

Der Weg zum Wein-Weltmarktführer

Dr. Peter Kupfer hat ein Buch über seine Forschung zur Geschichte der Önologie in China geschrieben

Von Eric Scherer

RHEINHESSEN. Im Wein liegt nicht nur die Wahrheit. Die Entwicklung der gesamten menschlichen Zivilisation ist untrennbar mit vergorenem Rebsaft verbunden, genauer: seiner Wirkung auf den menschlichen Geist. Dieser Überzeugung ist Prof. Dr. Peter Kupfer aus dem vorderpfälzischen Lingenfeld. Und zu ihr gelangt ist der 74-Jährige nicht durch intensive Verkostung von Erzeugnissen der Südlichen Weinstraße, sondern nach jahrzehntelangen Studien, in denen er sich außer mit Önologie ausführlich auch mit Geschichte, Kultur, Anthropologie und Archäologie beschäftigte. Und dabei eben nicht in pfälzischen Weinkellern, sondern in den Weiten Chinas forschte, dem Land, dem sich der Sinologe sein gesamtes Berufsleben hindurch widmete. In seinem Buch „Bernsteinglanz und Perlen des Schwarzen Drachen: Die Geschichte der chinesischen Weinkultur“ stellt Prof. Dr. Kupfer nun „den künftigen Weltmarktführer in Sachen Wein“ vor – auch das ist seine feste Überzeugung.

Die „Initialzündung“ für seine Recherchen löste ein Ereignis im Jahr 2004 aus. Der Archäologie Patrick McGovern entdeckte in der nordchinesischen Provinz Henan Gefäßüberreste, die aus der Zeit um 7000 vor Christus stammten. Analysen ergaben, dass sie einst ein Getränk aus fermentierten Weintrauben, Reis, Honig und Pilzen enthielten. Etwas Alkoholisches also, das sich freilich nicht unbedingt als „Wein“ bezeichnen lässt – „McGovern nannte es einen jungsteinzeitlichen Grog“, schmunzelt Kupfer.

Er selbst war bereits seit 1980 als Sinologe an der Johannes Gutenberg Universität Mainz tätig, im Fachbereich Angewandte Sprach- und Kulturwissenschaft, der in Germersheim angesiedelt ist. Seine Leidenschaft für China hatte er mit Anfang 20 entdeckt, auf einer Asienrundreise in den späten 1960er-Jahren. Also in den Zeiten der Studentenunruhen, in denen sich auch viele junge Deutsche für die Ideen Mao Tse-tungs begeisterten.



Peter Kupfer in einer Wildrebenanpflanzung in Südchina.

Foto: Peter Kupfer

„Mich haben sie ebenfalls fasziniert, aber nie so mitgerissen wie meine späteren Kommilitonen“, erinnert sich Kupfer. Er vertiefte sich lieber in die Sprache, aber auch die Geografie, Kultur und Geschichte Chinas.

Am Rande seiner Lehrtätigkeit widmete er sich zunächst der Seidenstraße, die über Jahrhunderte hinweg einen einzigartigen Waren- und Kulturaustausch zwischen Eurasien und China ermöglichte. Dass sich die Einheimischen beispielsweise so zuprosteten, „wie es schon vor 3000 Jahren in den Regeln für Gastfreundschaft festgeschrieben war“, fiel dem Forscher ebenso auf – und fand schon früh in ersten Aufsätzen Erwähnung.

Patrick McGovern begegnete Kupfer 2006 in Germersheim, im Rahmen einer Konferenz, in dem sich Wissenschaftler über das moderne China austauschten. Dabei knüpfte der Professor etliche weitere Kontakte, mit deren Hilfe seine Idee, die Weinkultur im Land des Lächelns

umfassend in Buchform darzustellen, zunehmend konkreter Gestalt annahm. Ab 2012 bereiste Kupfer China in allen Himmelsrichtungen, besuchte archäologische Fundorte und Forschungsinstitute, Universitäts-



Rheinhausen

ten, Museen und Weinanbaugelände, historische wie moderne. „Schon Marco Polo berichtete im 13. Jahrhundert von gewaltigen Weinbergen in der Region Taiyuan. In unseren Breiten glauben viele immer noch, die habe er erfunden – ich habe sie mit eigenen Augen gesehen. Dort sieht es aus wie bei uns in der Vorderpfalz.“

Unvergessen geblieben ist ihm auch eine Begegnung mit katholischen (!) Mönchen in der

Grenzregion zum Tibet. „Sie bauen Rose Honey an, eine ursprünglich französische Rebsorte, die es heute nur noch an diesem Ort gibt. Ein ganz vorzüglicher Rotwein.“ Und ein Erlebnis, das ihm einmal mehr die enge Verbindung zwischen Alkohol und Religion vor Augen führte. Denn spirituelle Erfahrungen gingen seit jeher mit rauschhaften Genüssen einher. Im China der Zhou-Dynastie um 1100 vor Christus etwa herrschte die Vorstellung, „dass Alkohol ein kosmisches und universelles Phänomen ist, welches seinen Ursprung im Himmel hat.“

Die modernen Zeiten in Chinas Weinbau begannen im Jahr 1892, als der weitgereiste Diplomat Zhang Bishi in Yantai einen Winzerbetrieb eröffnete, der heute unter dem Namen Changyu der größte Weinhersteller des Landes ist. Seit den 1980er-Jahren wird Weinbau in China wieder stärker gefördert. 1994 entstand in Yangling Chinas erstes akademisches Forschungs- und Lehrinstitut für Önologie.

Auch bei den Konsumenten wächst die Nachfrage nach edlem Rebsaft. „Bislang tranken nur die Eliten guten Wein, wobei Importerzeugnisse aus Bordeaux als Prestigeobjekte galten. Mittlerweile aber hält er auch im Mittelstand Einzug.“ Wenn gleich die jungen Leute im Moment noch viel zu oft nach Produkten aus der Fremde greifen – „welch spannende Entdeckungen sie in der eigenen Heimat machen können, hat sich noch nicht herumgesprochen“.

Angesichts der möglichen Absatzpotenziale in In- und Ausland sowie den vielfältigen klimatischen Möglichkeiten, die sich in der Weite des Landes bieten, seien die Weichen allerdings schon gestellt, dass China in den nächsten zwei, drei Jahren zum Wein-Weltmarktführer mutiert. Prof. Dr. Peter Kupfer, mittlerweile emeritiert, wird die Entwicklung mit Interesse verfolgen. Und dabei auch mal einen Muskateller aus seiner vorderpfälzischen Heimat genießen.