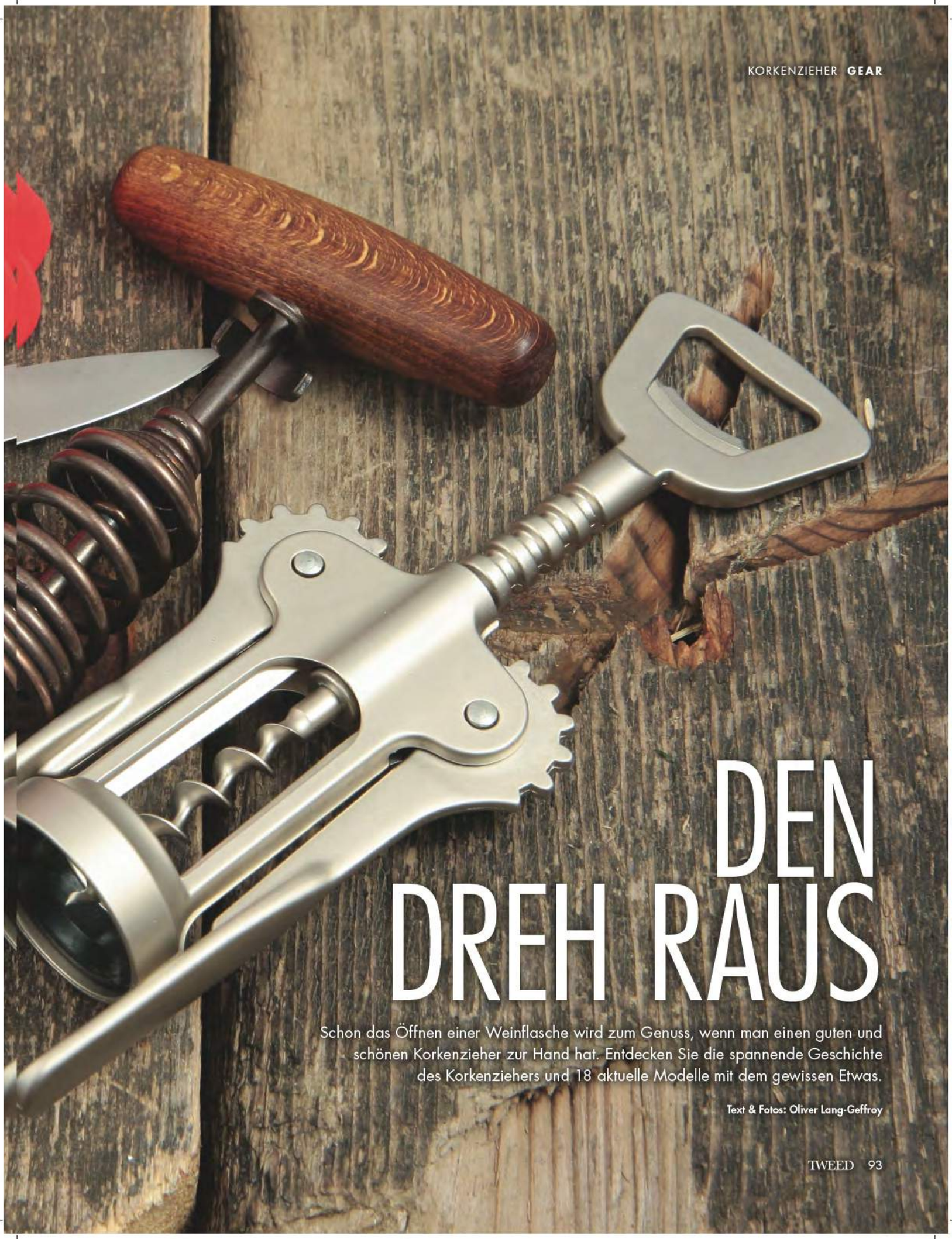


DEN DREH RAUS

Schon das Öffnen einer Weinflasche wird zum Genuss, wenn man einen guten und schönen Korkenzieher zur Hand hat. Entdecken Sie die spannende Geschichte des Korkenziehers und 18 aktuelle Modelle mit dem gewissen Etwas.

