

Die Weinregion Markgräflerland Ein Weinreisebericht

Das Markgräflerland, ein bezauberndes Fleckchen Deutschlands, war an zwei aufeinander folgenden Jahren Ziel unseres Erholungsurlaubs. Angeregt durch die euphorischen Berichte von Freunden und nicht zuletzt den Vortrag von Herrn Bley von den Weinfreunden vom Hellweg im Oktober 2009 buchten wir eine Ferienwohnung in Staufen und erkundeten von dort aus die Umgebung. Mediterranes Klima hatten wir im Kopf vor unserem ersten Aufenthalt im Oktober 2010, der sich dann als der kälteste seit Jahrzehnten herausstellte. Der September 2011 dagegen wartete mit wahrlich sommerlichen Temperaturen auf.

Der immer noch nicht so recht aus dem Dornröschenschlaf wachgeküsste Teil Badens zwischen Freiburg und Basel erfreut sich eines milden, warmen Klimas mit ausreichenden Niederschlägen für fruchtbare



Böden, die für den Anbau von Wein und Obst prädestiniert sind. Auf eine ausführliche Beschreibung des Markgräflerlandes soll an dieser Stelle jedoch verzichtet werden; Interessierte mögen Details im Weinfasslichen Nr. 194 nachlesen. Unser Hauptaugenmerk hinsichtlich Weinen galt nicht der dominierenden Rebsorte der Gegend, dem Gutedel / Chasselas, der im vorab genannten Weinfasslichen und der dazu gehörenden Weinprobe in extenso besprochen bzw. verkostet wurde, sondern den anderen, aus dem Blickwinkel der Winzer heraus vielleicht etwas vernachlässigten Rebsorten dieses ca. 3.000 Hektar umfassenden

Anbaugebietes. Der Gutedel liegt mit ca. 40% in der Tat unangefochten an der Spitze; dennoch behaupten sich hartnäckig vor allem Burgundersorten sowie Müller-Thurgau, Riesling und Gewürztraminer. Besonders hervorzuheben wäre der Nobling, eine Kreuzung der Rebsorten Gutedel und Silvaner, die auf 63 ha in Baden angebaut wird. Mittelrhein, Nahe, Rheinhessen und Württemberg bestücken jeweils weniger als 0,5 ha ihrer Rebfläche mit dieser Traubensorte.

Vor der Beschreibung der besuchten Weingüter noch ein paar Zeilen zu Staufen. Dieses kleine Städtchen mit seinem mittelalterlichen Flair ist allemal mehr als einen Tagesausflug wert, und da nicht nur wegen der Burg, dem Schladererschnaps und dem Fausthaus, in dem der Legende nach Mephisto dem Dr. Faustus den Garaus gemacht haben soll. Man fühlt sich dort einfach wohl, Küche und Keller sind, wie im gesamten Markgräflerland, von erlesener Qualität, Cafés mit sündhaft gutem Kuchen laden zum Verweilen ein, die wohl kleinste Kaffeerösterei Deutschlands verströmt einen betörenden Duft



und in den zahlreichen kleinen bis winzigen Lädchen ist neben fachkundiger Beratung immer Zeit für ein Schwatz. Um zunächst das Rathaus mit Erdwärme zu heizen, wurden im Jahre 2007 Bohrungen bis zum 140 m Tiefe durchgeführt. Aufgrund einer Fehlbohrung drang Grundwasser in die darüber liegende Gips-Keuper-Schicht ein; es entstand eine unterirdische Quellung, der Erdboden hob sich und an ca. 260

Häusern der Altstadt entstanden bis zu mehrere handbreit große Hebungsrisse. Dies tut zwar dem Charme des Städtchens bisher keinen Abbruch, aber es wird großer finanzieller Mittel bedürfen, diesen Schaden zu beheben.

