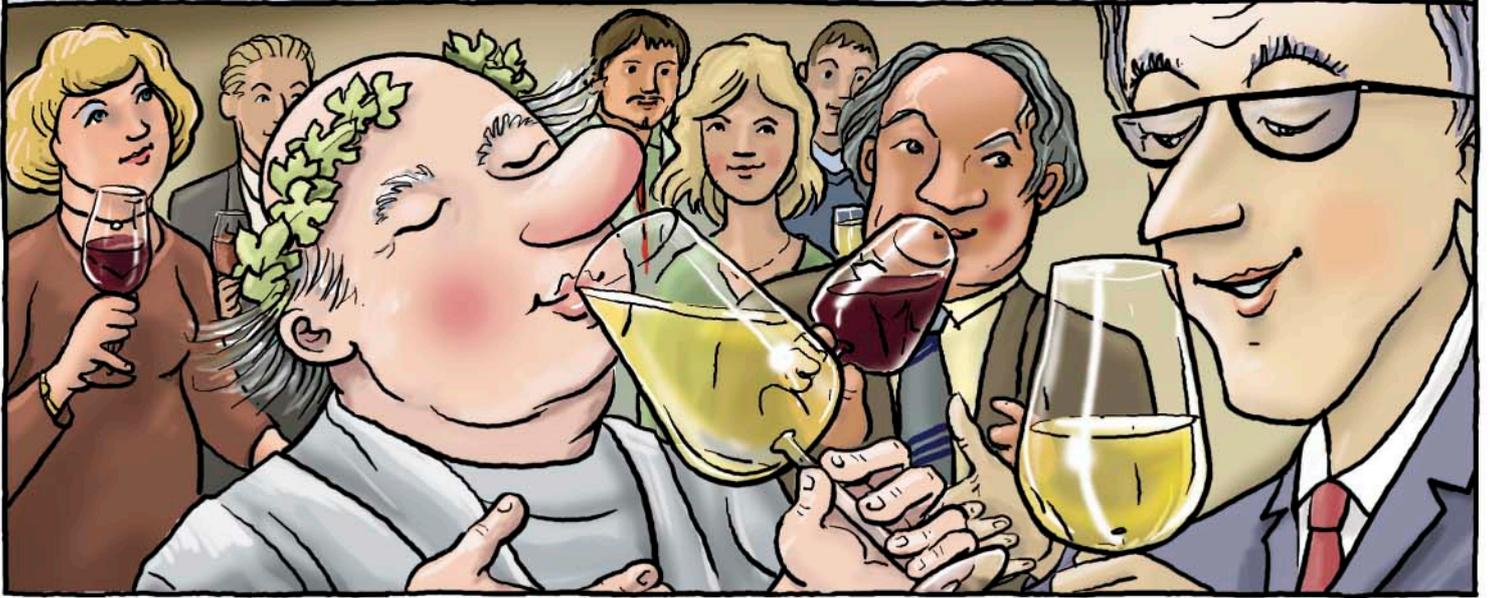
Es konserviert die Frische und Fruchtigkeit.

Ohne Sulfite kein Wein! Heiliger Sulfitus, wir danken dir!

Sulfit: Schwefeldioxid (SO_2), sehr giftige Schwefelverbindung; weitere Schwefelverbindungen: Sulfide, Sulfate



Der Ehrengast, Weingott Bacchus, testet die 2014er-Weine.



Sehr moderner Weinstil! Auffallend frisch-fruchtig!



Wie habt Ihr das geschafft?
Verratet mir das Geheimnis!



Aber ja doch: Es ist ein „offenes Geheimnis“! Auf jeder Flasche steht:
Enthält Sulfite. Das veredelt das Aroma und verstärkt den Geschmack.
Sulfite ist ein Segen für den Wein!



Sulfit? Ist das nicht giftig für die Sterblichen?



Papperlapapp! Da gibt's Grenzwerte*. Mehr als ein Gläschen trinkt doch sowieso niemand!

Wirklich?



Schau mal - Wein von mir gekeltert und abgefüllt! Ganz ohne Sulfite!



Probiert mal! Wein nach traditionellem Verfahren. Wie vor 2000 Jahren.