Text & Fotos: Oliver Lang-Geffroy

Louis Pasteur, der französische Chemiker und Mikrobiologe, könnte durchaus recht haben mit seiner Bemerkung, dass „in einer Flasche Wein mehr Philosophie steckt als in allen Büchern dieser Welt". Doch auf dem Weg zur Erkenntnis gibt es regelmäßig ein zu bewältigendes Hindernis – der Korken muss raus.

Das Öffnen einer guten Weinflasche ist fast schon ein Ritual: Zunächst wird die Kapsel deutlich unterhalb des Flaschenmundes eingeschnitten und entfernt. Der Korkenzieher wird exakt mittig und vertikal präzise ausgerichtet aufgesetzt, um dann mit ein paar Drehbewegungen tief im Korken versenkt zu werden. Ein kräftiger Zug, und der Korken verlässt geräuschvoll den Flaschenhals. Noch bevor sich der Gastgeber den ersten Test-Schluck einschenkt, wird der Korken vom Korkenzieher entfernt und auf seinen Geruch überprüft. Erst dann ist der Wein bereit, serviert und degustiert zu werden.

Kork wurde vermutlich bereits in der Antike zum Verschließen von Amphoren verwendet und erfuhr im 16. Jahrhundert eine Renaissance. Zu dieser Zeit kamen verstärkt Glasflaschen in Umlauf, deren Inhalt – Parfüm, Öle, Arzneitinkturen, Bier und auch Wein – mit Korken luftdicht abgeschlossen werden konnte.

Zum Entfernen der „Korkzapfen" nutzte man neben Hebelwerkzeugen und Dornen, die den Korken meist recht unsanft und nicht gerade ästhetisch entfernten, schon früh Gewindewerkzeuge. Besonders verbreitet waren die sogenann-

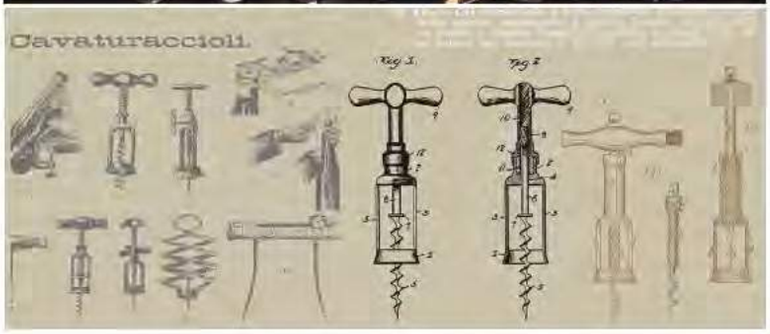
KORKENZIEHERMUSEUM UND WEINMUSEUM

Das Piemont ist wie geschaffen für Weinliebhaber – und für Sammler origineller Korkenzieher.

Direkt im Zentrum von Barolo an der Piazza Falletti eröffnete der Apotheker Paolo Annini 2006 in einem alten Weinkeller neben dem Schloss sein **Museo dei Cavatappi**, das Korkenziehermuseum. Dort können aktuell über 500 teils seltene und hoch gehandelte Exemplare aus aller Welt besichtigt werden. Die ältesten Ausstellungsstücke stammen aus der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts. Auf 19 Vitrinen verteilt, wird die Entstehung und Entwicklung dieses vermeintlich einfachen Werkzeugs dargestellt. Angegliedert ist eine passende Fachbuchhandlung. Verkauft werden allerdings auch Barolo und andere lokale Weine, alte und moderne Korkenzieher sowie weiteres Zubehör für das Servieren von Wein.
www.museodeicavatappi.it

Im Castello di Barolo selbst ist das **Museo del Vino a Barolo** (WIMU) ansässig. In ihm geht es weniger um die Erzeugung des Weins als mehr um die Beziehung der Menschen zum Wein. Das WIMU kann sogar virtuell besichtigt werden.
www.wimubarolo.it

Dreht ganz viel: Paolo Annini ist Herr über Hunderte besonderer Korkenzieher.



ten „Gun Worms" – Gewinde-Bohrer, die eigentlich zum Entfernen von Vorderlader-Geschossen benutzt wurden. Daraus entwickelten sich längere, zum Teil einklappbare Spiralschrauben. Als sich Kork in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhundert endgültig als Flaschenverschluss durchgesetzt hatte, etablierte sich auch der bis heute gültige englische Begriff „Cork Screw".

