



GUTE LAGE für Charakterköpfe

Ausgerechnet im traditionellen Baden gehen immer mehr Weingüter neue Wege. Garagenwinzer, alteingesessene Betriebe und Revolutionäre inspirieren sich gegenseitig. Sehen Sie sich um!

TEXT KATHARINA MATHEIS

„Ohne den ökologischen Aspekt
hätte ich es nicht gemacht.“

ANNE TRAUTWEIN, WINZERIN AM KAISERSTUHL

Mit biodynamischen Mitteln wie Kräutertees für die Reben und einer Düngung durch Weideschafe trotzt Anne Trautwein den Herausforderungen des Klimawandels



Perfekt in die Landschaft eingebettet liegt das Weingut Franz Keller, der Betrieb zählt zu den renommiertesten am Kaiserstuhl. Juniorchef Friedrich Keller gab ihm noch mehr Profil

DER NACHFOLGER

Wer sowohl die Herausforderung Badens als auch eine mögliche Antwort darauf verstehen möchte, sollte nach Vogtsburg fahren. Das dortige Weingut Franz Keller zählt zu den renommiertesten Adressen am Kaiserstuhl. Kaum eine andere Familie steht so für den badischen Dreiklang aus Gastronomie, Weinkultur und Gastlichkeit wie die Familie Keller.

Eine Erfolgsgeschichte, die dem Weingut starkes Wachstum bescherte: Wenn rund um den Ort jemand Flächen abzugeben hatte – die Kellers übernahmen. Diese Praxis fand vor einigen Jahren jedoch ein abruptes Ende, denn der junge Friedrich Keller schlug den umgekehrten Weg ein: schrumpfen statt wachsen.

Seit 2015 trägt der heute 32-jährige Winzer die Verantwortung für das Weingut. Als er begann, verarbeitete das Team Trauben von 70 Hektar Rebfläche. Heute, sieben Jahre später, sind es nur noch 35 Hektar – die Hälfte. „Für mich war klar, dass wir unsere Größe reduzieren müssen, um die Qualität zu steigern“, sagt Keller. Seine Strategie: je kleiner die Fläche, desto größer die Fokussierung, gerade auch auf Details, und desto mehr Raum für Ideen.

Als Erstes hat er Rebsorten aus dem Sortiment verbannt, die am Kaiserstuhl weder eine lange Tradition haben noch großes Renommee bringen und aus seiner Sicht ablenken: Silvaner, Gewürztraminer, Riesling. Stattdessen setzt Keller auf die Typizität seiner Lagen: Er schärft die Profile von Appellationen wie Schloss-, Eich- und Esenberg und möchte mit seinen Pinots, den weißen Burgundersorten und Chardonnay ihre Unterschiede so klar wie möglich ins Glas bringen.

Dass der Plan aufgeht, lässt sich an zwei Zahlen ablesen: Trotz der kleineren Fläche hat sich der Umsatz ge-

nauso wenig verändert wie die Zahl der Mitarbeiter. Das Team sei den Weg von Anfang an mitgegangen – ein Vertrauensvorschuss, für den Keller dankbar ist. Und den er wohl auch deshalb bekam, weil er eine sehr grundsätzliche Entscheidung traf: Keller ist der Erste in der Familie, der sich ausschließlich um das Weingut kümmert. „Ich habe ein unbewusstes Gefühl und eine Intuition für meine Weinberge“, sagt er. Seit einem Jahr befindet sich das Gut in der Umstellung auf ökologischen Anbau. Keller experimentiert mit sanftem Rebschnitt und verwendet Tees und Öle, um seine Reben zu stärken.

„Ich sehe bei meinen Weinen immer die Punkte, die ich besser machen möchte. Ich bin kein guter Verkäufer“, sagt er. Aber er weiß: Die ausgeruhten, feinen und leise konzipierten Weine sprechen für sich.

DIE ÖKO-PIONIERE

Das Weingut Trautwein in Bahlingen am Kaiserstuhl ist eine kleine, fast idyllisch anmutende Welt: Hinter dem

„Für mich war klar, dass wir unsere Größe reduzieren müssen, um die Qualität zu steigern.“

FRIEDRICH KELLER, WEINGUT FRANZ KELLER



Max Geitlinger führt ein kleines Weingut rings um sein Gasthaus „Hirschen“ im Ort Egerten im Markgräflerland – und hat sich damit inzwischen großes Renommee erworben

„Der Wein ist meine Spielweise für Kreativität, die Größe des Weinguts gibt mir hier viel Freiheit.“

MAX GEITLINGER, WINZER UND GASTHAUSWIRT

Haus laufen Hühner durch den Garten, neben der Einfahrt liegt ein Gemüsefeld, das einst nur für den Eigenbedarf gedacht war und in Zukunft auch Gäste versorgen soll. Denn so sehr der Hof den Eindruck macht, als würde er sich selbst genügen, strahlt er dennoch mit seinen Holzverkleidungen und den vielen Sitzmöglichkeiten Offenheit aus. „Wir möchten das Weingut in Zukunft zugänglicher für Gäste machen“, sagt Anne Trautwein.