*Grenzwerte: s. S. 31

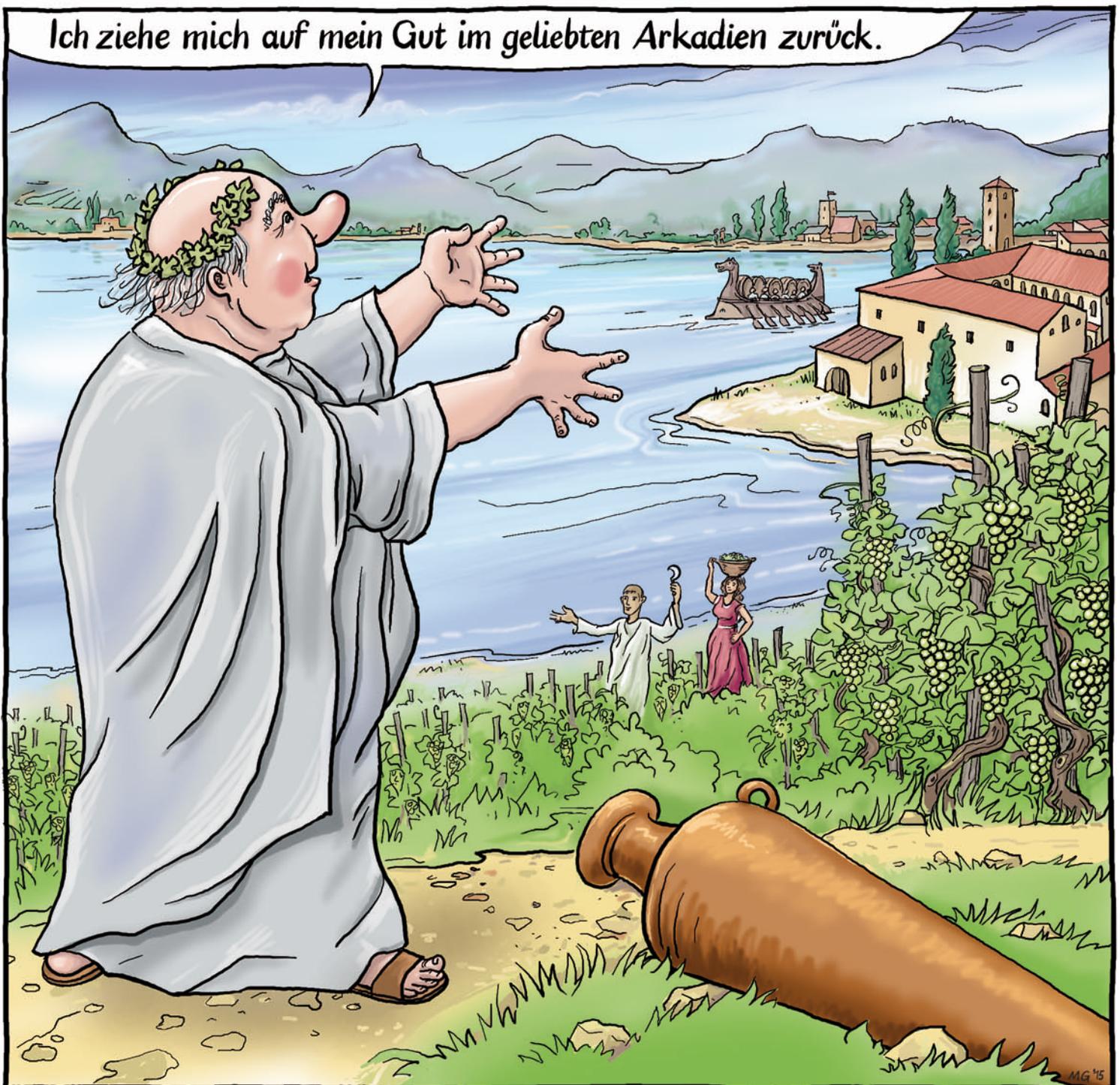
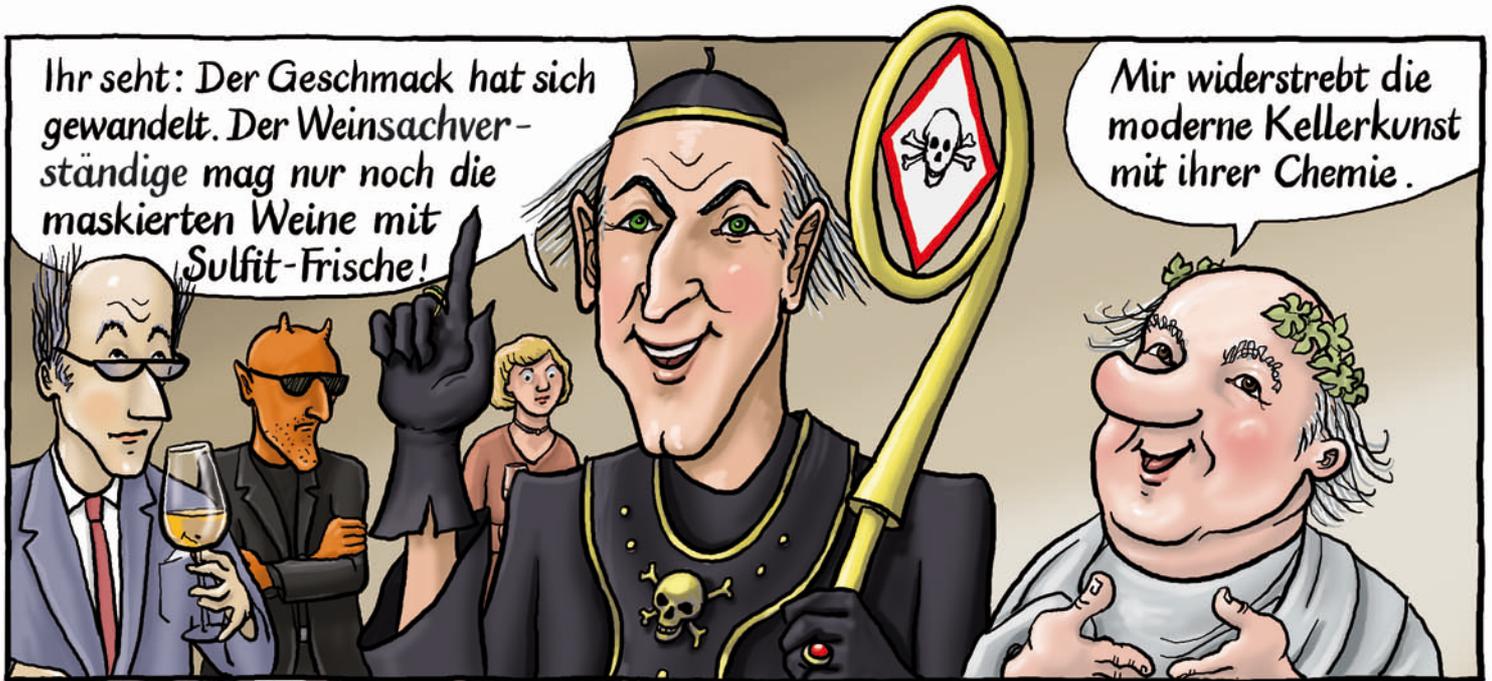


Schock! Entarteter Geruch und Geschmack! Klar ohne Sulfite! Weg damit!



Du siehst, Bacchus, dein Wein ist out. Es fehlt die Sulfit-Frische. Man kann nicht 2000 Jahre immer dasselbe machen und die Chemie ignorieren!

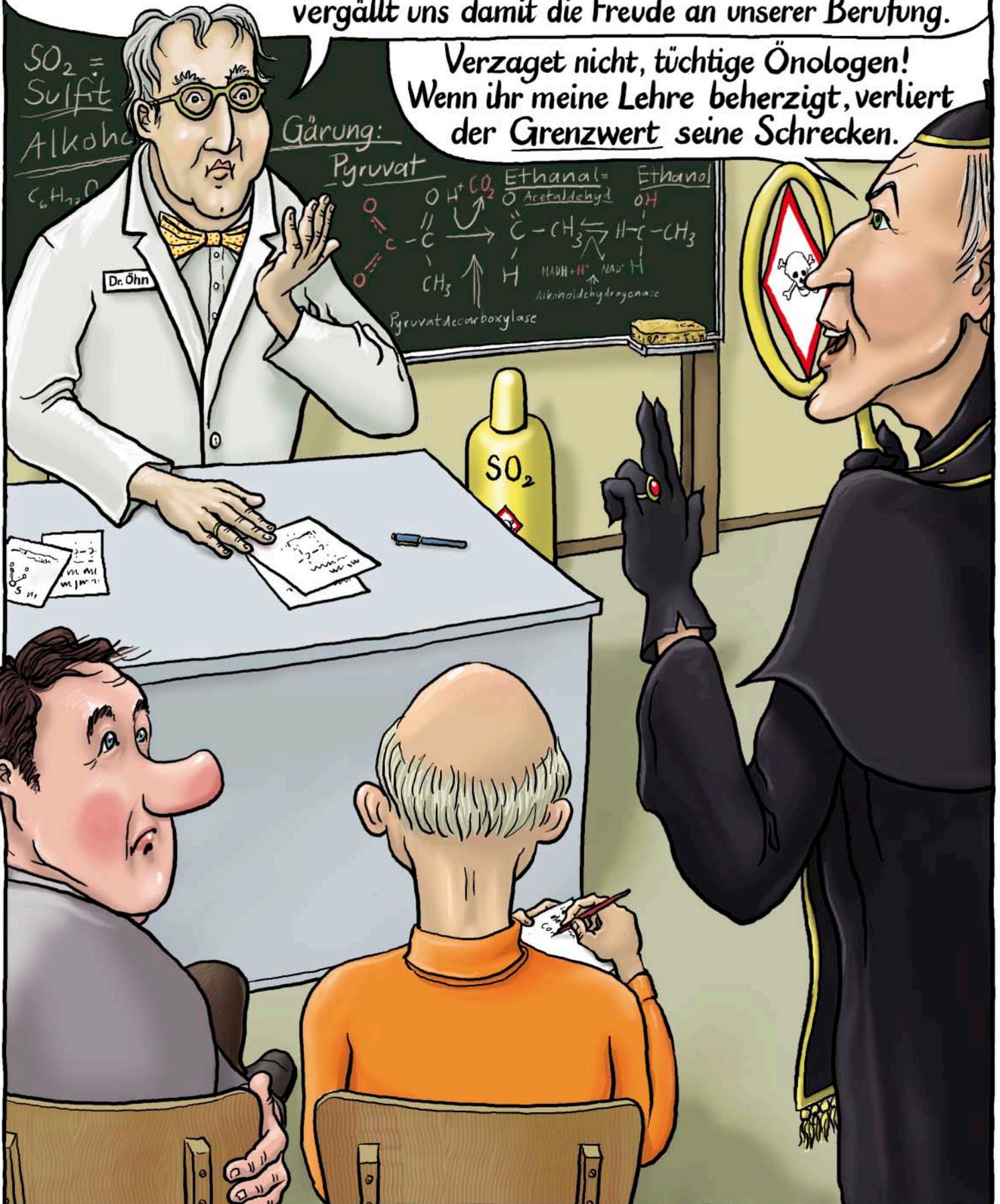




Im Seminar: „Wie lässt sich Sulfid geschickt einsparen?“
bei Prof. Dr. Öhn; zu Gast: St. Sulfitus

Brüssel senkt rücksichtslos die Grenzwerte (s.S.31) für Sulfid und vergällt uns damit die Freude an unserer Berufung.