Das erste Patent zu einem Korkenzieher ging 1795 an den Engländer Samuel Henshall. Sein besonderer Kniff: Oberhalb des Korkenzieher-Gewindes war eine Scheibe angebracht, die zum einen ein übermäßig tiefes Eindrehen der Spirale verhinderte und zum anderen so fest auf dem Korken saß, dass dadurch ein weiteres Drehen der Spirale zur Bewegung des Korkens und damit zu verminderter Anhaftung führte. So war beim anschließenden Ziehen weniger Kraftaufwand nötig.

Es folgten viele weitere Entwicklungen: Glockenkorkenzieher, bei denen das Ziehen durch Verwendung einer Gewindestange erleichtert wird, Federhaken, die seitlich am Korken vorbei geschoben werden, oder integrierte Spiralfedern, die ebenfalls das Ziehen des Korkens unterstützen.

In der folgenden Übersicht finden Sie eine Auswahl funktioneller und besonders schöner Korkenzieher, spezielle Wein-Käse-Messer und Sommelierwerkzeuge, mit denen schon das Öffnen der Flasche zum Genuss wird. Und Gelegenheiten dafür ergeben sich immer.

1 HOLLAND-CUNZ

Cyklop Entkorkmaschine

Der im Thüringer Wald gefertigte *Cyklop* ist einem Modell von 1929 nachempfunden und trägt eine D.R.G.M.-Gebrauchsmuster-Kennzeichnung. Er besteht aus Eisenfeinguss und ist entsprechend schwer. An einer ausreichend stabilen Arbeitsplatte festgeschraubt, lassen sich Weinflaschen in einer Bewegung entkorken. Die Mechanik funktioniert reibungslos. Alle inneren Teile liegen vollständig frei und können gereinigt, geschmiert und im Falle eines Defekts einzeln ersetzt werden. Druck und Zug erfolgen bei dieser Maschine auf die Hauptteile in der Schlittenführung von beiden Seiten gleichzeitig.

TWEED-Check:

Maße (H/B/T): 240/105/145 mm • Gewicht: 4.130 g
• Material: Metall und gebeiztes Buchenholz
• Preis: EUR 359,-
www.korkenzieherspiralen.de

2 PEUGEOT

Altar

Der *Altar* ermöglicht eine besonders leichte Bedienung: Alles was man zum Herausziehen des Korkens tun muss, ist drehen – und zwar immer in die selbe Richtung. Zum Lieferumfang des mit einer Soft-Touch-Oberfläche versehenen Korkenziehers gehört ein kegelförmiger Kapselschneider.
TWEED-Check: ●●●○○
Maße (H/B/T): 175/77/40 mm • Gewicht: 200 g • Material: Stahl und Kunststoff • Preis: EUR 37,-
www.peugeot-saveurs.com

3 EVA SOLO

Manueller Korkenzieher

Die bis kurz vor die Spitze kräftig gehaltene Wendel mit Seele lässt sich fest im Korken verankern. Der gummierte Griffbereich liegt gut in der Hand und erleichtert das manuelle Herausziehen. Anschließend kann der Gummigriff zum Verschließen der Flasche genutzt werden.
TWEED-Check: ●●●○○
Maße (H/B/T): 112/118/23 mm • Gewicht: 56 g • Material: Stahl und Gummi • Preis: EUR 29,95
www.evasolo.com

4 HOLLAND-CUNZ

Korkenzieher „Deutsches Reichspatent 1906"

