

Keller-Notizen

Ein Besen, ein Preis und eine Wahl

Am Dienstag, 29. März, endet die Osterpause im „Dreimädelhaus“ im Weingut von **Christel Currie** in Uhlbach. Los geht es wieder mit der **Eyachtaler Forellenwoche** bis 3. April.

weingut-currle.de



Das Weingut **Bernhard Ellwanger** in **Großheppach** hat es in der vierten Ausgabe des meist vom Rheingau beherrschten **Deutschen Riesling-Challenge** (Weinmagazin ENO WorldWine) unter die **Top Ten** geschafft. Ausgezeichnet wurde von der Fachjury der **Geradstettener Lichtenberg Riesling** Oberholz 2014 trocken. Dort tummeln sich unter anderem auch Weingüter wie Philipp Kuhn, Künstler, Schloss Vollrads oder auch Othegraven, das Weingut von Günther Jauch. Das Oberholz liegt etwa 380 Meter über dem Meeresspiegel. Die steile Klinge sorgt für ein extremes Kleinklima. So gedeiht dort ein zart mineralischer Riesling, mit Aromen von Limette und Maracuja.



Das **Deutsche Weininstitut (DWI)** sucht in allen deutschen Weinregionen die jeweils „**Schönste Weinsicht 2016**“. Dies sind vor allem spektakuläre **Aussichtspunkte**, die auch in eine (Rad-)Wanderung eingebunden werden. Bis 31. März kann jeder aus den Vorschlägen der Anbaugemeinde online auf www.generation-riesling.de/news/schoenste-weinsichten-2016/ seinen Favoriten wählen. Die schönste Weinsicht jedes Anbaugebiets wird anschließend vor Ort mit einer drei Meter hohen Stele des Mainzer Künstlers Ulrich Schreiber gut sichtbar gekennzeichnet und im Verlauf des Jahres eingeweiht. Unter allen Teilnehmern verlost das DWI zehn **Sachpreise**.



Die **Gengenbacher Winzer** firmieren künftig als „**Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg eG**“, dies beschloss die Mitgliederversammlung. Nach der **Fusion** der drei Betriebe **Gengenbach, Zeller Aptsberg** und **Fessenbach** soll der neue Name einen einheitlichen Auftritt schaffen. „Die Nennung der beiden größten Städte Offenburg und Gengenbach beschreibt nicht nur unser Einzugsgebiet, sondern stellt auch den Bezug zu unseren bedeutendsten Märkten dar“, sagt **Geschäftsführer Christian Gehring**. Die Weinmanufaktur verkörpert Regionales und Bodenständiges, geprägt von viel Handarbeit. Nach der Verschmelzung mit den Offenburgern Weinbaubetrieben liegen wesentliche Ertragsreblächen der Gengenbacher Weinmanufaktur auf Offenburg-Gemarkung.

– uf –

Genießen



Knorrig und mit Stämmen so dick wie die Waden eines Gewichthebers sind die alten Langmeil-Reben aus dem Jahr 1843.

Bild: Radocaj

Weine der Welt: Im Weingut Langmeil im australischen Barossa Valley gedeihen über 170 Jahre alte Rebstöcke

Von alten Reben und Methusalemen

Auf den ersten Blick könnte der Methusalem auch als seltsam verkrüppeltes Bäumchen durchgehen. Bei näherer Betrachtung ist es nicht zu übersehen: Das eindrucksvolle Gewächs im georgischen Kavtis Ubani ist ein uralter Rebstock der roten Rebsorte Dzelschavi – eine der rund 500 autochtonen Sorten, die es noch in dem kleinen Kaukasus-Staat gibt. Über Kopfhöhe breiten sich seine Triebe auf einer Fläche von rund 160 Quadratmeter aus. Aus den Trauben keltert Georgi Dakishvili, Kellermeister im Weingut Vino Terra bei Telavi, rund 450 Liter Wein in traditionellen Tonamphoren, den Qvevris. Eine stolze Menge für die Fläche und das Alter. Der Rebstock ist rund 160 Jahre alt.

Nicht nur die Reblaus

Da müssen sich unsere Winzer noch eine ganze Weile gedulden, bis sie Weinstöcke dieses Kalibers im Wengert stehen haben. Dies ist einerseits der Reblaus geschuldet, die ab Ende des 19. Jahrhunderts bis in die 30 Jahre des 20. Jahrhunderts ganze Weinberge und ihre Paraderennen zerstörte. Danach galten auch hierzulande im Weinbau andere Prioritäten: Vor allem viel sollte in den 60er und auch noch 70er Jahren erzeugt werden. Deshalb wurden viele Reben schnell wieder gerodet, wenn sie nach

rund 30 Jahren ihr Vitalitätshoch erreicht hatten – wenn überhaupt so lange.