Verzaget nicht, tüchtige Önologen!
Wenn ihr meine Lehre beherzigt, verliert der Grenzwert seine Schrecken.



* Auch bei Önologen (studierten Weinfachleuten) ist lebenslanges Lernen Pflicht!

Nach dem Seminar...

Heiliger Sulfitus, könnt Ihr mir helfen?
Immer wieder habe ich Probleme beim Schwefeln.

Aber ja doch!
Ich werde dich begleiten und dir mit Rat und Tat...



...geht es zum Kellermeister.

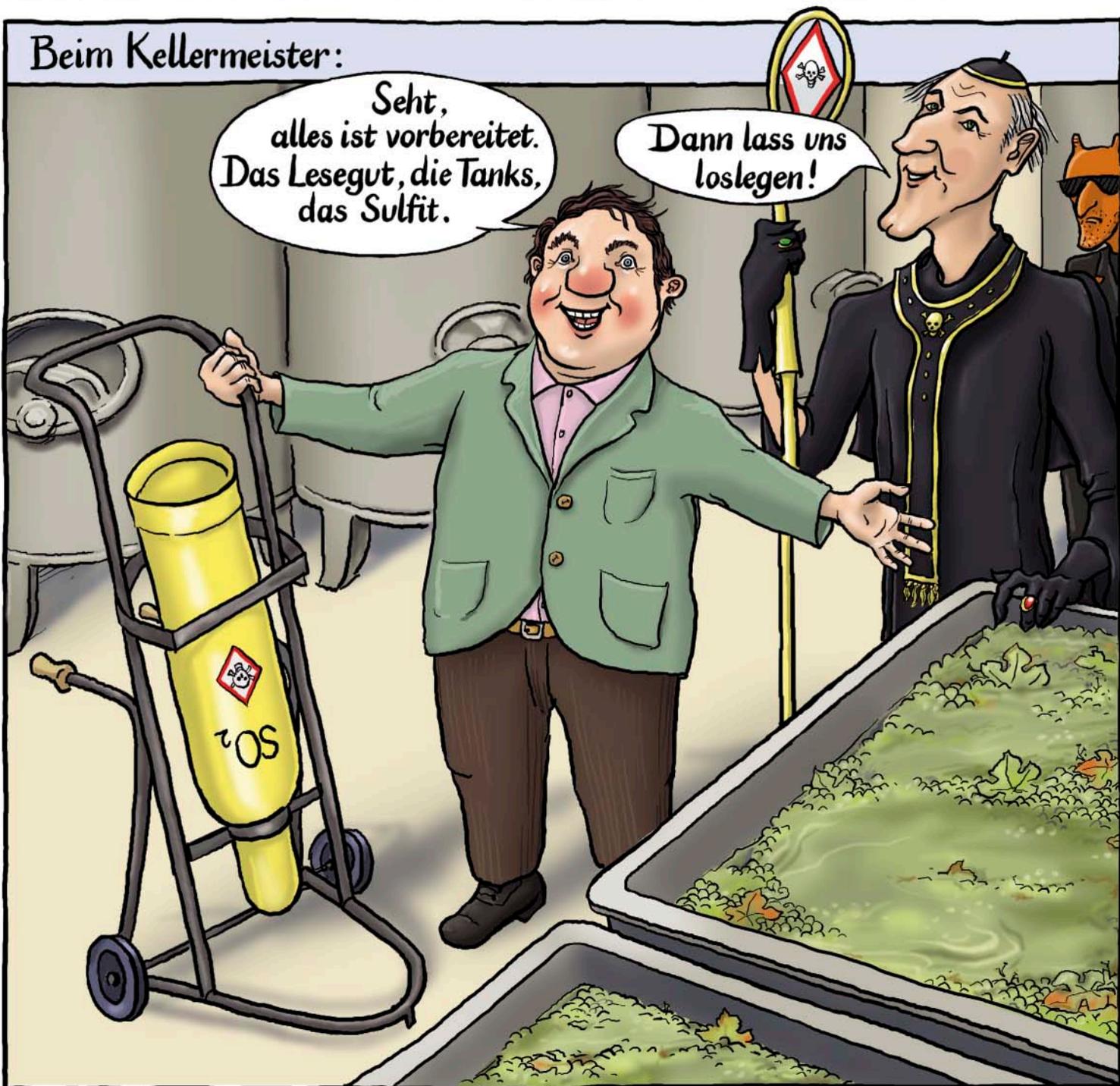
...zur Seite stehen.



Beim Kellermeister:

Seht, alles ist vorbereitet.
Das Lesegut, die Tanks, das Sulfit.

Dann lass uns loslegen!



Schau, wie es in der Bütte auf dem
Lesegut von Schad-Keimen wimmelt.
Die verderben alles!



Oh Gott!
Wie schrecklich!



Nur 50mg/l Sulfit –
ruckzuck sind alle
Schad-Keime
mausetot!

Cool!



Fantastisch – alles vergiftet! Und das Beste:
Bei so früher Zugabe auf die Trauben oxidiert
Sulfit zu Sulfat und ist fast nicht mehr
nachweisbar!



Habt tausend Dank!

Nach der Gärung
komme ich
wieder.



Nach der Gärung:



Seid gegrüßt, Heiliger Sulfitus. Danke, dass Ihr meine Arbeit wissenschaftlich begleitet.

Lasst uns ein Glas vom neuen Wein probieren!

Igitt! Das riecht und schmeckt ja ekelhaft!



Keine Panik! Du weißt doch, ohne Maskierung mit Sulfid kann er noch nicht schmecken!



Was so alt und muffig riecht und schmeckt, ist das Ethanal*. Wir werden es mit dem Sulfid vermählen -, dann verwandeln sich Geruch und Geschmack in eine angenehme Fruchtnote.