Privat-Sektkellerei Reinecker

Zweimal bereits hatten wir vergeblich versucht, zu dem ansehnlichen Gutshaus in Auggen Zutritt zu erhalten, bis sich beim dritten (und letzten!) Versuch die Tore öffneten, aber Hartnäckigkeit wird manchmal belohnt. Von den Sekten dieser kleinen Sektkellerei waren wir rundum begeistert. Auf der nur 3,15 ha umfassenden, im Familienbesitz befindlichen Rebfläche werden Spätburgunder (Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Meunier), Chardonnay und Sauvignon Blanc angebaut. Die handverlesenen Trauben, ca. 65% der Ernte, werden langsam und schonend gepresst und in kleinen Gärtanks vinifiziert; 10-20% der besten Weine vergären in Eichenfässern. Hergestellt werden 5 Sekte (Blanc de noirs und Rosé vom Pinot Noir, Blanc de blancs vom Chardonnay, ein Crémant – für die luxemburgische Kundschaft – und eine Cuvée aus Pinot noir, Pinot Meunier und Chardonnay). Von dem

Ertrag der kleinen Rebfläche könnte die Familie nicht leben, die Sektherstellung aus eigenen Trauben ist zwar mehr als ein Hobby, aber der Haupterwerbszweig bleibt die Fremdversektung für Winzer hauptsächlich aus der Region.

Winzergenossenschaft Laufen

Auf den ca. 167.000 qm bewirtschafteter Anbaufläche der Winzergenossenschaft Laufen auf den Süd- / Südwestlagen am Rande des Hochschwarzwald werden ca. 50% Burgundersorten (vor allem blauer Spätburgunder) und ca. 30% Gutedel angebaut. Viel Wert wird ebenfalls gelegt auf die Vinifizierung von Gewürztraminer, Muskateller und Sauvignon Blanc.

Winzergenossenschaft Britzingen

Zwischen Schwarzwald und Vogesen unweit der bekannten Badeorte Badenweiler und Bad Krozingen liegt der staatlich anerkannte Erholungsort Britzingen. Der Weinanbau in dieser Gemeinde ist seit dem Jahre 773 urkundlich belegt. Die Winzergenossenschaft Britzingen, die sich der ganzheitlichen, umweltschonenden Weinherstellung verschrieben hat, besteht seit 60 Jahren; 200 Winzer – hauptsächlich kleine Familienbetriebe – sind ihr angeschlossen.

Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen-Schlatt



Martin Wassmer, gelernter Koch und großer Spargelproduzent, baut, wie auch sein Bruder, seit ca. 10 Jahren eigenen Wein aus. Die zum Weingut gehörende Rebfläche beträgt 23 ha mit den besten Lagen Schlatterer Maltesergarten, Laufener Altenberg, Auggener Letten, Dottinger Castellberg, Ehrentetter Ölberg. Den Ortskundigen wird bei Nennung der Lagen klar, dass es sich nicht um zusammenhängende Gebiete handelt, sondern um Parzellen in den verschiedensten Regionen des Markgräflerlands.

Entsprechend breit aufgestellt ist auch das Sortiment, welches zu ca. 60% Spätburgunder, je 10% Grau- und Weißburgunder und je 5% Chardonnay und Sauvignon Blanc besteht; die restlichen 10% teilen sich Muskateller, Gewürztraminer, Gutedel und andere. Der Dottinger Castellberg Chardonnay Spätlese 2009 verlieh Gault Millau immerhin 95 Punkte.

Nach der spontanen Maischegärung folgt die Reife im Holzfass/Barrique von mindestens 16 Monaten. Ihre Mineralität gewinnen die Weine aus den Kalkschichten unter den Lössböden, sowie Muschelkalk und Mergel. Die Weine werden fast ausschließlich trocken in der Tradition der Burgunderweise angebaut.

Weingut Lämmli-Schindler



Das Weingut Lämmli-Schindler liegt in einem geschützten Talkessel in Schliengen, OT Mauchen, einem idyllischen Ort zwischen Rheintal und den Ausläufern des Südschwarzwalds. Das gepflegte Weingut mit seinen drei geschmackvoll eingerichteten Probierstuben und dem ansprechenden Verkaufsraum und den freundlichen Familienmitgliedern (einschl. Katze), dessen Eingang sich unter eine dichte Weinlaubhecke duckt, lädt zum Verweilen geradezu ein. Noch besser dazu geeignet ist die benachbarte Weinstube Krone, die regionale Köstlichkeiten zu einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis anbietet.

