

Vorwort / Aperitif	4
Was ist Wein?	8
Weinsozialisierung	10
Wirtschaftsfaktor Wein	14
Wie wird Wein hergestellt?	20
Farben und Geschmacksrichtungen	20
Qualitätskategorien in Deutschland	24
ERZÄHL DOCH MAL ... Hubert Lay	30
(Erlaubte) Herstellungsverfahren	37
Was geschah bisher?	44
Eine kleine Wein-Chronik	47
Konventionell, bio oder biodynamisch – über Weinanbaumethoden	52
ERZÄHL DOCH MAL ... Rudi Trossen	54
Die Kuhhörner und der ganze Mist	59
ERZÄHL DOCH MAL ... Bianca Schmitt	60
Weinqualität früher und heute	65
Naturwein in Frankreich	74
ERZÄHL DOCH MAL ... Pierre Overnoy	76
Naturwein in Deutschland	84
Eine Frage der Zeit?	90
Wo findet man ihn?	94

Essen & Trinken

Essers Krautfleckerl »Tante Jolesch«	98
Nobelhart & Schmutzig: Knollensellerie in Holzöl von der schwarzen Johannisbeere	100
Heinrich sein Enkel & Vin Pur: 2 Quiches – 2 Füllungen	103
Bistro Fatal: Saucisses de Montbéliard & Salade de lentilles vertes	107
Origine Kiosque: Hachis Parmentier de boudin noir mit Mesclun-Salat	III

Wie trinkt man ihn?	II4
Die Weinprobe	II6

Fragen über Fragen I28

Naturwein – ein Blick in die Zukunft	I45
ERZÄHL DOCH MAL ... Gilles Azzoni	I46
Der Klimawandel	I55
Frauen in der Szene	I57

Nachwort / Digestif	I60
Winzer*innen in Deutschland	I61
Naturweinhandel und -gastronomie in Deutschland	I84
Weiterführende Links und Literatur	I88
Quellenangaben	I89
Bildnachweis	I89
Über die Autorin / Dank	I90
Impressum	I91