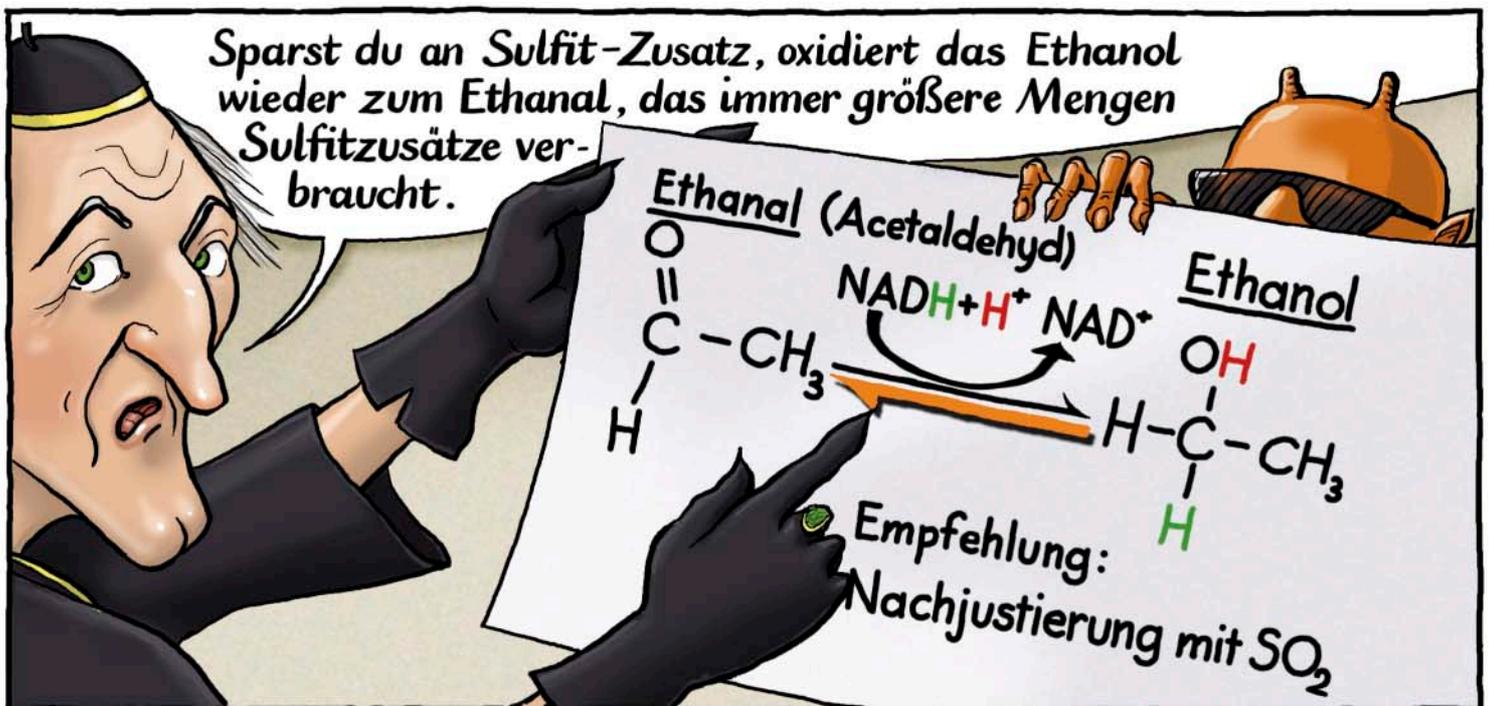


Uui!

Trage Schutzanzug und Schutzbrille. Das Ganze ist nicht ungefährlich!

*Ethanal: sehr unangenehmes Zwischenprodukt der Gärung (s. Tafelanschrieb auf S.9)





Sulfitus hat recht!
Der füllfertige Wein wird
nochmal geschwefelt!



Von Vorsorge und Sorgfaltspflicht hat
er gesprochen! Geben wir dem Wein seinen
Schutzschirm! Er hat's verdient!



Rein mit dem Sulfit!



Puh! Das ist zwar viel Arbeit,
aber der Wein ist so richtig
umhegt.



Toller Wein! Vor dem Verkauf
noch ins amtlich zertifizierte
Labor und dann zur sensori-
schen Prüfung in die Land-
wirtschaftskammer.





Den Heiligen Sulfitus knöpf' ich mir vor. Der kann was erleben! Ich lass mich doch nicht verarschen!



Nur locker bleiben, Kellermeister! Dein Wein ist prima! Den bring' ich dir in den Verkauf!



Auf nach Brüssel! Die Grenzwerte müssen unbedingt raufgesetzt werden!



Vor dem Europaparlament:

Das regle ich schon!



Herr Dr. Politex, die Grenzwerte für Sulfit - das geht so nicht! Betrachten Sie die Wetterlage in Deutschland - da braucht das Naturprodukt Wein einfach mehr Sulfit!



Man kann die Winzer doch nicht in der Luft hängen lassen! Die müssen doch ihren Wein verkaufen können!



Das leuchtet mir ein. Ich werde mich für die Erhöhung der Sulfit-Grenzwerte einsetzen! Versprochen!



Kurz darauf:



Die Amtlichen Prüf-Nummern sind erteilt:
Nun kann ich verkaufen!



Der Heilige Sulfitus, Schutzpatron der Winzer und Önologen, bekommt einen Ehrenplatz auf dem Hausaltar des Kellermeisters.



Letzte Woche:

Kellermeister,
probier den mal!
Ein echter Hilgert-Wein!



Was les' ich da? Ohne Sulfitzusatz?

Geht das
überhaupt?



Heiliger Sulfitus, ich hab' hier
'nen Hilgert-Wein ohne Sulfit.
Wie schmeckt
der?



Erinnere dich an deine Weine
ohne Sulfit! Den brauchst du gar
nicht zu probieren. Frische,
fruchtige Weine gibt es
nur mit Sulfitzusatz!



Den probier' ich
lieber nicht.

Weg damit! Das Zeug
ist ja ungenießbar.



Das
Dogma
ist ein unumstößlicher
Glaubenssatz.

Ohne
Sulfit
kein frisch-fruchtiger
Wein!



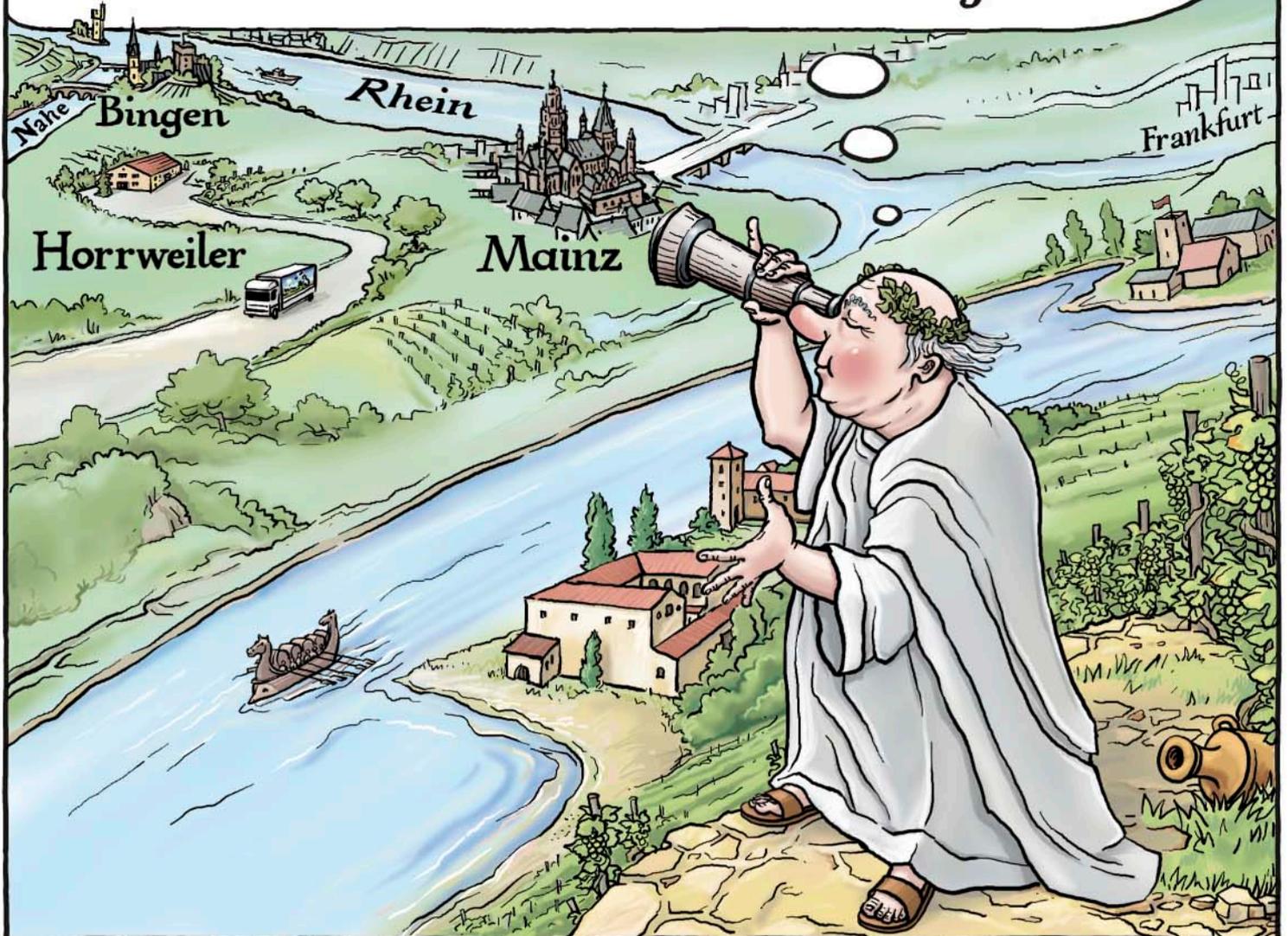
Den Hans G. Hilgert
müssen wir noch vom Sulfit-
einsatz überzeugen! Er wird
es uns auf ewige Zeiten
danken.



