

## ENTKORKT



Was biodynamische Winzer tun, klingt oftmals merkwürdig: Sie pflanzen Reben nach dem Mondkalender und vergraben Kuhhörner mit Mist an einer Weinbergs-ecke. Eine wachsende Anzahl von Winzern in Deutschland betreibt die besondere Spielart des ökologischen Weinbaus – selbst Spitzenbetriebe wie der des Präsidenten des Verbandes der Prädikatsweingüter (VDP), Steffen Christmann. »Wir sind keine blauäugigen Träumer«, sagt Christmann. Die Biodynamik helfe ihm dabei, gute, ausdruckstarke Weine zu produzieren.

Der Anthroposophie zufolge enthält der in dem Horn vergrabene Mist nämlich mehr bakteriologische Aktivitäten als gewöhnlicher Mist, was auf die Pflanzen im Weinberg belebend wirken soll. Von dem so gewonnenen Mist werden dann 100 bis 150 Gramm eine Stunde lang in 60 bis 70 Liter lauwarmes Wasser eingerührt und so zu Dünger verarbeitet, »Kuhkiesel« genannt.

Der Hornmist wirke wirklich, bezeugt Christmann, der Boden sei tatsächlich lebendiger und fruchtbarer. Auch helfe der Kuhkiesel den Pflanzen in der Reifezeit im Herbst. Homöopathische Dosen von Wirkstoffen reichten aus, der Pflanze die Information zu Wachstum und Reife zu übermitteln.

Die Idee zur biodynamischen Landwirtschaft stammt von dem Esoteriker Rudolf Steiner, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts seine Lehre von der ganzheitlichen, in die kosmische Ordnung eingebetteten Lebensweise des Menschen entwickelte. Steiner, der auch als Begründer der Waldorfpädagogik bekannt ist, entwickelte 1924 die Idee des individuellen landwirtschaftlichen Organismus.

Für uns Weinfreunde sollte gelten: Wenn's schmeckt, dann bitte auch mal biodynamisch. (ddp)

# Gut und edel sollte er sein

Das Markgräflerland und seine ganz spezielle Rebsorte – Von Marion Schwarzmann

Der Rheingau hat seinen Riesling, das Frankenland den Silvaner und das Markgräflerland seinen Gutedel. Letzterer scheint den Winzern südlich von Freiburg fast heilig zu sein. Denn wagt man auch nur geringfügig Kritik an den alterwürdigen Reben – der Anbau am mittleren Nil vor 5000 Jahren gilt als verbürgt – zu äußern, müssen Weintrinker, die eine rassigere Traubensorte bevorzugen, sich auf eine längere Diskussion gefasst machen. Der Markgräfler Winzer verteidigt seinen Gutedel aus der felsenfesten Überzeugung, einen tollen Tropfen zu produzieren.

Dabei hat sich der Gutedel, den der Markgraf Friedrich von Baden am Genfer See kennen- und schätzen lernte und ihn deshalb 1780 in seiner Heimat anpflanzen ließ, in den vergangenen Jahren deutlich von einem »Zechwein in einen Wein mit Anspruch« gewandelt, wie Thomas Basler vom Vorstand des Markgräfler Wein e. V. betont. Früher hatte jeder ein Fass zu Hause stehen, heute wird die Ertragsmenge deutlich begrenzt. 120 Kilogramm pro Ar dürfen nur noch vermarktet werden, das entspricht 90 Litern Wein. In Spitzenlagen ist der Ertrag auf die Hälfte reduziert.

Um das Niveau weiter anzuheben, wird seit 14 Jahren der Gutedel Cup ausgelobt. In vier Kategorien wird er vergeben, und noch nie war die Zahl mit 250 eingereichten Weinen so hoch wie in diesem April. Einer der glücklichen Gewinner, die diesmal beim Festakt in Badenweiler ausge-



Seltener Anblick: Frauen in Markgräfler Tracht schenken auf dem 128. Müllheimer Weinmarkt aus.

zeichnet wurden, ist Gerd Schindler. Er nimmt den schwergewichtigen Wanderpokal in der Sektion »Gutedel trocken international« – hier können sich auch die Schweizer Nachbarn mit ihrem Fendant oder Chasselas bewerben – mit in sein Bilderbuchweingut im 600 Seelen starken Dorf Mauchen.

