

# Wundermittel stösst auf Skepsis

**Wein** Der Menzinger Tüftler Lars Rominger hat ein kleines Instrument zur Weinveredelung entwickelt, womit Weine praktisch im Handumdrehen wie edle Tropfen schmecken sollen. Dieses trifft nicht bei allen Weinkennern auf offene Ohren.

Laura Sibold  
laura.sibold@zugerzeitung.ch

Auf den ersten Blick sieht es aus wie ein Element aus einem Experimentierkasten für Kinder. Ein 30 Zentimeter langer Plastikstab, dazu zehn kleine Dübel aus Eichenholz. Laut Erfinder Lars Rominger reicht dies allerdings aus, um einen mittelmässigen Wein innerhalb einer Stunde in einen edlen Tropfen zu verwandeln. Der Menzinger Chemiker hat vor einigen Jahren den «Barriqueur» entwickelt, der laut eigenen Angaben dieselbe Wirkung auf den Geschmack eines Weins habe wie die 15-monatige Einlagerung im Eichenfass.

Die Anwendung ist denkbar einfach: Nach dem Entkorken der Weinflasche wird der Holzdübel auf den Kunststoffstab gesteckt und in den Wein getaucht. Der Stab bleibt mindestens eine Stunde in der Flasche, danach ist der veredelte Wein genussbereit. Ein Eichenfass gebe im Lauf von mehreren Monaten Aromakomponenten und Gerbstoffe an den Rebsaft ab, erklärt Lars Rominger. Dasselbe leiste der kleine Eichenholzdübel, nur in massiv kürzerer Zeit. Durch Kundenrückmeldungen wisse er zudem, dass der «Barriqueur» Weinfehler wie Korkgeschmack beseitigt.

## «Master of Wine» hält nichts davon

Eine kleine Erfindung soll gleich wirken wie die Jahrhunderte alte Tradition der Lagerung von Weinen? Manch einem Weinkenner mögen bei diesem Gedanken die Haare zu Berge stehen. Rominger,



Der «Barriqueur» zur Weinveredelung besteht aus einem Holzdübel und einem Plastikstab.

Bild: Stefan Kaiser (1. Februar 2019)

ger, der seit 20 Jahren die Rominger Kunststofftechnik GmbH in Edlibach führt, ist sich dieser Kritik bewusst. «90 Prozent der Leute haben ein Problem mit meiner Idee, weil sie gegen das Brauchtum verstösst. Statt sich auf einen Versuch einzulassen, weisen sie mein Produkt zurück.» Es finden sich aber auch

auf seiner Website Persönlichkeiten, die für den Menzinger Partei ergreifen, wie etwa alt Kantonsrat Thomas Brändle.

Eine Nachfrage bei einigen Weinkennern ergibt ein durchgezogenes Bild. Er könne sich grundsätzlich vorstellen, dass Romingers Vorgehen funktioniert, habe es aber nie selber ausprobiert,

sagt etwa der Zuger Ueli Eggenberger, der jahrelang als Weinchef der Mövenpick-Gruppe amtierte und ein eigenes Weingut im Thurgau hat.

«Jeder Jahrgang eines Weins hat jedoch andere Qualitätsmerkmale bezüglich Säure, Gerbstoff und Tannin. Bevor man einen Wein altern lassen

kann, muss man sein genaues Reifestadium kennen.» Deutlichere Worte findet Philipp Schwander, der 1996 als erster Schweizer den Titel «Master of Wine» erlangte: «Alle paar Jahre gibt es wieder ein sogenanntes Wundergerät. Meist ist das völliger Schwachsinn.» Es sei möglich, dass der Wein durch den

«Barriqueur» eine leichte Holznote erhalte, bei einer echten Barrique-Reifung gehe es jedoch um viel mehr. «Bei der Lagerung im Eichenfass findet eine leichte, kontrollierte Oxidation statt. Die kleinen, kurzkettigen Phenolmoleküle verbinden sich während der Reifezeit zu grösseren Molekülketten. Dadurch schmeckt der Wein runder, komplexer und finessenreicher», erklärt Schwander, der Inhaber der Selection Schwander in Zürich ist. Mit einem kleinen Holzdübel innerhalb einer Stunde denselben Effekt zu erzielen wie durch die 15-monatige Lagerung im Eichenfass, hält der «Master of Wine» schlicht für Unfug.