Im fernen Arkadien:

Oh, was seh' ich? Hans G. Hilgert betreibt den Weinausbau wie ich – ohne Sulfite!

Und wieder bringt sein LKW den Rebensaft zu vielen Genießern. Zum Glück sind noch nicht alle dem Sulfitus hörig!



Frustriert zieht Sulfitus mit dem Gift ab.

Nichts zu machen. Dem Hilgert werd' ich noch einen Strick drehen!

Eure „Hilfe“ brauch' ich nicht! Verzieht euch!



Organisiere mir eine Flasche Hilgert-Wein!



Schon passiert!



Die Flasche kommt ins Labor. Ohne Sulfit-Schutz garantiert extrem hohe Ethanal- und Histamin-Werte!



Und an der Luft wird der Wein gleich braun wie ein aufgeschnittener Apfel!



Ob dieser Plan aufgeht?

Einige Tage darauf im Labor.

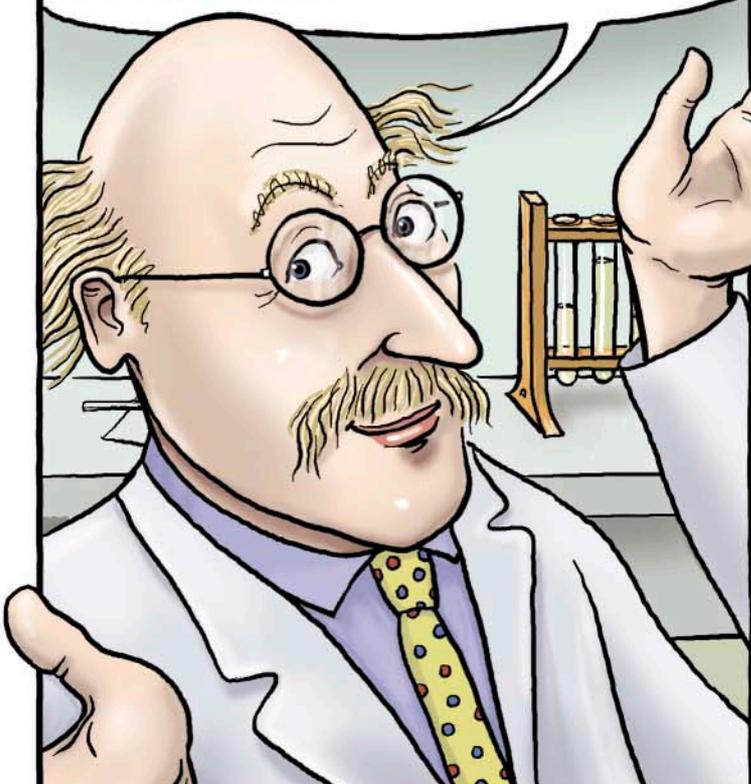
Und? Wie sieht's aus mit dem „Wein“? Ist er nicht furchtbar braun?

Aber nein – farblich hat er sich fast gar nicht verändert! Und die Messwerte: fantastisch!



Sulfit nur 4 mg/l – das ist das Sulfit, welches die Beeren in sich tragen. Allergenes Histamin – nicht nachweisbar! Etliche Kunden werden sich freuen!
Nur 6 mg/l Ethanal – normalerweise sind's 30 bis 130 mg/l.
Sie sehen – ich komme ins Schwärmen!

Das gibt's doch nicht!
Sie können nicht messen! Pfuscher!
Für Ihre „Analysen“ bekommen Sie von mir keinen Cent!



Ich bringe den Wein zu Prof. Dr. Öhn, der hat das bessere Labor!

Besprechung der Analyse, durchgeführt von Prof. Dr. Öhn.

Da habt Ihr mir aber einen Wein mitgebracht! Unglaublich!



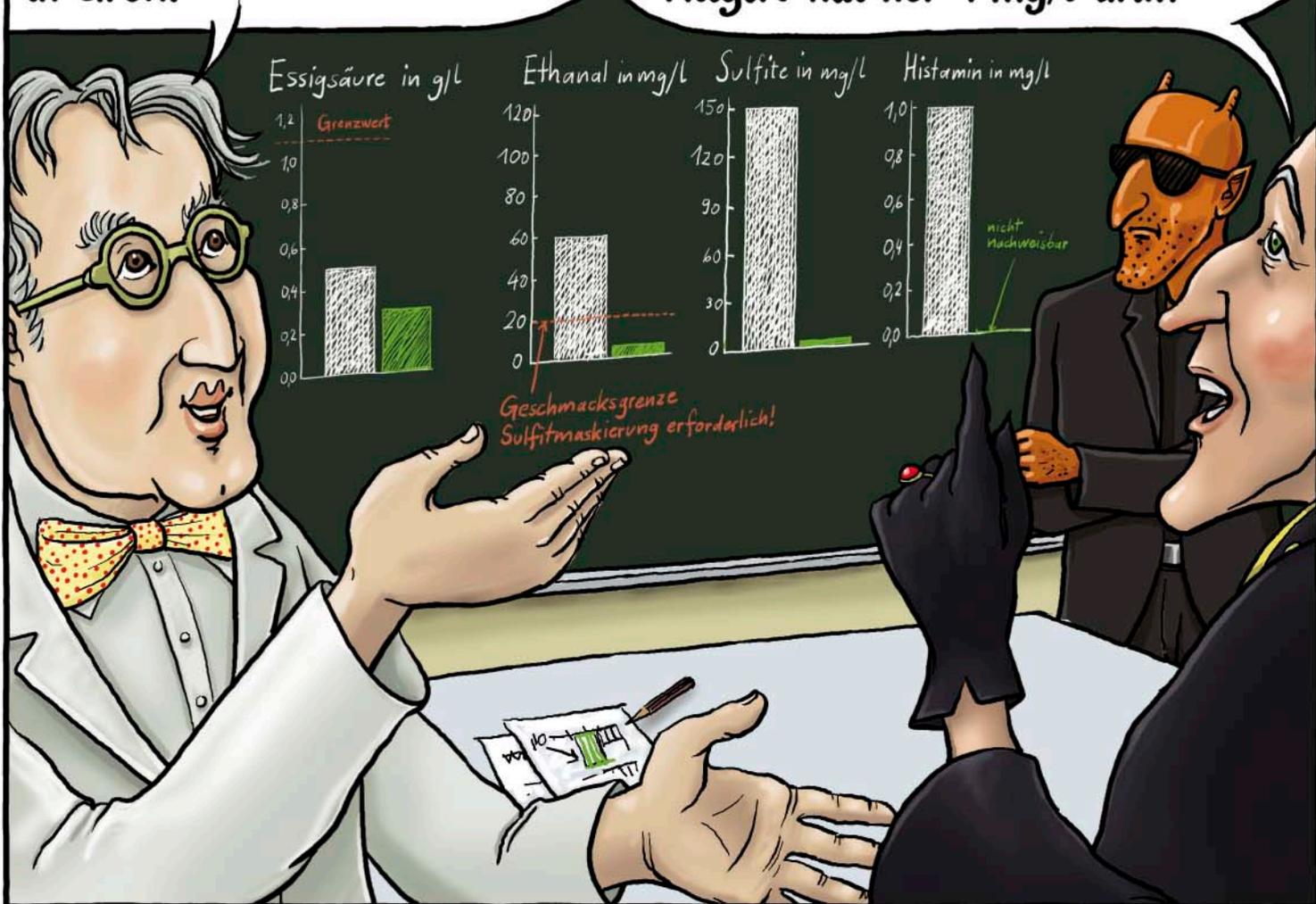
Das hab' ich mir auch gedacht! So ein ungeschwefelter Wein - das geht ja nicht! Hahaha!