Prämiert wurde sein Mauchener Sonnenstück, Kabinett, 2009, der auf dem Gaumen frische, fruchtige Aromen entfaltet, dezent nach Zitrus und grün-gelbem Apfel sowie Ananas schmeckt. 5,70 Euro kostet die 0,75-Liter-Flasche direkt ab Hof, der unbedingt einen Besuch lohnt. Seitdem Gerd Schindler 1995 zusammen mit seiner Frau Heidi das Weingut von seinen Eltern übernommen hat, ist vieles mit sicherem Gespür für Geschmack und liebevollen Details umgestaltet worden. Die hellen, freundlichen Probierstuben laden zur gemütlichen Weinprobe ein, im Laden gibt es allerhand aparte Accessoires rund um den Rebsaft und für das traditionelle Hoffest am 24. und 25. Juli hat sich der bekannte Karikaturist Peter Gaymann angesagt.

Seit 1865 gehört das Weingut zum Gasthof Krone und wird seitdem erfolgreich als Familienbetrieb geführt. »Mauchen – das bedeutet im Alemannischen »versteckt«, verrät Gerd Schindler seinen interes-

sierten Gästen, die er gleich einmal in seine beste Lage hinauf auf den Frauenberg lotst. Hier erwartet die durstigen Kehlen ein prickelndes Geschmackserlebnis: Sein Lämmlin-Schindler Brut – handgerüttelt und 15 Monate auf der Hefe in der Flasche gereift – ist eine köstliche Cuvée aus Spätburgunder, Chardonnay und Weißburgunder. Preis des exquisiten Vergnügens: 11,50 Euro pro Flasche. Neben dem Gutedel, der auf rund einem Viertel seiner Anbaufläche von insgesamt 14 Hektar gepflanzt ist, baut Schindler nämlich noch je zwölf Prozent Weißburgunder und Chardonnay sowie 35 Prozent Spätburgunder aus. »Früher einmal war das Markgräflerland ein reines Rotweingebiet«, weiß der erfahrene Winzer, der im Keller und in den Weinbergen kompetent von Friedhelm Maier und Michael Maier (nicht miteinander verwandt!) unterstützt wird. Rund 150.000 Flaschen produziert das Weingut Lämmlin-Schindler pro Jahr, von denen einige nun junge, frische Etiketten in Grün und Blau tragen. Mit ihrem Grünen (Gutedel) und Blauen (Spätburgunder) Markgräfler will sich ein Zusammenschluss von neun Weingütern auf dem Markt positionieren – eine treffliche Idee.



Gerd Schindler (M.) mit seinen Kellermeistern Friedhelm Maier (r.) und Michael Maier. (Fotos: man)



Frische Weine und der Gutedel Cup für das Gut Lämmlin-Schindler.

Auch sonst ist Gerd Schindler, seit 2006 ebenfalls Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter – seiner Zeit voraus. Bereits seit 20 Jahren betreibt er kontrolliert-ökologischen Anbau. »80 bis 90 Prozent der Qualität werden im Weinberg verzichtet, den Boden gezielt durch Pflanzen anregt. Auch wenn er damit zu einer Minderheit gehört – nur ca. fünf Prozent im Markgräflerland haben sich für den ökologischen Anbau entschieden –, der Erfolg gibt ihm recht.

Übrigens, alle 250 eingereichten Weine konnten am Abend der Preisverleihung im Kurhaus Badenweiler probiert werden. Wem das Gedränge dort zu groß war, dem sei der Müllheimer Weinmarkt empfohlen, der tags drauf bereits zum 128. Mal die ganze Vielfalt der Markgräfler Weine offerierte. Da gab es bei knapp 400 Weinen zwar reichlich Gutedel, aber auch andere Sorten des neuen Jahrgangs 2009 zu verkosten.