Sie ist hier die Winzerin und Teil des Teams, in dem ihre Eltern und ihr Mann mitarbeiten. Ein typischer Familienbetrieb, in dem alle anpacken. Anne Trautwein ist für die Weine und den Keller zuständig. Und sie kann dabei auf einer Vision aufbauen, die sich heute als weit-sichtig erweist. Denn ihre Eltern verzichteten bereits Anfang der 1980er-Jahre auf chemische und synthetische Pflanzenschutzmittel und gehören damit zu den Bio-Pionieren am Kaiserstuhl. Für die Tochter macht diese Philosophie den Unterschied aus. „Ohne den ökologischen Aspekt hätte ich es nicht gemacht“, sagt sie.

Für die Trautweins steht die Bodenvitalität an erster Stelle, und die sichern sie auf konsequenteste Art, indem sie biodynamisch und Demeter-zertifiziert arbeiten. Im Weinberg helfen 20 Schafe dabei, den Boden zu düngen und zu pflegen. Mit selbst hergestellten Kräutertees wie Ackerschachtelhalm werden die Reben vor Pilzkrankheiten geschützt. Für Anne Trautwein ist der biodynamische Anbau eine Antwort auf eines der drängendsten Probleme am Kaiserstuhl: Es wird immer heißer.

Baden ist das wärmste und sonnenreichste Anbaugelände Deutschlands. Der Klimawandel macht aus diesem Vorteil eine Herausforderung: Viele Weingüter leiden unter der Trockenheit und brauchen Systeme zur Bewässerung. In warmen Jahren werden vielerorts die Weine sehr alkoholstark. Trautwein ist deshalb froh, dass ihre Weinberge robust sind. „Durch unsere Art des Anbaus sind die Reben und Böden besser in Balance, das hilft bei Extremwettern“, sagt sie. Die Pflanzen wurzeln tiefer und können mit der Trockenheit besser umgehen.

DIE REVOLUTIONÄRE

Die Erfolgsgeschichte des Weinguts Ziereisen in Efringen-Kirchen begann mit einer Abwertung. Es passierte ausgerechnet bei dem Jahrgang, mit dem Hanspeter Ziereisen zum ersten Mal wirklich zufrieden war. Vor allem mit dem Gutedel: Er hatte Mineralität, Rauchigkeit, Grip. Ganz anders als die plakative Art, die bis dahin viele Sortenvertreter mitbrachten. Ziereisens Gutedel-Interpretation war anders, denn er lässt auch die Weißweine in Holzfässern reifen.

Doch die amtliche Prüfungsstelle stuft die Weine herab. Das Gremium kontrolliert die Fehlerfreiheit von Weinen. Eigentlich ist eine solche Prüfung sinnvoll, denn so können die Konsumenten sicher sein, dass als Qualitätswein eingestufte Ware wirklich einwandfrei ist. Nur hat die Prüfung einen Haken: In das Urteil fließt mit ein, ob der Wein aus Sicht der Prüfer mit seinem Geschmack und Aroma sortentypisch ist oder nicht.

Für Winzer mit ungewöhnlicher Handschrift ist das fatal: Wenn sie nicht dem Standard entsprechen, werden die Weine abgelehnt. Mehrere Tage überlegte die Familie, wie sie mit den abgewerteten Weinen umgehen sollte. Am Ende entschieden sie sich für eine Haltung, die zu einer der größten Erfolgsgeschichten Badens werden sollte: Sie verzichteten auf den Qualitätswein-Status und vermarkteten ihre Weine als Landweine – jene Kategorie, die eigentlich für Massenware gedacht war.

Das war ein riskanter Schritt, der Mut erforderte, sich am Ende aber als undramatischer erwies als erwartet. „Wir merkten, dass die Kunden darauf gar nicht achten.

