



Künstler Edgar Stein mit dem späten Kunstgenuss „Schaumwein“.



Das Boot aus einem Öltank (Bild links) und das Tandemfahrrad (Bild oben) sind ebenfalls Kunkstobjekte von Edgar Stein. Sie sind beides aussagekräftige Bestandteile des „Unternehmens Kultur und Landschaft“. (Fotos: usa)



Sogar die Etikettenherstellung ist Teil des Kunstkonzeptes.



In diesem ehemaligen Stall möchte Stein in Zukunft seine Kellerei unterbringen.

Vom „Unternehmen Kultur und Landschaft“ Edgar Stein liebt Kunst, Donau und Genuss

Alles alltagstauglich: Grafik, funktionale Objekte, Kunstgenuss – Erstmals Likörwein

Entau. Es ist ein außergewöhnliches Konzept, das von Edgar Stein. Dennoch fußt es auf ursprünglich alltäglichen Dingen – auf Boote und Fahrräder, auf Obstbäume und Holunderblüten. Verbunden mit Steins Leidenschaften, Kunst und Donaulandschaft, entstehen daraus allerdings eher ungewöhnliche Objekte. Ge nannt hat der 41-Jährige sein Konzept „Unternehmen Kultur und Landschaft“. So fließt „seine“ Donau kunstvoll in seine Werke mit ein – auf dem Papier als Druckgrafik oder als fahrtüchtiges Boot. Und auch die Obstbäume werden zu Kunst, weil deren Früchte liebevoll zu Schaumwein gekeltert werden. Wie sagt Stein? „Kunst- und Kulturdinge – allesamt alltagstauglich.“

Der „Steppelhof“, genannt nach ihm selbst – Stein – und seiner Frau – Doris Köppel –, ist seit Jahren der Lebensmittelpunkt der Familie. Inzwischen ist er sogar als Marke eingetragen und zierte die Etiketten der Schaumweinflaschen.

Edgar Stein ist Künstler – Kunstre lärer am Veit-Höser-Gymnasium in Bogen. Da er weiß, dass eine bloße Beschreibung seines Konzepts für das Verständnis bei weitem nicht

ausreicht, nimmt er sich viel Zeit und zeigt seine Kunstwerke lieber vor: selbstgefertigte Boote aus Öltanks und Tandemfahrräder mit Anhängern, mit denen die Boote sogar umweltfreundlich transportiert werden können. Alle diese außergewöhnlichen Gefährte sind in einer großen Scheune untergebracht, denn an Unterstellmöglichkeiten mangelt es am Steppelhof nicht.

Vorliebe: Donau

Schon als Jugendlicher hat der gebürtige Straubinger die Donau in sein Herz geschlossen. Diese Liebe hat er sich bis heute bewahrt. Sie sei mit ein Grund dafür gewesen, auf den ehemaligen Bauernhof nach Entau nahe der Donau zu ziehen. „Mit dem Boot erkunde ich die Donaulandschaft – langsam und bedächtig.“ Künstlerischen Ausdruck finden seine Naturerfahrungen in beeindruckenden Radierungen.

Es ist ein ganzheitliches Denken, das Steins Lebensphilosophie zugrunde liegt. Dazu gehört nicht zuletzt auch seine Schaumweinherstellung. Wie er nach dem Rundgang durch seine „Schaumweinproduktion“ (siehe Extrabericht unten) in der warmen Bauernstube erzählt, hat er

sich schon als 14-Jähriger mit der Sektherstellung beschäftigt. Damals galt sein Interesse allerdings dem Holler – Holunder. Schon seine Mutter habe Hollersekt für die Familie gemacht und Stein hat die Rezeptur, die er aus der Erzählung alter Menschen kannte, Schritt für Schritt umgesetzt. Manchmal sei der Holundersekt gut geworden, manchmal weniger, beschreibt Stein seine ersten Gehversuche bei der Sektherstellung. Gleichzeitig habe er immer häufiger Fachliteratur zu Rate gezogen.

Obst statt Holunder

Auf dem Steppelhof keltert er inzwischen höchst professionell. Allerdings nicht mehr mit Holunder als Ausgangsmaterial. Dies sei gesetzlich nicht erlaubt. „Eine Vergärung von Holunder entspricht nicht dem Wein gesetz, da keine Frucht, sondern Blüten verwendet werden.“ Da er die Sektbereitung aus Holunder „gut im Griff hatte“, sei dies ein herber Rück schlag gewesen, wie er sagt. Schlussendlich wurde dies aber doch zu keinem unlösbar Problem. Stein brauchte nur von den Holunderblüten auf Äpfel umsteigen.