(Infos im Internet unter: [www.laemmlin-schindler.de](http://www.laemmlin-schindler.de) sowie [www.markgraeflerwein.de](http://www.markgraeflerwein.de))

## Feuchtfrohlich war gestern

Beruf im Wandel: Der Sommelier wird immer mehr zum Getränkanager

Ein gut gefüllter Kühlschrank im Seminarraum, mehrere Weingläser an jedem Platz – auf den ersten Blick scheinen die Kurse der Deutschen Wein- und Sommelierschule (DWS) in Koblenz eine feuchtfrohliche Angelegenheit zu sein. Doch der Eindruck täuscht. »Eine der größten Fehlannahmen ist, dass hier ausschließlich Wein verkostet, probiert oder getrunken wird«, sagt DWS-Direktor Thomas Klaas. Tatsächlich deuten die dicken, mit mehreren Hundert Seiten gefüllten Ordner auf den Tischen der rund 30 Seminar-

Tätigkeit und auch die Themen, die gelehrt werden, zu bis zu 80 Prozent gleich sind«, sagt Klaas. Die größten Unterschiede bestünden noch in der beruflichen Vorbildung der Teilnehmer.

Mario Ciccimarra, Inhaber eines Restaurants in Solingen, will sich so auf künftige Weineinkäufe vorbereiten. »Da habe ich auch schon schlechte Erfahrungen mit Winzern gemacht.« Seine Mitarbeiter sollen dann von ihm lernen. »Es gibt schon viele Begriffe, die ich vorher nicht kannte«, sagt er. Einzelhandelskauf-

ter der IHK Koblenz, hat Niederlassungen in Berlin, München, Hamburg und Würzburg. Angeboten werden neben den Profi-Ausbildungen auch Seminare für Laien. Sie richten sich an Menschen, »die nicht nur sagen wollen »Der Wein schmeckt mir, der schmeckt mir nicht, sondern dieses auch begründen wollen, die mitreden wollen«, weiß Klaas. Auch würden Fachhändler, Gastronomen oder Winzer darin geschult, Weinproben zu leiten. Insgesamt 2500 Menschen durchlaufen jedes Jahr die Schulungen.

»Noch vor 15 Jahren hat sich das Thema Wein nur in der Fachpresse abgespielt«, sagt Klaas. Jetzt sei es allgegenwärtig. »Und der Wein ist etwas erklärungsbedürftiger als Bier, er ist ein Genussmittel, das sich nicht sofort in allen Facetten erschließt«, sagt Klaas mit Blick auf Rebsorten oder Herkunft der Weine. Und das allgemein gestiegene »Weinwissen« trage dazu bei, dass im Restaurant oder am Weinregal noch stärker der Fachmann gefragt sei.

Das Berufsbild des Sommeliers hat sich in den vergangenen Jahren gewandelt. »Es geht nicht darum, dass sich da jemand hinstellt und einen Wein schönredet oder ihn mit Anekdoten versieht«, sagt Klaas. Er spricht stattdessen vom »modernen und kreativen Getränkanager«. Natürlich sei es weiter wichtig, den Gast oder Kunden bei der Auswahl des Weines zu beraten. »Das ist aber beileibe nicht der einzige Punkt.« Ein Sommelier müsse heutzutage Events veranstalten – von der Weinprobe bis zum spanischen Abend. Im Handel gehe es um die Gestaltung von Großflächen bei Themenwochen.

»Wein ist ein immer stärkerer Umsatzfaktor – deshalb braucht man Profis, die damit Geld verdienen«, sagt der DWS-Direktor. »Beim Einkauf geht es um sehr viel Geld, bei Palettenware unter Umständen auch gleich um Millionen Euro«, ergänzt Steinmetz. »Da darf man sich weder verkalkulieren noch sensorisch verschätzen.« Sonst endet die Weinliebe in Katerstimmung. Tobias Goerke



Erst riechen, dann schmecken: Teilnehmer eines Kurses zum IHK-geprüften Sommelier verkosten in Koblenz Weine. (dpa)

teilnehmer an, dass die Ausbildung zum IHK-geprüften Sommelier etwas anderes verlangt als ein besonderes Maß an Trinkfestigkeit.

»Wenig Eigenrestsüße, exogen imprägniert, kalt vergoren«, sagt der Seminarleiter, bevor er seinen Schülern dann doch einen Schluck einschenkt. »Das heißt, der Wein ist fast trocken und spritzig«, übersetzt der Leiter der DWS-Schulungen, Johannes Steinmetz.