„Seit ich auf die Qualitätsweinkontrolle verzichte, bin ich freier und kreativer.“

HANSPETER ZIEREISEN, WINZER IM MARKGRÄFLERLAND



Mit ihren Gutedel-Weinen sind Hanspeter und Edeltraud Ziereisen in ganz Deutschland bekannt geworden – trotz oder gerade wegen mancher Hürden, die sie dabei überwinden



Im Kraichgau bei Bruchsal machen die Brüder Markus und Andreas Klumpp (v.l.) komplexe, kräftige Weine. Dabei setzen sie auf Bio-Bewirtschaftung und Ausbau im Holzfass

„Viele haben einen Bekanntheitsgrad, mit dem sie arbeiten können. Wir aber haben alles von Grund auf aufgebaut.“

MARKUS KLUMPP, WINZER IM KRAICHGAU

Ihnen kommt es darauf an, wie der Wein schmeckt“, sagt Ziereisen. Er lässt seine Weine seither für sich stehen. Sie zeigen eine einzigartige Stilistik, die sich vom Einstieg bis zu den Flaggschiff-Weinen durchzieht.

Schon der einfache Heugumber für wenige Euro überzeugt vor allem durch Struktur und kräutrige Noten, die Frucht bleibt im Hintergrund. Der ungewöhnliche Umgang mit Weißwein wird bis in die Spitze durchexerziert, so wie beim Grauburgunder mit seinen feinen Feuersteinnoten. Auch die Rotweine haben neue Maßstäbe gesetzt: Vor allem bei den Pinots läuft Ziereisen seit Jahren zu Höchstform auf. „Seit ich auf die Qualitätsweinkontrolle verzichte, bin ich freier und kreativer“, sagt er.

Der eigenwillige Winzer ist längst zur Leitfigur einer breiten Bewegung geworden. In den vergangenen Jahren haben sich immer mehr Markgräfler Weingüter entschieden, auf die Qualitätsweinkontrolle zu verzichten. Die Landwein-Szene Badens zählt inzwischen zu den erfolgreichsten Weingruppen Deutschlands.

DAS MINI-WEINGUT

Max Geitlinger geht in die Hocke und klappt die schwere Metallplatte im Boden auf. Darunter befindet sich eine Treppe, die unter das Haus führt. Wie in einem Versteck stehen die Holzfässer unter dem jahrhundertealten Gebäude im kleinen Ort Egerten im Markgräflerland.

Das Haus ist eine Institution im Dorf. Der „Hirschen“ ist Gasthaus und Herzstück eines ganzen Ensembles: innen eine holzvertäfelte Gaststube mit grün gekacheltem Kamin und knarrenden Holzdielen, draußen eine große Linde, die schon viele Sommer lang Schatten für Gäste gespendet hat. Das Gemüse für die kleine Karte wird selbst angebaut. Es laufen ein paar Hühner umher, die Eier für die Küche liefern. Und ein paar Reben gehören traditionell auch dazu.

Aus deren Trauben hat die Familie seit jeher den Wein für den hauseigenen Ausschank gemacht. Es wurde produziert, was in der Gaststube getrunken wurde. Als Max Geitlinger übernahm, war ihm klar, dass er am Weinhandwerk würde festhalten wollen, also machte er eine Winzerlehre. Während der Gasthof für Tradition und Beständigkeit steht, kann er heute im Keller viel Neues ausprobieren. „Der Wein ist meine Spielweise für Kreativität, die Größe des Weinguts gibt mir hier viel Freiheit“, sagt er. Geitlinger arbeitet mit Tees statt künstlichen Hilfsmitteln, verzichtet auf Pflanzengifte wie Glyphosat. Von manchen seiner Weine, so ist das bei Garagenweingütern, gibt es nur wenige Hundert Flaschen.

Seit Geitlinger das Gut auf seine Weise führt, hat sich etwas Grundsätzliches geändert im kleinen „Hirschen“-Kosmos: Auf einmal interessieren sich auch Menschen für seine Weine, die noch nie im Gasthaus waren. Auf einmal wird sein Wein nicht nur im beschaulichen

Egerten geschätzt und getrunken, sondern auch in Großstädten wie Berlin, Hamburg und Köln.

Denn Weinfans quer durch die Republik lieben den unkonventionellen Stil des Winzers: saftige Spätburgunder, die weder kompliziert noch banal sind. Ein außergewöhnlicher Rosé, der mit seiner kräftig-markanten Art als Markgräfler Tavel-Interpretation durchgeht. Ein Gutedel mit Würze und Rauchigkeit. Die Zahl der Anhänger steigt, immer öfter reisen Weinkritiker nach Egerten, um Geitlingers Weine zu verkosten. Den Stammgästen im „Hirschen“ sind Bewertungen und Punkte egal, dennoch bedeutete die Entwicklung zuletzt die Rettung für den Winzer. Schließlich war der Gasthof einst der einzige Absatzkanal für die Weine. Wegen der vielen Neukunden aber war in der Pandemie ein Jahrgang trotz monatelangen Gastro-Lockdowns ausverkauft.