## Verfahren und Rezeptur sind streng geheim

Skeptisch ist auch Walter Weber, Geschäftsleiter der Weber-Von-esch AG in Zug. Er habe noch nie von Romingers Erfindung gehört oder sie ausprobiert. Solche Ideen seien mit Vorsicht zu geniessen, zumal man ja nicht genau wisse, wie der «Barriqueur» funktioniert, sagt Walter Weber. «Das erinnert mich schon etwas an Geschmacksverstärker. Ob das noch etwas mit edler Weinproduktion zu tun hat, sei dahingestellt.» Lars Rominger hat seinen «Barriqueur» zur Weinveredelung übrigens bisher nicht patentieren lassen. Verfahren und Rezeptur sind jedoch streng geheim.

## Hinweis

Ein «Barriqueur»-Kit mit zehn Eichenzapfen kostet 29 Franken plus Versandkosten.

## Freiamt

### Neue Schulleiterin ist im Amt

**Aristau** Melanie Lorenzi Grolimund ist die neue Schulleiterin der Gemeinde Aristau. Lorenzi ist verheiratet, Mutter von zwei Kindern und wohnhaft in Steinhäusern. Zurzeit befindet sie sich in der Ausbildung zur Schulleiterin, wie die Gemeinde Aristau mitteilt. Melanie Lorenzi Grolimund verfüge zudem über Erfahrung im altersdurchmischten Lernen und sei vertraut mit der Einführung des Lehrplans 21, im Aargau der neue Aargauer Lehrplan. (ls/pd)

### Trinkwasser ist in Ordnung

**Boswil** Das kantonale Amt für Verbraucherschutz führte im Auftrag der Wasserversorgungsgenossenschaft Boswil die periodischen Kontrollen des Trinkwassers in der Gemeinde durch. Die Resultate ergaben, dass alle untersuchten Proben in Ordnung waren und den hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an das Trinkwasser entsprachen. Wie die Gemeinde Boswil in einer Mitteilung schreibt, liegt die Wasserhärte zwischen 35 und 45°fH und erfüllt somit die nötige Beurteilung von hartem Wasser. (ls/pd)

## Gute Lebensmittel für einen Franken

**Muri** Die Organisation Tischlein deck dich hat in zehn Jahren Lebensmittel für fast eine Million Franken für ärmere Menschen gerettet. Jede Woche profitieren rund 120 Personen.

Frau F. kommt mit dem Geld, das ihrer Familie zur Verfügung steht, kaum über die Runden. Sie ist arm und froh, dass sie jede Woche bei «Tischlein deck dich» in Muri für einen Franken Lebensmittel für ihre Familie beziehen kann. Seit zehn Jahren gibt es die Organisation Tischlein deck dich in Muri, seit zehn Jahren werden von Freiwilligen vollständig einwandfreie Lebensmittel vor der Vernichtung bewahrt und im Jugendhaus der Gemeinde armutsbetroffenen Personen aus der Region zugänglich gemacht. Die Abgabestelle Muri unterstützt so jede Woche gegen 120 Menschen, wie Abgabestellenleiter Peter Rüetschi weiss. Im letzten Jahr kamen so fast 13 000 Kilogramm Lebensmittel in hungrige Mägen. Seit der Eröffnung in Muri vor zehn Jahren konnten an der Abgabestelle gegen 145 000 Kilogramm Lebensmittel verteilt werden. Das entspricht einem Warenwert von rund 937 000 Franken.