Das war keine Ironie! Es geht scheinbar doch. Ganz hervorragende Werte!

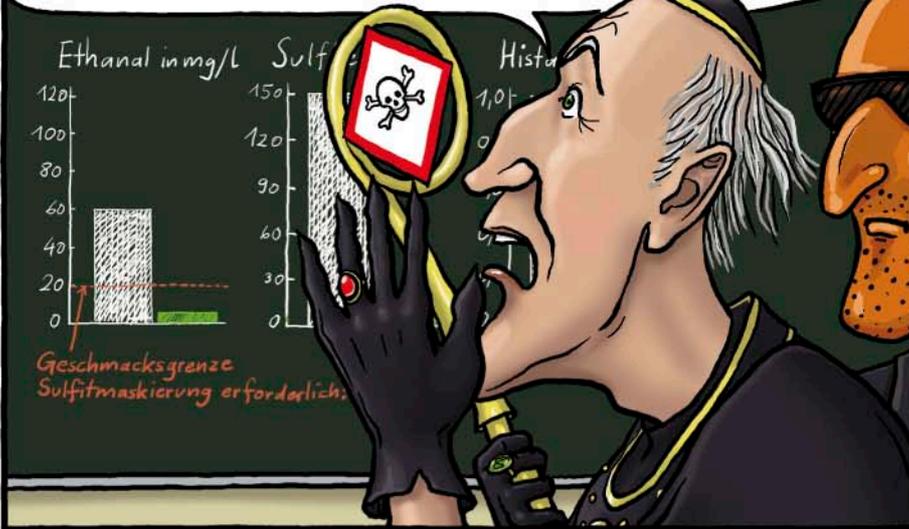


Schaut her! Das Wichtigste habe ich Euch hier an der Tafel zusammengefasst. Die Durchschnittswerte in Weiß, die von Hilgert in Grün.

Unglaublich! Da mache ich den Canossagang nach Brüssel, um eine Grenzwerverhöhung des Sulfits von 200 auf 250 mg/l durchzusetzen, und Hilgert hat nur 4 mg/l drin.



Bei diesem Ethanal-Wert muss man ja gar nicht mit Sulfid maskieren!



Der Hilgert hat einen Pakt mit dem Teufel geschlossen!



Zur Hölle mit dir!

Ich bin dann mal in der Vorlesung!



Nein-ich hab' nichts damit zu tun!
Der Schwefel ist doch mein Element!



Von den Messwerten her ist der Wein in Ordnung. Da lässt sich nichts machen. Vielleicht fällt mir noch etwas anderes ein, um den Hilgert-Wein auszuhebeln.



Ich ziehe mich am besten auf meine Schwefelwolke zurück, denke dort in aller Ruhe nach.



Auf dem Weg zur Wolke...

Huch?



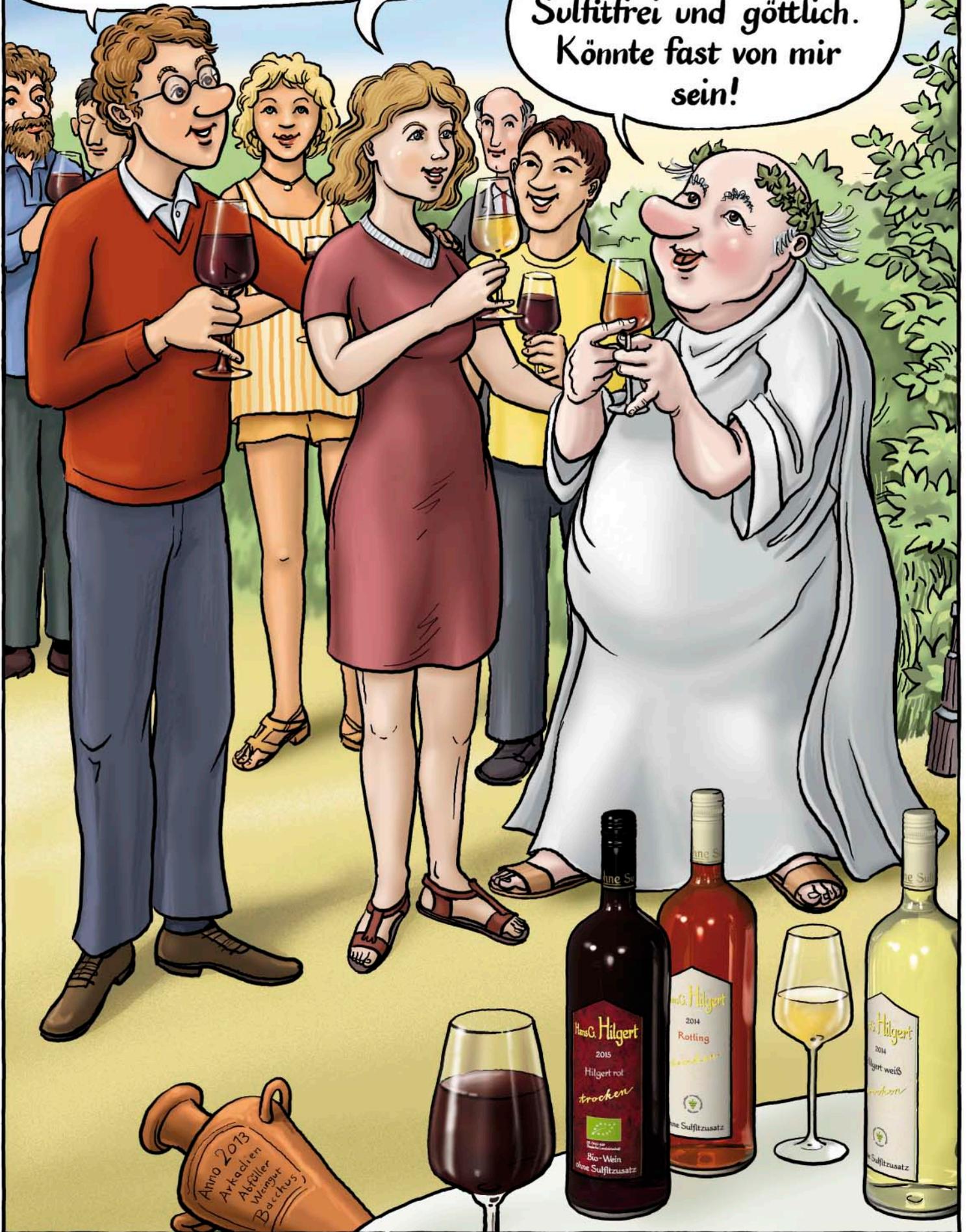
Das ist doch Bacchus!!!
Wohin des Wegs, alter Knabe?