Doch auch unsere Wengertler haben dazu gelernt. Seit es immer mehr auf die Qualität statt auf Quantität ankommt, schätzt man auch die Stärken der tiefwurzelnden Bestager aus dem Reich der Reben. Sie haben weniger Trockenstress und assimilieren vor allem mehr Mineralien aus dem Boden. Sie haben zwar kleinere aber aromatischere Beeren. Aber: Der Begriff „Alte Reben“ ist hierzulande nicht geschützt. Da hilft nur im Weingut des Vertrauens nachzufragen. Viele Weingüter und Genossenschaften verfügen über Rebestände, die 30, 40 oder auch 50 Jahre alt sind. Bei wenigen geht es auch über die 60 Jahre hinaus.

Die Ironie der Geschichte

Doch das ist alles sehr bescheiden, wenn man den Blick beispielsweise nach Australien ins Barossa Valley lenkt. Hier, nordöstlich von Adelaide, steht wohl die größte Ansammlung der ältesten und am längsten bewirtschafteten Weinberge der Welt aus der Zeit bevor sich die Reblaus anderswo breit machte. Das stehen nicht nur Shiraz-Methusaleme, sondern auch uralte Grenaches, Mataros oder Cabernet Sauvignons. „Die Ironie der Geschichte ist,

dass wir zwar die neue Welt sind, aber die ältesten Böden und die ältesten Weinberge haben“, sagt **James Lindner** (Bild: Jung) vom Weingut Langmeil in Tanunda. Noch mehr Ironie des Schicksals: Australische Shiraz-Klone, die einst aus Frankreich stammten, wurden nach der Reblaus-Katastrophe in Europa vor



allem wieder nach Frankreich zurück gebracht.

Deutsche Einwanderer aus Schlesien hatten vor rund 170 Jahren den Ort Langmeil, der heute zu Tanunda gehört, gegründet und Wein gepflanzt. Christian Auricht, einer dieser Pioniere hatte 1843 einen Weinberg mit Shiraz bepflanzt, dieser existiert als ältester noch bestehender Shiraz-Wengert der Welt noch heute. Einer der Gründe: Die Reblaus war in Barossa nie ein Problem. „Es gab die Reblaus im Osten, aber Australien ist ein großes Land und so konnte sich die Reblaus nicht über den Wind verbreiten“, sagt James Lindner. Der Wein von Aurichts Reben ist der The Freedom 1843 von Langmeil – zumindest zu einem großen Teil. Ein Wein mit hoch

konzentrierter Frucht und Würze mit einer präsenten Säure und Schokoladenaromen am Gaumen. Ein großer Wein, zweifellos.

Mit Stumpf und Stiel versetzt

Doch es ist nicht nur die Natur, die den alten Reben das Leben bedroht. Auch dem Menschen stehen sie bisweilen im Wege. Als das Dorf sich ausdehnen musste, blieb der Familie Lindner vor rund zehn Jahren nicht anderes übrig, als eine ganze Reihe von rund 100 Jahre alten Rebstöcken zu versetzen. Dazu wurden sie einzeln von einer Maschine mit dem ganzen Wurzelballen über einen Meter tief ausgegraben und in die Orphan Banks Weinberge versetzt. James Lindner: „Am Anfang haben wir nur wenige Augen an den Ruten stehen lassen und immer wieder zurückgeschnitten, um damit die Wurzeln zu stärken“. Das Ergebnis steckt mittlerweile in der Orphan Bank-Linie des Weinguts mit Shiraz-Weinen aus im Durchschnitt 110 Jahre alten Reben. „Alte Reben machen nicht zwangsläufig große Weine. Aber wenn sie große Weine machen, dann werden sie auch alt“, sagt der Winzer. Und wenn ein Rebstock dann doch einmal an Altersschwäche sterben sollte, macht man Stecklinge aus den Ruten zur Verjüngung. Die guten Gene sollen ja nicht verloren gehen.