### Es wird verkauft, was da ist

«Das Angebot wechselt beständig», sagt Rüetschi, je nach Abgabe von Grossverteilern oder



Myrtha Leuppi ist eine der 15 freiwilligen Helferinnen und Helfer, die bei «Tischlein deck dich» die Kunden bedienen. Bild: Eddy Schambron

kleineren Lebensmittelhändlern, Bäckereien oder Bauern. Überproduktionen oder bald ablaufende Lebensmittel werden gern von der Logistik-Plattform Zentralschweiz in Baar geholt und auf die verschiedenen Abgabestellen verteilt, kleinere Posten holen die insgesamt 15 Helferinnen und Helfer von «Tischlein deck dich» auch persönlich in der Region ab. An einem Dienstag im Januar gab es in Muri unter anderem Brot und Zopf, Salatsauce

oder tiefgefrorene Fleischportionen, Risotto und natürlich Weihnachtsguetzli und spanische Nüssli. «Bei uns ist Weihnachten halt etwas später», lacht Rüetschi. Auch andere Feste, etwa Ostern, verschieben sich jeweils um ein paar Wochen. Geschätzt werden die Lebensmittel und Süßigkeiten, die extra für diese Anlässe produziert werden, auch später noch. Nur wer am oder unter dem Existenzminimum lebt, bekommt von der Ju-

gend-, Ehe- und Familienberatung des Bezirks Muri eine Karte, die zum Bezug von Lebensmitteln für einen symbolischen Franken berechtigt. Zu den Kundinnen und Kunden von «Tischlein deck dich» gehören Working Poor genauso wie Familien, Alleinerziehende, Migranten und Menschen, die Sozialhilfe oder eine Invalidenrente beziehen.

### Ganz natürliche Kontakte

Einige gehen offen mit ihrer prekären finanziellen Situation um, andere haben Mühe, die Tür zu «Tischlein deck dich» aufzustossen, weil sie sich für ihre Bedürftigkeit schämen. «Wir hatten auch schon einen Mann, der die Tochter schickte, weil er sich nicht getraute, selber zu kommen», so Rüetschi. Dabei ist Scham unbegründet: Die Helferinnen und Helfer begegnen den Menschen ganz natürlich, führen sie als Kundinnen und Kunden durch das Angebot, kennen mit der Zeit sogar die Situation zahlreicher Leute ziemlich gut und wissen beispielsweise, wer kein Schweinefleisch isst oder wer auf Joghurt verzichtet. «Wir haben ein tolles Team», freut sich Rüet-

tschi. Genauso wie bei jedem Lebensmittelhändler gelten hier die Hygienevorschriften und das Lebensmittelgesetz sowie die strikte Einhaltung der Kühlkette. «Auch unsere Ware ist jederzeit, wenn sie an die Kundschaft gelangt, von einwandfreier Qualität.» Lebensmittel von Anbietern sind bei «Tischlein deck dich» jederzeit herzlich willkommen. Ebenso weitere Helferinnen und Helfer. «Es ist eine gute Sache, für die wir uns hier einsetzen können», unterstreicht Rüetschi (peter.rueetschi@hotmail.com, 079 647 32 09).

«Tischlein deck dich» erreicht pro Woche an seinen 129 Abgabestellen in der ganzen Schweiz rund 18 400 Menschen in Not. Damit wird ein sozial sinnvoller und ökologisch nachhaltiger Beitrag zum respektvollen Umgang mit Lebensmitteln geleistet. Die Organisation wurde 1999 von der ehemaligen Bon Appétit Group gegründet. Unterstützt wird sie unter anderem von Coop und Migros sowie Prodega TransGourmet und zahlreichen regionalen Zulieferern.