Diese in Deutschland gefertigte Reproduktion eines 1906 patentrechtlich geschützten Korkenziehers überzeugt optisch mit ihrem antiken Finish und kann sich auch in funktionaler Hinsicht absolut sehen lassen. Die kräftige, brünierte Spiralfeder unterstützt den simplen Ziehvorgang.
TWEED-Check: ●●●●○
Maße (H/B/T): 150/91/35 mm • Gewicht: 125 g • Material: Stahl und Holz • Preis: EUR 22,-
www.korkenzieherspiralen.de

5 ZWILLING

Sommelier Korkenzieher

Die „Endloswendel" dieses Korkenziehers ist antihaftbeschichtet und lässt sich leicht in den Korken drehen. Das Gehäuse aus Edelstahlblech ist innen mit Stufen versehen, die für einen festen Sitz auf dem Flaschenhals sorgen. Zum Anheben des Korkens reicht es, stets in eine Richtung zu drehen.
TWEED-Check: ●●●●○
Maße (H/B/T): 155/7/37 mm • Gewicht: 240 g • Material: Stahl und Kunststoff • Preis: EUR 51,95
www.zwilling.com

6 LE CREUSET

Leverpull LM-G10 GEO

Wenn Gewicht für Qualität steht, dann weiß man schon nach dem ersten In-die-Hand-Nehmen, was man am *Leverpull* (hier in Black Metal) hat: Der Korkenzieher des französischen Koch-Spzialisten wiegt inklusive des Kapselschneiders fast 1.000 Gramm. Die Bedienung erfolgt ohne besonderen Kraftaufwand.
TWEED-Check: ✿✿✿✿
Maße (H/B/T):
135/215/52 mm • Gewicht: 990 g • Material: Stahl • Preis: EUR 249,-
www.lecreuset.de

7 BLOMUS

Leverman Pro

Setzen Sie das Gehäuse mit hoch gestelltem Hebel auf dem Flachenhals auf und verankern Sie es dort. Wenn Sie den Hebel runterdrücken, dreht sich die Wendel in den Korken. Führen Sie ihn wieder hoch, sorgt der Hebelarm für ein müheloses Ziehen. Genauso leicht lässt sich der Korken auch wieder lösen.
TWEED-Check: ✿✿✿✿
Maße (H/B/T):
157/118/30 mm • Gewicht: 340 g • Material: Stahl und Kunststoff • Preis: EUR 39,95
www.de.blomus.com

8 ALESSI

Anna G. Red

Hier eine Sonderversion, die in der regulären Ausführung bereits seit 1994 im Alessi-Programm ist. Zehn Prozent des Verkaufspreises gehen an die Non-Profit-Organisation „RED", die Mittel für den Kampf gegen AIDS sammelt. Ein schönes Stück, nur das Entfernen des Korkens könnte leichter gehen.
TWEED-Check: ✿✿
Maße (H/B/T):
157/118/30 mm • Gewicht: 345 g • Material: Stahl und Kunstharz • Preis: EUR 42,-
www.alessi.com

9 ZWILLING

Twin Doppelheber Korkenzieher

Bei diesem Doppelheber-Korkenzieher erfolgt das Herausziehen des Korkenziehers dank Hebelarmen und Zahnradmechanismus sehr komfortabel. Die Metalloberfläche ist vernickelt, so dass Rost kein Thema darstellt – eine optisch und hygienisch sachgerechte Lösung.
TWEED-Check: ✿✿✿✿
Maße (H/B/T):
200/73/39 mm • Gewicht: 275 g • Material: Stahl, vernickelt • Preis: EUR 65,95
www.zwilling.com

(10) ALESSI

Cavatappi Parrot

Eigentlich ist ein Papagei ja kein Zugvogel – doch dieser Artgenosse versteht sein Handwerk gut. Das Sommelierwerkzeug ist in drei weiteren Farben erhältlich und verfügt neben der Spirale über eine gekrümmte Klinge sowie eine zweistufige Hebelstütze. Der „Schnabel" hebt Kronkorken an.

