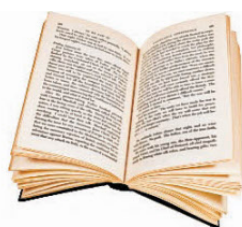


**DIE DINGE
DES LEBENS**

VON FRANK NÄGELE



Das Wissen

Wissen ist die dem Menschen zur Verfügung stehende Gesamtheit aller nützlichen Informationen über Leben, Welt und Universum. Darüber, was nützlich ist, und ob es Unnützes gibt, herrscht allerdings Uneinigkeit. Zur Zeit meiner Pubertät waren viele Pädagogen der Meinung, Grundkenntnisse in Algebra, anorganischer Chemie und mittelalterlicher Dichtung seien nützlich. Ich suchte Erleuchtung in den Bereichen Fußball, zeitgenössische Musik und Mädchen. In Fußball und zeitgenössischer Musik erlangte ich tiefere Erkenntnisse. In alle anderen Fächern nicht.

Der klassische Kanon des Wissens, ein von Bildungstyrannen willkürlich festgesetztes Fakten-Zielgebiet, hat mich als jungen Menschen herausgefordert. Man wollte Goethe und Schiller, ich las Salinger und Bukowski. Sie lehrten Mozart und Beethoven. Ich hörte Led Zeppelin und Black Sabbath. Sie forderten Latein und Griechisch. Ich inhalatierte Englisch und tat in Französisch nur das Nötigste. So hatte ich genügend Zeit, um meine Fertigkeiten am Flipper zu vervollkommen und dank kluger Fächerkombination ein erträgliches Abitur hinzulegen.

Das Gute am Wissen ist, dass es nie zu spät ist. Auf der Basis von Freiwilligkeit gewinnt das verhasste Zielgebiet von einst neuen Reiz. Ein 45-Jähriger, der den Dramen des Lebens begegnet ist, wird Shakespeare leichter verstehen als ein hormonegeplagter Teenager, dem der Lehrer den Noten-Revolver an die Schläfe hält. Unser Schulsystem lehrt uns vor allem eines: Fakten und Wissen sind nicht dasselbe. Das eine wird nie zum anderen, ohne den Prozess des Verstehens. Wissen kann man nicht befehlen, nicht erzwingen. Um Wissen zu erwerben, muss man es wirklich wollen. Wissen wollen, wissen wollen.

DIE
Wein
KOLUMNE

VON ROMANA ECHENSPERGER



Trockener Gewürztraminer mit intensiver Frucht

Der Weißwein passt gut zu aromenstarken Gerichten

Es gibt Rebsorten, die sind „Everybody's Darling“. Und dann gibt es die Rebsorten, die treue Fans wie erbitterte Gegner haben. Zu den letzteren gehört der Gewürztraminer. Nicht jeder kann mit seiner rosenduftigen Opulenz etwas anfangen. Dabei sind sie trocken ausgebaut wahre Wunderwerke an Aromenfülle. Zudem gibt es keinen besseren Wein zur indischen Küche, die mit ihren kräftig und scharf gewürzten Speisen in der kalten Jahreszeit gut von innen wärmt.

Vielleicht liegt bei dem Gewürztraminers Schattendasein auch daran, dass es nicht immer leicht ist, einen guten Wein daraus zu ergattern. Nachdem Weine aus der Rebsorte nicht die Verkaufshitlisten anführen, wird sie mitunter von den Winzern stiefmütterlich behandelt. Mit wenig Augenmerk bereiteter Gewürztraminer erinnert dann eher an



ein billiges Parfum. Daher ist es schön zu sehen, dass die jungen Winzer Philipp und Andreas Brummund dem Wein die nötige Aufmerksamkeit schenken.

