



Noch in diesem Jahr wird Rainer Haag den ersten selbst hergestellten Sekt aus Rotem Burgunder anbieten. Hergestellt nach der Methode Cremont de Limoux.



Mit 6 bar Druck schießt der Hefepfropfen aus dem Rohsekt von Rainer Haag.

der sitzt auf einer kleinen Bombe. Sechs Bar beträgt der Druck in der Sektflasche – drei Mal so hoch wie in einem Autoreifen. Wie bekommt man die Hefe heraus, ohne dass der kostbare Rohsekt verloren geht? Haag verrät den Trick: „Die Flaschen werden in eine Tiefkühltruhe mit dem Hals nach unten gestellt. Der Hals gefriert. Wenn ich den Korken ziehe, spritzt die Hefe heraus, und es geht nur wenig Rohsekt verloren.“

Was danach folgt, bleibt Haags Geheimnis: Der Flasche wird, damit sie auf ihre Menge von 0,75 Liter kommt, eine Dosage (französisch ausgesprochen, es kommt von „dosieren“) zugefügt. Man kann Wein, aus dem der Sekt hergestellt wurde, oder auch andere Zutaten zufügen. Davon hängt ab, ob es ein ge-

haltvoller oder ein leichter Sekt wird.“

Ist der Rohsekt von der Hefe befreit, die Dosage zugefügt, muss schnellstens ein Naturkorken auf die Flasche, um das kostbare Nass samt Kohlensäure von der Luft fern zu halten. Mit einem speziellen Gerät presst Rainer Haag den Korken in

den Flaschenhals. Das erfordert sichtlich Muskelkraft. Ein Drahtkörbchen dient als Sicherung.

Zur Sektkelterei kam er wie seine Gefährtin während der Ausbildung. „Als Önologiestudent muss man eigenen Sekt herstellen. Die meisten machen eine Flasche. Mir und Ingeborg hat das aber so viel Freude bereitet, dass wir Semester für Semester unseren Sekt hergestellt haben. Aus Spaß, als Hobby.“

Aus dieser Idee heraus wurde – zusätzlich zum Weinhandel – die Sektproduktion in Reck-

linghausen und Herten vor zehn Jahren aufgenommen. Keine Selbstverständlichkeit im Ruhrgebiet.

Der Sekt aus dem Hause Molitor – die Weinhandlung seiner Ehefrau Ingeborg feierte das 75. Firmenjubiläum – ist sehr begehrt, die Nachfrage größer als das Angebot. „Wir produzieren ungefähr 1.500 Flaschen Sekt. Das ist Homöopathie, kein Massengeschäft“, meint der Invito-Chef. Haute Couture in Flaschen eben, ein prickelndes Feuerwerk des guten Geschmacks.

Kerstin Halstenbach



infotipps

invito Weine

Am Technologiepark 3  
45699 Herten, Tel.: 0 23 66 / 3 10 71  
www.invito-weine.de



Rainer Haag keltert Sekt im alten Bahnhof

# Haute Couture in Flaschen

Dass sich Rainer Haag als Diplom-Önologe mit Wein auskennt, ist berufliche Voraussetzung. Dass er gemeinsam mit seiner Ehefrau Ingeborg Molitor im ehemaligen Hertener Bahnhof Sekt herstellt, ist alles andere als selbstverständlich. „Billiger Sekt wird aus billigem Wein gemacht. Die Langeweile in der Flasche.“ Selbstredend, dass der gebürtige Schwabe Rainer Haag ausschließlich ausgesuchte Weine verwendet. „Wir beziehen die Weine für unseren Sekt von zwei Winzern an der Mosel.“

„Sekt ist nichts anderes als zweimal vergorener Wein“, erläutert der 44-Jährige. Wichtig ist, dass für guten Sekt ausschließlich einwandfreie Trauben verwendet werden, sonst klappt es nicht mit der Gärung.

Dem in Flaschen abgefüllten Wein wird für die Sektherstellung Zucker und Hefe zugefügt. Damit wird ein Prozess in Gang gesetzt, der seit 1531 bekannt und damit viel älter ist als die Champagnertradition des ausgehenden 18. Jahrhunderts. Dank Hefe und Zucker, der den

Rohsekt nicht süß macht, gärt der Wein. „Dabei entwickelt sich Kohlensäure in der verschlossenen Flasche. Und das ist auch die Flasche, die man kauft. Der gesamte Prozess läuft in diesem Gefäß ab“, erklärt der Chef der schmucken, kleinen Weinhandlung „invito“.

Die sich während der Gärung absetzende Hefe wirkt wie ein natürlicher Pfropfen. Wenn der entstehende Sekt – mindestens neun Monate lang, bei Haag liegt er gut zwei Jahre – gereift ist, entfernt der Önologe den Korken. Und

**Der Weihnachtsmann empfiehlt: Wohlfühlgutscheine von der Copa Oase**

Ob Sauna, Massage, Kosmetik-Peeling oder einen ganzen Wohlfühltag – verwöhnen ist ganz einfach. Mit Geschenkgutscheinen für die Copa Oase!

 **copa oase**  
Über den Knöchel/Teichstraße · 45699 Herten  
Fon: 0 23 66/3073 25 · www.copaoase.de