TWEED-Check: ❁❁❁❁

Maße (H/B/T): 137/32/27 mm • Gewicht: 82 g

• Material: Gussaluminium und Kunststoff

• Preis: EUR 42,-

www.alessi.com

(11) (10) (12)

(11) PULLTAP'S

Classic 100

Die Sommelier-Werzeuge des spanischen Herstellers gelten als die am meisten verwendeten in der Gastronomie. Der Klassiker wird in einer schönen Holzschatulle geliefert und ist langlebig, funktional und in optischer Hinsicht auch gehobenen Anlässen angemessen. Die zweistufige Hebeltechnik wurde von Pulltap's patentiert.

TWEED-Check: ❁❁❁❁❁

Maße (H/B/T): 121/23/15 mm • Gewicht: 98 g

• Material: Stahl • Preis: EUR 22,95

www.pulltaps.com

(12) LAGUIOLE EN AUBRAC

Sommelier-Messer Kaktus Acryl weiß

Der französische Taschenmesserspezialist setzt bei diesem funktionalen Sommelierwerkzeug als besonderes Griffmaterial Kaktusholz ein. Dazu muss das poröse Material zunächst stabilisiert werden. Bestehende Vertiefungen werden anschließend mit – in diesem Fall weißem – Acryl aufgefüllt. Die Hebelstütze ist einstufig, die Klinge kann auch als Kapselheber verwendet werden.

TWEED-Check: ❁❁❁❁

Maße (H/B/T): 120/28/15 mm • Gewicht: 115 g

• Material: Stahl, stabilisierter Kaktus • Preis: EUR 165,-

www.laguiole-en-aubrac.fr

13 SALADINI

Sommeliermesser Tirabusciò

Rund 20 Kilometer von Florenz entfernt hat das italienische Schneidwarenunternehmen Saladini seinen Sitz. Neben traditionellen italienischen Messertypen wird dort auch dieses schöne und komplett verschraubte Sommelierwerkzeug hergestellt. Es ist konstruktiv stark und wirkt edel. Die gekrümmte Klinge ist glatt und scharf geschliffen.

TWEED-Check: ❁❁❁❁

Maße (H/B/T): 117/27/17 mm • Gewicht: 80 g

• Material: Stahl und Büffelhorn

• Preis: EUR 120,-

www.coltelleriasaladini.it

14 ZWILLING

Kellnermesser Classic

Für die ergonomisch geformten Griffschalen des Sommelier-Werkzeugs wird pflegeleichtes und haptisch angenehmes Micarta verwendet. Die geschmiedete Spindel ist antihaftbeschichtet. Ein zweistufiger Heber erleichtert das Herausziehen des Korkens.

TWEED-Check: ❁❁❁❁❁

Maße (H/B/T): 120/25/15 mm

• Gewicht: 107 g

• Material: Stahl und Micarta

• Preis: EUR 59,95

www.zwilling.com

15 WMF

Kellnermesser Vino

Das sachlich gehaltene Designstück besteht aus verchromtem Metallguss und liegt angenehm schwer in der Hand. Die gekrümmte und gezahnte Folienschneiderklinge lässt sich praktischerweise mit einer Hand herausklappen. Die einstufige Hebelstütze dient zusätzlich als Kapselheber.

TWEED-Check: ❁❁❁❁

Maße (H/B/T): 114/16/13 mm

• Gewicht: 182 g

• Material: Stahl, verchromt

• Preis: EUR 49,95

www.wmf.com

(16) AU SABOT

Alsacien Wacholder

Das Alsacien ist einer der vielen regional verankerten Messertypen Frankreichs und besonders im Elsass verbreitet. Dort wird es dank seiner schneidfreudigen Klinge bei der Arbeit in den Weinbergen geschätzt und wegen seines Korkenziehers beim „casse-croûte", dem Picknick.
Dieses Exemplar riecht würzig nach dem schön gezeichneten Wacholderholz, das für die Griffschalen benutzt wird.
TWEED-Check: ❁❁❁
Maße (H/B/T): 104/23/17 mm • Gewicht: 75 g • Material: Carbonstahl und Wacholder-Holz • Preis: EUR 75,-
www.ausabot.com