**Eddy Schambron**  
redaktion@zugerzeitung.ch



# Wundermittel stösst auf Skepsis

**Wein** Der Menzinger Tüftler Lars Rominger hat ein kleines Instrument zur Weinveredelung entwickelt, womit Weine praktisch im Handumdrehen wie edle Tropfen schmecken sollen. Dieses trifft nicht bei allen Weinkennern auf offene Ohren.

Laura Sibold  
laura.sibold@zugerzeitung.ch

Auf den ersten Blick sieht es aus wie ein Element aus einem Experimentierkasten für Kinder. Ein 30 Zentimeter langer Plastikstab, dazu zehn kleine Dübel aus Eichenholz. Laut Erfinder Lars Rominger reicht dies allerdings aus, um einen mittelmässigen Wein innerhalb einer Stunde in einen edlen Tropfen zu verwandeln. Der Menzinger Chemiker hat vor einigen Jahren den «Barriqueur» entwickelt, der laut eigenen Angaben dieselbe Wirkung auf den Geschmack eines Weins habe wie die 15-monatige Einlagerung im Eichenfass.

Die Anwendung ist denkbar einfach: Nach dem Entkorken der Weinflasche wird der Holzdübel auf den Kunststoffstab gesteckt und in den Wein getaucht. Der Stab bleibt mindestens eine Stunde in der Flasche, danach ist der veredelte Wein geniessbar. Ein Eichenfass gebe im Lauf von mehreren Monaten Aromakomponenten und Gerbstoffe an den Rebsaft ab, erklärt Lars Rominger. Dasselbe leiste der kleine Eichenholzdübel, nur in massig kürzerer Zeit. Durch Kundenrückmeldungen wisse er zudem, dass der «Barriqueur» Weinfehler wie Korkgeschmack beseitigt.

## «Master of Wine» hält nichts davon

Eine kleine Erfindung soll gleich wirken wie die Jahrhunderte alte Tradition der Lagerung von Weinen? Manch einem Weinkenner mögen bei diesem Gedanken die Haare zu Berge stehen. Rominger, der seit 20 Jahren die Rominger Kunststofftechnik GmbH in Edlibach führt, ist sich dieser Kritik bewusst. «90 Prozent der Leute haben ein Problem mit meiner Idee, weil sie gegen das Brauchtum verstösst. Statt sich auf einen Versuch einzulassen, weisen sie mein Produkt zurück.» Es finden sich aber auch



Der «Barriqueur» zur Weinveredelung besteht aus einem Holzdübel und einem Plastikstab.

Bild: Stefan Kaiser (1. Februar 2019)

auf seiner Website Persönlichkeiten, die für den Menzinger Partei ergreifen, wie etwa alt Kantonsrat Thomas Brändle.

Eine Nachfrage bei einigen Weinkennern ergibt ein durchgezogenes Bild. Er könne sich grundsätzlich vorstellen, dass Romingers Vorgehen funktioniert, habe es aber nie selber ausprobiert,

sagt etwa der Zuger Ueli Eggenberger, der jahrelang als Weinchef der Mövenpick-Gruppe amtierte und ein eigenes Weingut im Thurgau hat.

«Jeder Jahrgang eines Weins hat jedoch andere Qualitätsmerkmale bezüglich Säure, Gerbstoff und Tannin. Bevor man einen Wein altern lassen

kann, muss man sein genaues Reifestadium kennen.» Deutlichere Worte findet Philipp Schwander, der 1996 als erster Schweizer den Titel «Master of Wine» erlangte: «Alle paar Jahre gibt es wieder ein sogenanntes Wundergerät. Meist ist das völliger Schwachsinn.» Es sei möglich, dass der Wein durch den

«Barriqueur» eine leichte Holznote erhalte, bei einer echten Barrique-Reifung gehe es jedoch um viel mehr. «Bei der Lagerung im Eichenfass findet eine leichte, kontrollierte Oxidation statt. Die kleinen, kurzketigen Phenolmoleküle verbinden sich während der Reifezeit zu grösseren Molekületten. Dadurch schmeckt der Wein runder, komplexer und finessenreicher», erklärt Schwander, der Inhaber der Selection Schwander in Zürich ist. Mit einem kleinen Holzdübel innerhalb einer Stunde denselben Effekt zu erzielen wie durch die 15-monatige Lagerung im Eichenfass, hält der «Master of Wine» schlicht für Unfug.