Ich schwebe auf ein irdisches Fest nach Horrweiler. Dort wird mit himmlischem, sulfittfreien Wein von Hans G. Hilgert gefeiert!

Das Jubiläum: 33 Jahre Hilgert-Wein ohne Sulfite!

Herzlich willkommen auf unserem Fest!

Hilgert-Wein!
Sulfitfrei und göttlich.
Könnte fast von mir sein!



Von seiner Wolke aus beobachtet St. Sulfitus das muntere Treiben.

Wegen des Sulfit-Zusatzes wollte ich auf Wein verzichten. Nun bereichert Hilgert-Wein mein Genuss-Leben.

Mich überzeugt vor allen Dingen sein guter Geschmack.

Unverständlich, dass es bei der Erteilung der Amtlichen Prüf-Nummer immer wieder Probleme gibt.

Zum Glück steht Hans G. Hilgert das durch!

Seit ich Hilgert-Wein kenne, trinke ich keinen anderen Wein mehr!

Ich auch. Beim Hilgert-Wein schmecke ich die Beeren-Frucht richtig heraus! Dass Sulfit so viel ausmacht, hätte ich nicht gedacht!

Die Ministerin müsste den Wein mal probieren!

Gut, dass es sulfitfreien Wein gibt!

Ich bin so froh, diesen Wein entdeckt zu haben!

Ich kann die Hilgert-Fans nicht mehr hören!

Bei dem Wein, da schnalzt die Zunge!

10 Jahre Rückgaberecht - unglaublich!

Den werde ich mir bestellen!

Hilgert-Wein ist immer ein Hochgenuss...

...und ein tolles Geschenk.

Ich auch.

Wie kriegt der Hilgert bloß den guten Wein hin?

Schau nach unter www.hilgertwein.de



Hans G. Hilgert – der Weg zum sulfithaltigen Wein

- 1899: Johann Kern, der Großvater Hans G. Hilgerts, legt den Grundstein der Weinkellerei in Horrweiler.
- 1948 – 1964: Die Eltern, Wilhelm und Luise Hilgert, geb. Kern, führen die Weinkellerei.
- 1941: Die Zwillingenbrüder Wilfried und Hans G. erblicken das Licht der Welt.
- 1955 – 1958: Hans G. Hilgert macht eine Lehre als Weinhandelskäufer (heute Wein-technologie). Danach erlernt er die Berufe des Süßmachers und des Kaufmanns im Groß- und Außenhandel.
- 1958: Hans G. Hilgert übernimmt die Verantwortung für die Weinerzeugung im elterlichen Betrieb.
- 1959: Zwei Schlüsselerlebnisse:
1. Steril gefilterter Traubensaft in 25-Liter-Ballonflaschen beginnt unbeabsichtigt zu gären. Es entsteht ein wunderbarer, fehlerfreier Wein. Seitdem filtert Hans G. Hilgert grundsätzlich den Saft vor der Gärung. Wegen der Gefahr von Gärstörungen lehnt die Önologie das ab. Frühe Erkenntnis: Fachleute wissen auch nicht alles!
 2. Der Schwefelgehalt eines Weines ist so hoch, dass er nicht verkauft werden darf. Dies wird erst nach offizieller Erhöhung des amtlichen Grenzwertes möglich. Das ist der Anstoß, eigene Forschung zum Senken des Sulfithaltigkeit zu betreiben.
- 1965: Teilung des elterlichen Betriebes und getrennte Weiterführung durch die Zwillingenbrüder Wilfried und Hans G. Hilgert.
- 1982: Erster Wein ohne Sulfithaltigkeit
- 1983 – 1989: Große Schäden durch Essigsäurebildung, Trübungen in der Flasche und Oxidation, hohe Verluste, verstärkte Forschung als Autodidakt
- 1994: Alle Weine werden ohne Sulfithaltigkeit ausgebaut.
- 2007: Die Sulfithaltigkeit aller Weine liegen unter 10 mg/l. Damit entfällt der Warnhinweis „Enthält Sulfite“. In allen Weinen ist Histamin nicht nachweisbar, die Essigsäure liegt unter dem Durchschnitt sulfithaltiger Weine, alle Weine sind vegan.
- 2015: Unverändert bestehen Schwierigkeiten bei der Erteilung der amtlichen Prüfnummer als Voraussetzung für den Verkauf. Das „Weinministerium“ will für sulfithaltige Weine keine eigenständige Typizität anerkennen. Als Leitbild gilt weiterhin der mit Sulfithaltigkeit maskierte Geschmack.

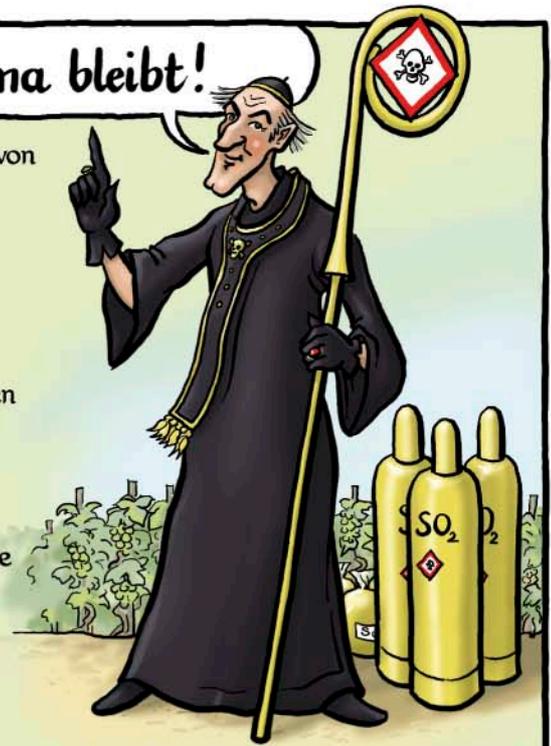
Ohne Sulfite kein Wein - das Sulfite-Dogma bleibt!

„Die Weinbehandlung mit SO₂, die ‚Schwefelung‘, ist für die Erzeugung von qualitätsbetonten Weinen aus folgenden Gründen unverzichtbar:

1. SO₂ bindet sensorisch nachteilige Gärungsprodukte, vor allem Azetaldehyd,
2. SO₂ schützt den Wein vor schädigenden Massenvermehrungen von Milchsäurebakterien und von Hefen,
3. SO₂ schützt den Wein vor Oxydation und der damit verbundenen sensorischen Qualitätsminderung.“¹⁾

So oder so ähnlich steht es in jedem Fachbuch oder Fachartikel. Die Fachleute sind sich da zu 100% einig, ohne Sulfite kein Qualitätswein. Die Önologie beschreibt kein Verfahren, wie auf Dauer marktfähige Weine unter 10 mg/l Sulfidgehalt erzeugt werden können.

