



Erlesenes Glas für erlesenen Inhalt.

# Champagner aus 63 Metern Meerestiefe

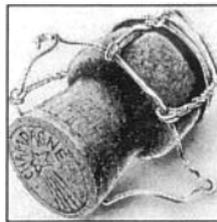
## Riskante Bergung vor Finnland

Das Meer, ein Schatz und zwei Männer, die sich einen Traum erfüllen: Vor anderthalb Jahren entdeckte der Taucher Peter Lindberg etwa 30 Seemeilen südwestlich der finnischen Hafenstadt Rauma das Wrack eines alten Seglers. Am 28. Oktober 1916, mitten im Ersten Weltkrieg, war die „Jönköping“ in Gävle in See gestochen, beladen mit 61 607 Litern feinsten alkoholischer Getränke. Die finnische Nationalbank hatte Rotwein aus dem Burgund bestellt, der russische Zar Nikolaj II Cognac und Champagner für seine kriegsmüden Offiziere: 67 Eichenfässer mit je 600 Litern Cognac der Marke Rémy Martin sowie 5000 Flaschen Heidsieck-Champagner, Jahr-

gang 1907, und 16 Fässer Burgunder. Am 3. November versenkte ein deutsches U-Boot den Zweimaster, weil er „Bannware“ mit sich führte: Muttern, Haken und Rundseisen für die russische Eisenbahn galten als Rüstungslieferung an den Kriegsgegner Rußland.

Inzwischen ist es Lindberg, der in dem schwedischen Seekartenzeichner Claes Bergwall einen Partner gefunden hat, gelungen, das Wrack zu bergen. Das Unternehmen war schwierig, gefährlich und – teuer. Die Schatzsucher rechneten zunächst damit, den Champagner für circa 5000 Mark pro Flasche zu verkaufen. Ende Oktober wurden bei Christie's in London sogar 6780 Mark erzielt. Über

## PRICKELNDE LEBENSART



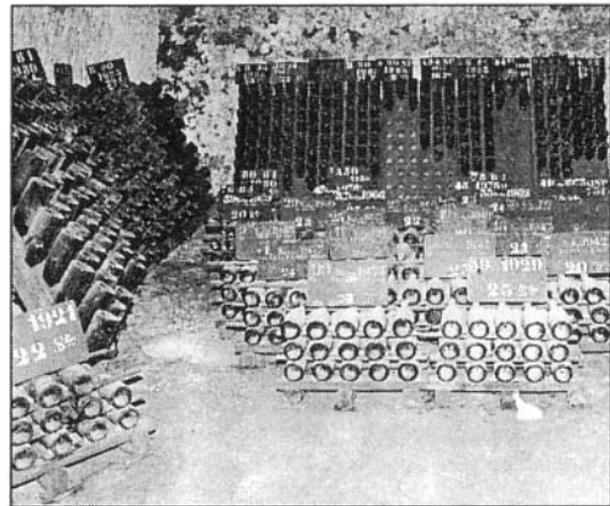
Eine Serie von  
Ursula Robbe

die Qualität des (immer noch) perlenden Rebensaftes sind sich Experten jedoch nicht einig. „Ungenießbar“, sagt Harry Rodenstock, Besitzer einer Münchener Wein-Raritäten-sammlung. Im Laufe der Jah-

re müsse Meerwasser in viele Flaschen eingedrungen sein.

Der französische Weinkenner Claude Maratier dagegen ist begeistert: „Er riecht keine Spur oxidiert und schmeckt ausgesprochen jung.“ Bergwall fühlt sich beim Genuß des Schaumweines an den Geschmack von Äpfeln, Birnen, Trauben und Karamell erinnert. Der Seekartenzeichner: „Wirklich fantastisch.“ Durch den Druck in 63 Metern Tiefe habe der Champagner feinste Bläschen gebildet.

Zumindest letzteres stimmt nicht, denn vor dem endgültigen Verkorken der Flaschen wird die Hefe entfernt, die den Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandelt. Danach bilden sich keine weiteren Perlen. Den beiden Schatzsuchern ist das egal:



In einem Kreidekeller lagern diese Raritäten. Fotos: Uwe Hoppstädter

„Wir bauen nicht auf die hochnäsige Fachwelt“, sagt Bergwall. „Unsere Kunden sind Exzentriker und Sammler – Leute mit viel Geld und wenig Geschmack.“