Bis 2009 wurde zwischen der Ausbildung zum Sommelier und zum Wein-fachberater unterschieden, jetzt gibt es nur noch den Sommelier in den Fachrichtungen Handel und Gastronomie. »Es hat sich gezeigt, dass die

mann Andre Hecke aus Essen fügt hinzu: »Man steht am Anfang vor einem Berg.« Er hat sich für die Fortbildung entschieden, um fit für den Einkauf und die Beratung zu sein. »Mein Arbeitgeber war sofort von der Idee begeistert.«

Sommeliers werden in Deutschland nur an der Hotelfachschule Heidelberg und an der DWS ausgebildet. 180 Teilnehmer zählt die DWS pro Jahr, etwa ein Viertel fällt bei der Industrie- und Handelskammer (IHK) durch die Prüfung. Im Herbst 2010 startet erstmals ein Kurs zum IHK-geprüften Meistersommelier mit einer Dauer von eineinhalb Jahren. Die DWS, eine 100-prozentige Toch-



Wein DES MONATS

## Burgunder aus Südafrika

Schuld an allem sind die Holländer. Keine Bange, Sie können entspannt weiterlesen, wir reden nicht über Fußball. Wir reden über Wein. Über Weinanbau in Südafrika. Ein gewisser Jan van Riebeeck gilt als der erste holländische Siedler am Kap. Der 33-Jährige war 1652 von der Dutch East India Company ausgesandt worden, um einen Gemüseanbaubetrieb zu gründen. Dessen Ernten sollten helfen, auf den langen Seereisen zwischen Europa und Indien die Skorbutgefahr zu bannen. Und weil Riebeeck auch für das (seelische) Wohlbefinden der Seeleute sorgen musste, produzierte er nebenbei Wein. Die erste Lese ließ sieben Jahre auf sich warten, und wir wissen nicht, ob das Ergebnis köstlich war oder nur dem Rausch diene.

Heute braucht sich über die erstklassige Qualität südafrikanischer Weine niemand mehr Gedanken zu machen, vorausgesetzt, es handelt sich um den Wein eines der führenden Betriebe der Region. Wie etwa der Chardonnay »Missionvale« aus dem Hause Bouchard Finlayson in der Walker Bay, gut 100 Kilometer südöstlich von Kapstadt.

Hier, nur einen Steinwurf vom Meer entfernt, erzeugen die beiden Weinmaker Paul Bouchard und Peter Finlayson einen perfekt geholzten Burgunder – nur, dass dieser Rebsaft nicht aus Frankreich, sondern aus Südafrika stammt.

Im Glas zitronengelb. In der Nase mineralisch, mit zarter Vanille, Kräutern und leichten Zitrusnoten; im Mund bei mittlerem bis vollem Körper frisch, stoffig, etwas breit, mit feinem Schmelz,

strukturgebender Säure, reifer Frucht (Birne), wiederum Vanille oder eleganter Würze, die in ein nussiges Finale hinüberführt. Der Wein reifte für sechs Monate in französischen Eichenholzfässern, was ihn zu einem delikaten Gaumenschmeichler mit Substanz macht. Der »Missionvale«, benannt nach einem ehemaligen Hospital der Region, harmonisiert bestens mit gegrilltem Fisch wie dem Seeteufel, mildem Hartkäse oder Spargel und gekochtem Schinken. Reichlich Sauce holländische darf beim Spargel nicht fehlen – auch wenn an deren Erfindung trotz des Namens nicht die Holländer schuld sind, sondern die Franzosen; jene aus der Normandie. Möglich freilich, dass ein gewisser Jan van Riebeeck ein Nachfahre der Normannen war.

Manfred Merz

Bouchard Finlayson, Chardonnay »Missionvale«, Jahrgang 2008, 13,5 Prozent Alkohol, 19,95 Euro, Bezugsquellen nennt das Weinland Ariane Abayan, Telefon 0 40/4 80 03 50



## Musik zum Wein

Der »Missionvale« Chardonnay setzt auf Substanz. Ganz so wie eine Brahms-Sinfonie. Und weil unser Wein des Monats auch solo brilliert, lässt sich mit ihm am schönsten bei der dritten Sinfonie des großen Romantikers entspannen. Das erste Thema des Kopfsatzes und der elegante, hitverdächtige dritte Satz, das Poco allegretto, gehören zu den unvergänglichen Passagen. So gut kann Musik schmecken.