¹⁾ Dittrich, H.H., Großmann, M.: Mikrobiologie des Weines, 4. aktualisierte Auflage, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 2011, Seite 58



Der ADI-Wert

Sulfite wirkt toxisch, wenn die Dosis zu hoch ist.

Doch wo liegt der Grenzwert?

Eine Expertenkommission der WHO legte die duldbare tägliche Aufnahme, den ADI-Wert, bei Sulfite fest. Er beträgt 0 bis 0,7 mg je kg Körpergewicht.

Ein Erwachsener mit 70 kg Körpergewicht sollte demnach höchstens 49 mg Sulfite aufnehmen.

In der EU ist seit dem 25.11.2005 der Pflichthinweis „Enthält Sulfite“ auf dem Etikett vorgeschrieben, wenn der Sulfidgehalt 10 mg pro Liter übersteigt.

Die Grenzwerte

Da im späten Mittelalter der Wein häufig zu viel giftiges Sulfite enthielt, wurde dieser Zusatz zum Wein mehrfach verboten und bisweilen hart bestraft. Ein Erlass von Kaiser Maximilian I. (1459-1519) erlaubte, den Wein wieder mit etwa 40 mg/l zu schwefeln.

Heute bestimmt der Sulfitebedarf der Weine die Grenzwerte. Sie wurden für den 2014er-Jahrgang erhöht, weil dieser Wein witterungsbedingt mehr Sulfite benötigte. Der Verbraucherschutz wird dem untergeordnet.

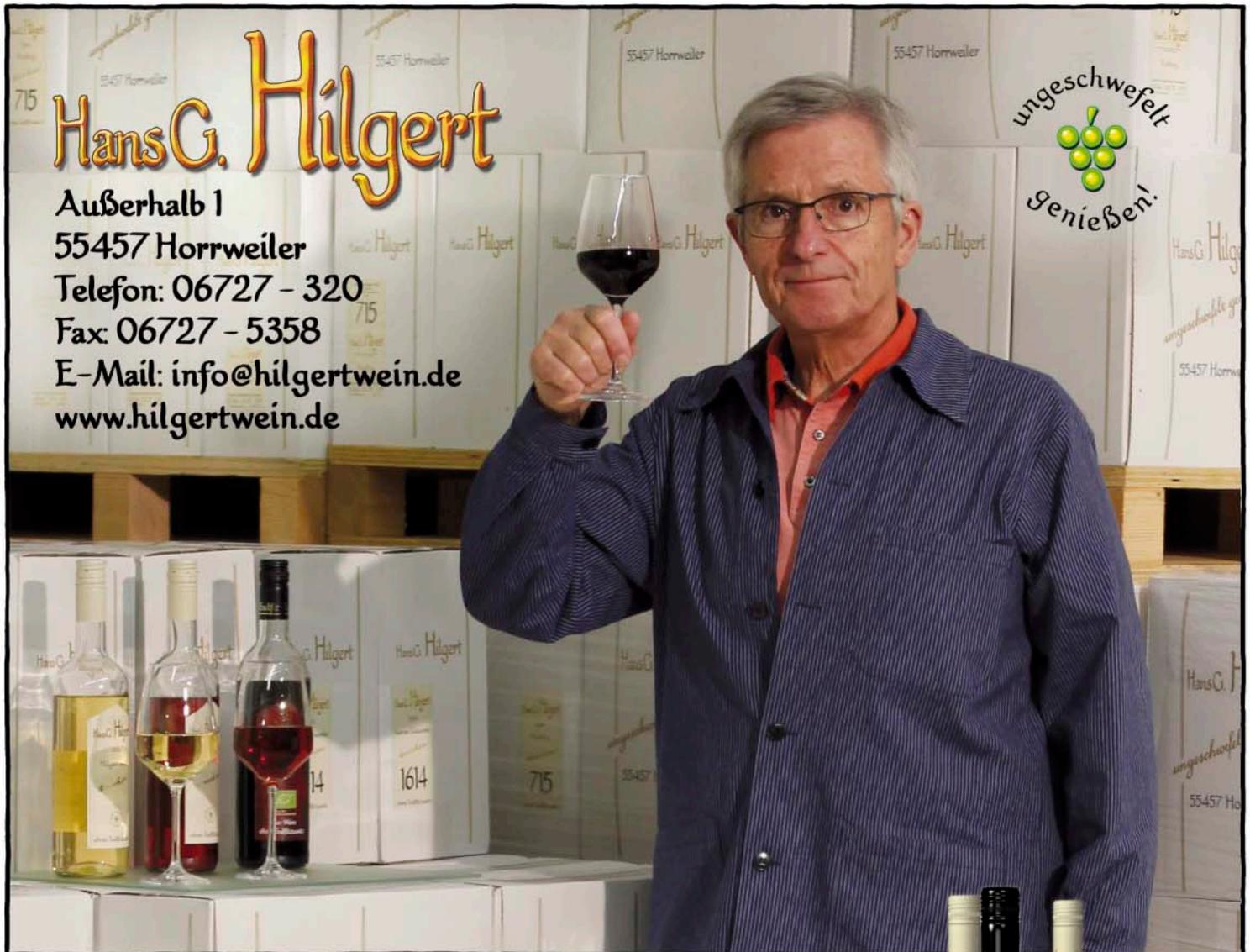


Porträt des Kaisers Maximilian, Albrecht Dürer, um 1519

	Rotwein			Weißwein und Rosé			Spätlese	Auslese
	< 2 g/l	< 5 g/l	> 5 mg/l	< 2 g/l	< 5 g/l	> 5 mg/l		
EU-Verordnung	150 mg/l	150 mg/l	200 mg/l	200 mg/l	200 mg/l	250 mg/l	300 mg/l	350 mg/l
2014er	200 mg/l	200 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	250 mg/l	300 mg/l	300 mg/l	350 mg/l
Bio-Wein	100 mg/l	120 mg/l	170 mg/l	150 mg/l	170 mg/l	220 mg/l	270 mg/l	320 mg/l
2014er-Bio-Wein	150 mg/l	170 mg/l	220 mg/l	200 mg/l	230 mg/l	270 mg/l	300 mg/l	320 mg/l
Zum Vergleich:								
Unter Kaiser Maximilian I. (1459 - 1519)	ca. 40 mg/l für alle Weine							
1978	175 mg/l	175 mg/l	225 mg/l	225 mg/l	225 mg/l	275 mg/l	300 mg/l	350 mg/l
Hilgert-Wein	< 10 mg/l	< 10 mg/l	< 10 mg/l	< 10 mg/l	< 10 mg/l	< 10 mg/l	< 10 mg/l	< 10 mg/l

Auch wenn die Winzer-Lobby spricht:
„Ohne Sulfite geht es nicht!“
Rührt Hilgert diesen Stoff nicht an,
weil er den Wein auch ohne kann!

„Enthält Sulfite“ muss nicht sein,
das sehen alle Gäste ein.
Und sie feiern lange noch
mit Hilgert-Wein - er lebe hoch!



Hans G. Hilgert

Außerhalb 1
55457 Horrweiler
Telefon: 06727 - 320
Fax: 06727 - 5358
E-Mail: info@hilgertwein.de
www.hilgertwein.de

ungeschwefelt
genießen!