(17) CLAUDE DOZORME

Sommelier Capucin Gérard Depardieu

Dieses Taschenmesser wurde gemeinsam mit Gérard Depardieu entworfen und trägt auf der rechten Klingenseite seine Signatur und den Schriftzug „Bon Appetit et santé!".
Die 101 Millimeter lange Klinge wird im herausgeklappten Zustand arretiert. Mit dem mitgelieferten kleinen Schlüssel kann der Klingengang eingestellt werden. Der Korkenzieher ist sehr stabil gehalten. Die Auslieferung erfolgt in einer Holzschatulle.
TWEED-Check: ❁❁❁❁
Maße (H/B/T): 135/36/18 mm • Gewicht: 140 g • Material: Stahl und Olivenholz • Preis: EUR 159,-
www.dozorme-claude.fr

(18) PASSIONFRANCE

Laguiole Luxe Korkenzieher Mammut

Das Design dieses Edel-Laguioles entstammt der Erfahrung und der Feder von Robert Beillonnet, einem der besten Messermacher Frankreichs. Das prämierte Messer besitzt in der abgebildeten Variante Griffschalen aus stabilisiertem Mammut-Stoßzahn. Die aufschlagfreie Klinge ist einseitig angefast. Die Rückenfeder wurde guillochiert und zeigt eine fein gearbeitete Fliege. Der Korkenzieher überzeugt mit seiner konischen Wendel.
TWEED-Check: ❁❁❁❁❁
Maße (H/B/T): 157/118/30 mm • Gewicht: 58 g • Material: Stahl und Mammutelfenbein • Preis: EUR 900,-
www.passionfrance.de

(19) VICTORINOX

„Schweizer Käse"-Messer

Wein und Käse ergänzen sich optimal – weshalb dieses Schweizer Taschenmesser zusätzlich zur universell nutzbaren Feststellklinge auch einen funktionalen Korkenzieher sowie eine dezidierte Käseklinge besitzt. Die Aussparungen in dieser fein ausgeschliffenen Klinge vermindern die Reibung. Die zusätzliche Ausstattung umfasst einen Zahnstocher, eine kleine, aber präzise greifende Pinzette und einen Ring für die Messerkette oder eine Zierkordel.

TWEED-Check: ❁❁❁❁○

Maße (H/B/T): 111/31/15 mm • Gewicht: 96 g • Material: Stahl und Kunststoff • Preis: EUR 38,95

www.victorinox.com

(20) PERCEVAL

Le Français Ebenholz

Der Korkenzieher des *Le Français* klappt nicht wie üblich rückseitig aus dem Messergriff heraus, sondern aus der rechten Griffschale. Er ist fünffach gewendelt, konisch geformt und teflonbeschichtet. Montiert wird er herausreißsicher auf einem gehärteten Edelstahlträger. Die schneidfreudige Klinge ist aus verschleißfestem schwedischen Stahl gefertigt und läuft auf berylliumhaltigen Bronzescheiben. Ein Liner-Lock sorgt für eine verlässliche Arretierung.

TWEED-Check: ❁❁❁❁○

Maße (H/B/T): 110/22/15 mm • Gewicht: 80 g • Material: Stahl und Ebenholz • Preis: EUR 170,-

www.perceval-messer.de

(21) VIALIS

Bordeaux Messer

Dieses französische Messer ist wie geschaffen für den Genuss von Wein und Käse. Der fünffach gewendelte Korkenzieher ist gerillt und stabil vernietet. Die 92 Millimeter lange Klinge hat einen geschwungenen Schneidenverlauf. Klappt man sie aus oder wieder ein, rastet sie aufgrund ihrer kantig geformten Klingenwurzel bei 90 Grad ein. Ein versehentliches Zuklappen ist so praktisch ausgschlossen, zumal die Rückenfeder sehr kräftig ist.

TWEED-Check: ❁❁❁○○

Maße (H/B/T): 110/35/10 mm • Gewicht: 110 g • Material: Stahl und Wacholderholz • Preis: EUR 148,-

www.vialis.fr