DIE ERFOLGSBRÜDER

Das Weingut Klumpp ist schon von Weitem sichtbar: ein beeindruckender Holzbau – großzügig, markant und architektonisch außergewöhnlich.

Marietta und Ulrich Klumpp sind Quereinsteiger, die vorher Bürojobs hatten. Dann gründeten sie Anfang der 1980er-Jahre ihr Garagenweingut mitten in Bruchsal, zu Beginn bewirtschafteten sie gerade mal ein halbes Hektar. Heute sind es 32, und ihre beiden Söhne Markus und Andreas haben das Ruder übernommen.

„Viele Weingüter haben eine lange Geschichte und einen Bekanntheitsgrad, mit dem sie arbeiten können“, sagt Markus Klumpp. „Wir aber haben alles von Grund auf aufgebaut. Zwischenzeitlich war ich deshalb auf

mehr als hundert Veranstaltungen pro Jahr.“ Mit Erfolg: Er und sein Bruder haben aus dem einstigen Mini-Weingut einen Vorzeigebetrieb des Kraichgaus gemacht.

Markus ist für den Keller verantwortlich, Andreas für die Weinberge, die Eltern kümmern sich um Besucher und die Vinothek – klare Aufgabenverteilung. Zwar ist es üblich, dass in Weingütern Generationen und Geschwister zusammenarbeiten. Doch bei den Klumpps geht dieser Familien-Zusammenhalt noch weiter. Er beginnt zum Beispiel damit, dass Markus von Donnerstagabend bis Sonntag an der Ahr bei seiner Familie ist, denn er ist mit Meike Meyer-Näkel vom gleichnamigen VDP-Betrieb verheiratet. Im Gegenzug steht er in der restlichen Woche an vielen Tagen bis 21 Uhr im Keller. Diskussionen über eine ungleiche Verteilung der Arbeitslast gibt es nicht. „Absprachen sind alles“, sagt Andreas.

Gemeinsam gelingt es den beiden, mit der Kraft gesunder Trauben, Detailverliebtheit im Keller, durchdachtem Einsatz von Holzfässern und Geduld großartige Weine zu machen. Ihre Flächen werden biologisch bewirtschaftet, zudem arbeitet Andreas Klumpp mit allerlei Pflanzenextrakten und Tees. Die Weine bleiben mindestens ein halbes Jahr auf der Voll- oder Feinhefe, manche auch länger. Im Keller des Weinguts stehen Hunderte Barriquefässer, die Lagenweine reifen alle im Holz, werden unfiltriert gefüllt.

So entsteht ein absolut moderner und gleichzeitig sehr charmanter Weinstil, der sich durch die gesamte Kollektion zieht. Die Weine vereinen die Frische ihres jeweiligen Terroirs mit einem eleganten Körper und beeindruckendem Schmelz. Sie sind genau wie der Klumpp-Erfolg mehr als die Summe ihrer Teile. ||

Über Nacht und zu Tisch in Baden

COLOMBI HOTEL

Klassisch-elegantes Hotel in der Freiburger Altstadt mit Indoor-Pool, gutem Restaurant, Café und Terrasse.

    79098 Freiburg, colombi.de

HOTEL VICTORIA

Null-Emissions-Hotel mit gediegener Einrichtung, Biofrühstück und Ökostrom-Ladestellen fürs Auto. Fitness, Fahrradverleih.

  79098 Freiburg, hotel-victoria.de

DORMITORIUM

Liebevoll restauriertes historisches Hotel südwestlich von Freiburg mit eigenem Bio-Weingut. Dank lediglich zehn Zimmern, Sonnenterrasse und Garten herrscht hier eine angenehm private Atmosphäre. Gutes badisches Frühstück.

 79295 Sulzburg, dormitorium-sulzburg.de

„SCHWARZER ADLER“

Eine Institution mit berühmten Klassikern wie getrüffeltem Pouarde und herausragender

Weinkarte (2700 Positionen) von Winzer Fritz Keller. Ein Hotel und das Wirtshaus „Rebstock“ gehören dazu.

    79235 Vogtsburg, OT Oberbergen, franz-keller.de

„TROTTE WEINBAR“

Jahrgangstiefe und Raritäten in legerem Ambiente von drei jungen Machern: Philipp Barho, Friedrich-Leopold Keller und Vincent Benedikt Keller.

  79098 Freiburg, trotte-weinbar.de