Im Herzen von Rheinhessen ist der Anbau von Gewürztraminer besonders begünstigt. Hier fühlt er sich bei warmem Klima und auf ausreichend fruchtbaren Lössböden wohl. So kann er zur vollen Reife gelangen und dabei die Fülle an Aromen entwickeln, die diese Rebsorte typischerweise auszeichnen. Hinzu kommt bei den Brummunds, dass die Reben mehr als 20 Jahre alt sind und so über die Trauben das Quäntchen mehr Extrakt haben, die der intensiven Frucht den nötigen Rückhalt geben. „Wir sind Fans vom trockenen Gewürztraminer. Mit Süße würde er uns zu opulent schmecken“, sagt Andreas Brummund. „Nachdem wir genug Kraft und Körper in die-

sem Wein haben, können wir auf Restzucker getrost verzichten.“ Da kann man ihm nur zustimmen. Der Wein wurde im Stahltank ausgebaut und hat so sein ganz klares Aromenprofil bewahrt. Im Glas zeigt sich ein dichtes Bukett mit Noten von Wildrosen, Litschi, Himbeeren, tropischen Früchten, schwarzem Pfeffer und süßen Gewürzen. Am Gaumen verspürt man zunächst die für Gewürztraminer ölige Textur, die durch eine frische Säure angenehm im Zaum gehalten wird. Der Gaumen wird von floralen Aromen parfümiert und im Rachenraum zeigen sich noch einmal die süßen Gewürznoten. Ein mittelkräftiger Weißwein mit ausgewogenen, wenn auch intensiven Aromen, der zu raffinierten indischen Gerichten wie Tikka Masala oder Tandoori Hähnchen passt.

2015 Gewürztraminer trocken
Weingut Brummund /
Rheinhessen / 6,70 Euro
www.brummund-wein.de

PARTY

Magazinparty, die 50ste

Wir feiern unser Jubiläum heute im Gloria

Alle stehen schon in den Startlöchern: das Team der Magazinparty, DJ Razooof und die Crew vom Gloria in der Apostelstraße. Am heutigen Samstag steigt ab 21.30 Uhr in dem wunderschönen ehemaligen Lichtspielhaus unsere 50. Magazinparty. Wir freuen uns riesig darauf. Mitmännerinnen und Mitmänner sind herzlich willkommen. Denn: In den vergangenen sieben Jahren haben sich vielleicht die Hits geändert, die aufgelegt werden, nicht aber das Motto unserer Party: Es geht ums Tanzen!

Tickets für unsere Jubiläumsparty gibt es für 11 Euro an der Abendkasse und als print@home-Ticket

www.koelnticket.de



FOTOS: JÖRN NEUMANN, THINKSTOCK

KÖA
Gemein. Vorzüge
dieser Anzeige erhalten Sie
bei unabhängiger Kommentierung
von 10,- statt 15,- €



**33. INTERNATIONALE
MODELLBAHN AUSSTELLUNG**



**FANWELT
+ Deutschland
KIDS FEST**



+ 9. Kölner
Echtdampf-Treffen

17.-20.
NOV. 2016



18.-20.
NOV. 2016

EIN TICKET 4 EVENTS!

KOELN MESSE

www.MODELLBAHN-und-LEGO.de

33. Internationale Modellbahn Ausstellung • 9. Kölner Echtdampf-Treffen
 LEGO® Fanwelt • LEGO® Kidsfest

Sie ist Europas größter Modellbahn-Event und Ideen-, Erlebnis- und Einkaufsparadies von internationalem Rang – Internationale Modellbahn-Ausstellung (IMA) in Köln! Alle sind sie dabei, die Qualitäts-Schmieden der Kleinserienhersteller mit höchstem Spezialisierungsgrad ebenso wie die Marktführer der Branche. Mehr als 200 Aussteller freuen sich auf den Megaevent. Es werden alle Spurweiten gezeigt. Und natürlich die schönsten Modellbahnen Europas. Viel Vergnügen!

Öffnungszeiten IMA: Do. bis Sa. 9.00–18.00 Uhr, So. 9.00–17.00 Uhr
[facebook.com/InternationaleModellbahnAusstellung](https://www.facebook.com/InternationaleModellbahnAusstellung) [youtu.be/Llx-hDWbU8E](https://www.youtube.com/watch?v=Llx-hDWbU8E)

Showtime! QR-Code scannen oder Youtube-Link eingeben für das neue IMA Video:



VERANSTALTER: Messe Sinsheim GmbH • Neulandstraße 27 • D-74889 Sinsheim
 T. +49 (0)7261 609-0 • F. +49 (0)7261 609-220 • info@messe-sinsheim.de • www.messe-sinsheim.de