Hansjörg Jung

Topfgucker: Rezept-Tipp von Hans Schmidner, Ferienhof Schmidner im Altmühltal

Geräucherter Saibling auf Kohlrabi-Carpaccio

Rund um Ostern haben die Fischereivereine oder Fischteiche Hochkonjunktur: Vor allem Forellen und Saiblinge, frisch oder geräuchert, stehen hoch in der Gunst der Kundschaft. Das weiß auch Hans Schmidner vom Ferienhof Schmidner (www.schmidner-biberbach.de). Mitte der 60er Jahre hat er einen Fischweiher auf dem Grundstück angelegt, den ersten. Heute speist der Biberbach, der durch das Grundstück der Familie fließt, mehrere Weiher. Gäste des Schmidnerhofs haben die Weiher exklusiv für sich. Wer keine Lust auf Selberangeln hat, muss trotzdem nicht hungern. Dann zieht der Chef eben eine leckere Fischmahlzeit an Land. Ein frisch und aromatischer Genuss ist sein Rezept für den heutigen Topfgucker.

cker. Frisch vor allem wegen des Kohlrabis. Den gibt es zwar das ganze Jahr über, doch in ein paar Wochen gibt es auch wieder die ersten Exemplare aus hiesigen Gärten. Kohlrabi ist ein ideales Rohkostgemüse und reich an Mineralstoffen wie Magnesium, Selen und Kalzium. Aber auch Folsäure, B-Vitamine und Vitamin C stecken in dem Gemüse.

Zubereitung

Den Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zutaten für die Vinaigrette in einem Salatschälchen anrühren und die Kohlrabischeiben beidseitig eintauchen. Je 3 bis 6 marinierte Kohlrabischeiben auf vier Vorspeisentellern verteilen und die geräucherten Saiblingsfilets auf das Gemüse legen. Zur Garnitur ein

Häubchen Sahnemeerrettich, ein Dillstängelchen, halbierte Cocktailtomaten oder auch geröstete Pinienkerne daneben anrichten. Als Beilage werden frische oder in der Pfanne leicht angeröstete Baguettescheiben gereicht. Dazu passt beispielsweise ein frischer, trockener Weißburgunder.

Hansjörg Jung

4 Portionen

4 geräucherte Saiblingsfilets, Kohlrabi
Für die Vinaigrette: 4 EL weißer Balsamico, 2 EL Olivenöl, 2 EL Walnussöl, Salz, Pfeffer, Zucker

Geselligkeit und Gastlichkeit

friendliness and hospitality



Wo der Besen hängt - auch ein Stück Weinkultur.

Bild: Jung

Wein in Württemberg: Das Stuttgarter Weinbaumuseum

Frankie, Wein und Sitten

Rund 2000 Jahre lokale Weinbaugeschichte dokumentiert das Stuttgarter Weinbaumuseum unter dem großen Dach der alten Kelter in Uhlbach. Kunstvoll geschnitzte Fässer dokumentieren Wengertler Stolz, große und kleine Baumkellern verdeutlichen die Mühsal der Weingewinnung, und zwölf Vitrinen präsentieren die Entwicklung des Weinbaus während der letzten zwei Jahrtausende, das Jahr des Wengertler im Weinberg, den Terrassenweinbau an den Steillagen des Neckars und die Rebflurbereinigung. Damit auch außerhalb von Führungen wertvolle Informationen zu den Exponaten nicht verloren gehen, besteht nun die Möglichkeit, einen Audio-Guide mit vertiefenden Hinweisen für eine Gebühr von 3,50 Euro aufs Smartphone zu laden.

Seit dem Umbau, übrigens ausgezeichnet mit einem Architekturpreis für beispielhaftes Bauen, besitzt das Weinbaumuseum eine Vinothek, in der – stets wechselnd – mindestens ein Wein aller 21 Partner-Weingüter und -genossenschaften

probiert und auch gekauft werden kann. „Das Weinbaumuseum hat durch die Neukonzeption vor vier Jahren einen deutlichen Aufschwung erfahren. Das Museum ist die Anlaufstelle Nummer eins, wenn es um den Erlebnisfaktor Wein geht“, sagt Andrea Gehrlach, Leiterin des Museums.

Erlebnis heißt im Museum auch: ein bunt gestricktes Jahresprogramm rund um den Wein und seine Kultur. Dazu gib es in diesem Jahr drei neue Angebote: Beim Schwäbischen Musikcabarett präsentiert der Sänger Wolfgang Seljé den Gästen seine Interpretationen internationaler Hits vor allem von Frankie Sinatra, dazu gibt es Gesichtchen, Anekdoten und auch feine Tropfen der Stuttgarter Winzer. Am 14. April beginnt Brigitte Haussler-Kimmerle mit ihrem vergnüglichen Themenreigen aus der Kulturgeschichte des Weins und der Kulinarik. Los geht es mit „Tischsitten – vom Abendmahl bis zum Löffel abgeben“.

Hansjörg Jung

www.stuttgart-tourist.de



Saiblinge und Forellen frisch aus dem Rauch - eine Delikatesse.

Bild: Standl