„Die Äpfelbäume standen schon im Garten, und mussten nur noch abge-

erntet werden.“ Wegen des späteren Geschmacks bevorzugt Stein die Früchte von der Sonnenseite des Baumes. Die übrigen Äpfel werden von seiner Frau zu anderen Produkten verarbeitet. Was von den Äpfeln auf den Boden fällt, wurde bisher von den Gänsen gefressen. Wegen der Vogel grippe und der letztjährigen Stall pflicht wurde dieses Jahr auf die Gänsehaltung verzichtet. „Die haben sich im Stall gegenseitig fast umgebracht.“

Inzwischen vergärt der 41-Jährige Äpfel und Birnen ebenso zu Schaumwein wie Quitten und Johannisbeeren. In diesem Jahr testete er erstmals die Herstellung eines Likörweins aus Johannisbeeren. Absatzprobleme kenne er nicht. Die 1000 bis 2000 Flaschen des edlen Getränks, die er pro Jahr in seiner kleinen Kellerei herstellt, gingen schon allein durch Mundpropaganda weg. „Wir haben viele kleine Einzelabnehmer.“ Eine spezielle Verkaufsstrategie braucht er nicht, dies würde auch gar nicht in sein Konzept passen – Unternehmen Kultur und Landschaft. Uschi Ach

Die gesamte Bandbreite des Künstlers Edgar Stein befindet sich im Internet unter www.Donaukunst.de

Wie aus Äpfeln ein Schaumwein wird

Es ist ein langer Weg, den die Äpfel zurücklegen müssen, bis sie sich schließlich Schaumwein nennen dürfen. Edgar Stein erklärt ihn anschaulich und vor Ort – Schritt für Schritt: Und er beginnt auf einem Wiesenstück. Dort hat er sauber aufgereiht Spindelbuschbäume gepflanzt. Sie sind gerade einmal mannshoch, ideal für die Ernte ohne Leiter.

Nebenan hat der 41-Jährige aber noch mehrere Grundstücke, die sich alle südlich des alten Bauernhauses befinden, mit den unterschiedlichsten Apfelbäumen. Ist er mit dem Geschmack der Sorte nicht zufrieden oder erweisen sie sich beim Vergären als untauglich,

dann pflanzt er kurzerhand eine geeignete Sorte auf den Stamm. Darauf erspart er sich langes Warten, bis der Baum wieder neu gewurzelt hat.

Nach der Ernte müssen die Früchte kurzzeitig den Steppelhof verlassen. Das Pressen ist der einzige Arbeitsgang, der außerhalb des Hofes stattfindet. Als Saft kommen die Äpfel wieder zurück und landen in einem der großen Metallbehälter. Gezielt mit Hefe versetzt, gärt der Saft ohne Luftkontakt einige Wochen kontrolliert vor sich hin, bis der Hefe der Fruchtzucker ausgeht. Zur Kontrolle verwendet Stein große Ballonflaschen. Hier kann er erkennen, ob und wie sich die Flüssigkeit klärt. Unter-

stützend könnten natürliche Klärhilfen zugesetzt werden.

Stein arbeitet mit dem klassischen Flaschengärungsverfahren. Deshalb wird der vergorene Saft – Most – erneut mit einer bestimmten Menge Hefe und Zucker versetzt und in Flaschen abgefüllt. Kronkorken drauf, und ab mit den Flaschen in die Stellung. Dabei ist exakt berechnet, wie viel Zucker und Hefe notwendig ist, damit durchs Gären der genau richtige Druck in der Flasche entsteht – nicht zuviel, sonst platzt die Flasche, aber auch nicht zuwenig, sonst schmeckt der Schaumwein nicht.

Um eine optimale Gärung zu erreichen, werden die Flaschen waagerecht in die Stellung gelegt, später

werden sie immer senkrechter gestellt, damit die Hefe besser in Richtung Flaschenhals rutscht. Zur Unterstützung werden die Flaschen ein bis zweimal pro Tag gedreht – mal rechts herum, mal links herum.

Hat sich die Hefe im Hals abgesetzt wird die Flasche degorgiert – das bedeutet, dass der Hefepropf, in einem Gerät auf minus 30 Grad heruntergekühlt, nach dem vorsichtigen Öffnen des Kronkorkens als Hefe-Eis-Propf aus der Flasche schießt.

Jetzt muss die fehlende Flüssigkeit nur noch ergänzt und die Flaschen mit einem Sektkorken verschlossen werden. Gesichert wird der Korken mit einem Drahtbügel, der Agraffe.



Neun Monate später ... fertig!

Am Schluss bekommt die Flasche noch ein Etikett und fertig ist der Schaumwein. –usa–



Rüttelverfahren



Verkorken



Etikettieren



Apfelbäume



Gärtanks