**Verfahren und Rezeptur sind streng geheim**

Skeptisch ist auch Walter Weber, Geschäftsleiter der Weber-Von-esch AG in Zug. Er habe noch nie von Romingers Erfindung gehört oder sie ausprobiert. Solche Ideen seien mit Vorsicht zu geniessen, zumal man ja nicht genau wisse, wie der «Barriqueur» funktioniert, sagt Walter Weber. «Das erinnert mich schon etwas an Geschmacksverstärker. Ob das noch etwas mit edler Weinproduktion zu tun hat, sei dahingestellt.» Lars Rominger hat seinen «Barriqueur» zur Weinveredelung übrigens bisher nicht patentieren lassen. Verfahren und Rezeptur sind jedoch streng geheim.

## Verfahren und Rezeptur sind streng geheim

.....  
**Hinweis**  
Ein «Barriqueur»-Kit mit zehn Eichenzapfen kostet 29 Franken plus Versandkosten.

Lieber Freund Rominger

Den Artikel hatte ich gelesen. Die Weinmacher sind unglaublich dümmlich-fortschrittsfeindlich.

Als ich einmal den Gebrauch von Reifungsmittel für den Weinausbau antönte, habe ich fast um mein Leben gefürchtet. Ich fühle also mit Ihnen.

Im Vergleich dazu sind die Whisky-Freunde geradezu fortschrittsgeil.

Liebe Grüsse

Lieber Freund Rominger

Den Artikel hatte ich schon gelesen. Die Weinmacher sind unglaublich dümmlich-fortschrittsfeindlich. Als ich einmal den Gebrauch meiner Reifungsmittel für den Weinausbau antönte, habe ich fast um mein Leben gefürchtet. Ich fühle also mit Ihnen.

Im Vergleich dazu sind die Whisky-Freunde geradezu fortschrittsgeil.

Liebe Grüsse

Feedback zum Artikel in der Zuger Zeitung zum Barriqueur, innovative Weinveredelung 2019 (Auswahl):

I was just reading about your barriqueur in the Zuger Zeitung. Lots of people criticizing without trying it out. It sounds intriguing. People put fizz into bubbles and call it mineral water and nobody seems to mind that.

 **Zuger Zeitung** 22 Std. · 

Der Menzinger Tüftler Lars Rominger hat ein kleines Instrument zur Weinveredelung entwickelt, womit Weine praktisch im Handumdrehen wie edle Tropfen schmecken sollen. Dieses trifft nicht bei allen Weinkennern auf offene Ohren.



LUZERNERZEITUNG.CH  
**Wein-Wundermittel eines Menzingers stösst auf Skepsis | Luzerner Zeitung**

 Lars Rominger 1 Kommentar


 **Gefällt mir**  Kommentieren  Teilen 


Relevanteste zuerst ▾

 Kommentieren ...    

 **Brigitte Ilsanker** Ich finde das ehrlich. Viele Weine werden schon heute (heimlich) kurz mit Holzschnipseln vermischt um diese Barrique-Note zu erzeugen. Der Wein wird dadurch nicht edler. Er ist nur geschmacklich näher an teuren Weinen dran.

**Gefällt mir** · Antworten · 20 Std.  1

 **Brigitte Ilsanker** Ich finde das ehrlich. Viele Weine werden schon heute (heimlich) kurz mit Holzschnipseln vermischt um diese Barrique-Note zu erzeugen. Der Wein wird dadurch nicht edler. Er ist nur geschmacklich näher an teuren Weinen dran.

**Gefällt mir** · Antworten · 20 Std.  1