

(web) Wie kommt man in die Presse? Eine Frage, die einem Weinjournalisten häufig gestellt wird. Die Antwort: Zum Beispiel mit einer Auszeichnung der besonderen Art. Doch das alleine reicht nicht. Man muss auch noch etwas zu erzählen haben. So wie das Weingut Lämmlin-Schindler im südbadischen Mauchen.

## Weingut Lämmlin-Schindler: mehr als Gutedel



Gerd Schindler charakterisiert seinen Siegerwein (ganz rechts) so: Ernte bei 90° De mit 85 Äpfel, Maischestandzeit über Nacht, Gärtemperatur 16 bis 18 Grad, schonende Behandlung im Keller. Im Glas dezente Zitrusnoten, grün-gelber Apfel, Ananas. Mit 6 Promille eine vergleichsweise kräftige Säure bei 3,1 g/l Restzucker (Fotos: Bäder)

„Damit hätten wir wirklich nicht gerechnet“, freut sich Gerd Schindler über seinen Cup beim Gutedel Cup; ein Wettbewerb, den der Markgräfler Wein e.V. nun schon seit zehn Jahren organisiert, um diese Sorte mit dem Faible für füllige Böden bei guter Wassernachlieferung über die regionalen Grenzen hinaus zu promoten. In der überregionalen Kategorie, hier waren auch Weine aus der Schweiz und von Saale-Unstrut am Start, durften sich Gerd und Heidi Schindler gleich doppelt freuen: auf Platz 1 landete der 2009er Mauchener Sonnenstück, ein leichter, fruchtiger, frischer, kühl vergorener Gutedel im Kabinett-Stil mit 11,5 % vol. Alkohol und viel Gärungskohlensäure. Auf Platz 6 dann die fast noch größere Überraschung: der „Grüne Markgräfler“ aus dem Hause Lämmlin-Schindler, eine mit 10,5 % vol. Alkohol und noch mehr CO<sub>2</sub> noch leichtere, frischere Variante. Dazu gleich mehr.

Das VDP-Gut setzt auf ökologischen Weinbau. Dass man heute keiner entsprechenden Verbandsorganisation (mehr) angehört, hat seinen Grund in den Diskussionen um das Braunalgen-Mittel Frutogard. Seit nunmehr acht Jahren als Pflanzenstärkungsmittel (mit Wirkung gegen Peronospora) anerkannt, hatte sich der Bundesverband Ökologischer Weinbau Ecovin lange Zeit gegen dessen Anwendung ausgesprochen. Gerd Schindler war anderer Meinung und sah in Frutogard eine sinnvolle Möglichkeit zur Beschränkung des Kupferein-

satzes. Also orientierte er sich um, und nahm die EU-Öko-Verordnung zur Richtschnur. Aus diesem Grund findet sich auf Etikett und Preisliste der Hinweis: „Aus kontrolliert ökologischem Landbau DE-039-Öko-Kontrollstelle“. „Damit fahren wir gut“, sagt Gerd Schindler und will es vermeiden, sich zusätzlichen Regeln zu unterwerfen.

Zum Weingut, das seit vier Jahren Mitglied im VDP ist, gehört eine Rebfläche von 13 Hektar. Zugekauft wird Lesegut aus 1 Hektar Weinbergen, das getrennt angebaut und in der gutschonigen, verpackten Gaststätte, der Krone, als Tischwein zum Ausschank kommt. Langfristige Lieferverträge sind hier übrigens nicht möglich – es könnte ja sein, dass sich ein Trau-

benerzeuger nicht an die Vorgaben der EU-Ökoverordnung hält, etwa Herbizide oder Insektizide einsetzt.

Wie in allen Betrieben des Markgräflerlandes spielt auch bei Lämmlin-Schindler der Gutedel eine wichtige Rolle (Anteil: ca 25 %). In der Regel kaltervergoren und zum Erhalt der Gärungskohlensäure schonend ausgebaut, hat er sich zum Inbegriff einer regionalen Spezialität gemausert, die beispielsweise eine ideale Liaison mit dem Spargel aus der Region eingeht. Auf rund 1.000 Hektar wächst die tra-

ditionsreiche Sorte zwischen Freiburg/ Breisgau und Lörrach nahe der Schweizer Grenze. Beliebte ist insbesondere der trocken-fruchtige Kabinett-Stil. Doch der bekommt Konkurrenz: Seit drei Jahren ergänzt der Weintyp „Grüner Markgräfler“ das Angebot – ein Gutedel im Vinho-verde-Sommer-Stil: leicht, grün, spritzig. Ideengeber Berthold Willi kann von einem zunehmenden Interesse berichten: „Vor drei Jahren starteten wir mit 1.500 Flaschen, in diesem Jahr wurden bereits knapp 50.000 abgefüllt. Neun Betriebe sind bisher mit von der Partie, die unter dieser Marke einen zwar vergleichbaren, aber dennoch individuellen Grünen Markgräfler vinifizieren und sich gleichzeitig mit einem Beitrag pro verkaufter Flasche für die Förderung Markgräfler Kulturgüter einsetzen: „Wir finden die Idee super und sie kommt bei unseren Kunden toll an“, sagt Gerd Schindler, der auch von einem großen Kundeninteresse am „Blauen Markgräfler“ berichtet, von dem die ebenfalls neun beteiligten Betriebe 20.000 Flaschen abgefüllt haben. Dahinter verbirgt sich ein ganz ähnlicher Ansatz wie beim grünen Kollagen – allerdings mit Spätburgunder, der jetzt erstmals als fruchtige Primeur-Variante in ebenso moderner Ausstattung produziert wurde.

Darüber wird aus der Presse sicherlich noch mehr zu erfahren sein – spätestens dann, wenn der Blaue Markgräfler (zum Beispiel von Lämmlin-Schindler) eine Auszeichnung erhält.

### Zum Betrieb

Die Jahresproduktion im Weingut Lämmlin-Schindler (Schliengen-Mauchen) beträgt aktuell 150.000 Flaschen, ein Viertel davon ist Gutedel, 35 % Spätburgunder. Im Weinberg legt Gerd Schindler großen Wert auf eine reichhaltige Bodenflora. Im Keller vermeidet der Südbadener Pumpvorgänge unter Ausnutzung des gegebenen Gefälles. Im Marketing steht der Wunsch nach einem Großen Gewächs aus dem Mauchener Frauenberg ganz oben auf der Wunschliste.

[www.laemmlin-schindler.de](http://www.laemmlin-schindler.de)