Die freundliche Ansprache der Mitarbeiter tut ein Übriges. Die Winzerfamilie betreibt den Weinbau seit nunmehr 800 Jahren; seit 2006 können sich das Weingut und seine Weine mit dem VDP-Traubenadler schmücken. Im Familienbesitz befinden sich die Lagen Mauchener Frauenberg und Mauchener Sonnenstück.

Der Spätburgunder nimmt mit 35% der Fläche den wichtigsten Platz im Rebsortiment des Weingutes ein, dicht gefolgt vom Gutedel mit 25%. Darauf folgen Weißburgunder und Chardonnay mit jeweils 10% sowie Grauburgunder, Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Riesling und andere. Ebenso werden Sekte im Champagnerverfahren hergestellt, wie auch edelsüße Aperitifs und Edelbrände.

Bewirtschaftet wird das Weingut nach ökologisch-biologischen Gesichtspunkten; synthetische Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger kommen nicht zum Einsatz. Die Fruchtigkeit erhalten die Weine durch die mineralstoffreichen Lehm-Lössböden.



Weingut Jähnisch, Kirchhofen

Achim Jähnisch ist Seiteneinsteiger. Als Nordhesse kommt er nicht aus einer Weinregion, studierte zunächst Kunstgeschichte, entschied sich aber dann zu einer Ausbildung zum Winzer bei Bernhard Huber in Malterdingen. 1999 konnte er sich mit einem 2 ha umfassenden Weinberg selbständig machen. Vom



Typ her eher zurückhaltend, ist Werbung nicht sein Ding; er lässt seine Weine für sich sprechen.

Angebaut werden wenige Burgundersorten und natürlich Gutedel, aber wie uns schien, gehört dem Riesling seine ganz besondere Liebe. Die Trauben werden handverlesen und der Wein liegt mindestens 6 Monate (weiß) bzw. 12-18 Monate (rot) im Holzfass. Dazu kommt eine Flaschenreife von 2-3 Jahren. Jähnisch-Weine sollten nicht sofort getrunken werden, sondern erst mal ein paar Jahre im Keller ruhen.

Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen

Traten die Weine des Weinguts Jählich filigran und subtil auf, so erwartete uns bei Hanspeter Ziereisen der krasse Gegensatz: bodenständig, heimatverbunden und eigenwillig. Den Hof und das Winzerpaar kann man nur als Originale bezeichnen und der Besuch in dem rustikalen alt-alemannischen Hofgut im Süden des Markgräflerlands (kurz vor Basel) ist ein Erlebnis der besonderen Art. Obwohl die Winzerin gerade dabei war, das Mittagessen für 26 Erntehelfer vorzubereiten, wurden wir sehr herzlich aufgenommen und saßen bald zusammen mit anderen Gästen und einer Batterie von bereitwillig entkorkten Flaschen am massigen Holztisch im Garten. „Aber einschenke müschst Ihr Euch scho selbst, dazu hat's keine Zeit“, waren die Worte von Frau Ziereisen, ehe sie wieder in die Küche eilte. Immer wieder kam sie zwischendurch zu uns, um unsere Fragen zu beantworten und ein wenig aus dem Nähkästchen zu plaudern.

Alemannisch sind auch die Namen der Weine, die nach den Lagen des seit 1991 bewirtschafteten Weinguts genannt sind: Tschuppen, Rhini, Gestad oder Heugumber, um nur einige zu nennen. Die Weine wachsen durchweg auf Kalkböden, es wird spontanvergoren ohne Hefebeigaben. Bei den durchgegorenen Weinen liegt der RZ meist unter 2%, edelsüsse Weine dürften etwas mehr haben. Die Lese ist generell sehr spät, um den Trauben eine möglichst lange Reifephase zu ermöglichen. Das Lagerpotenzial wurde uns mit 6-8 Jahren angegeben.

Sehr überrascht waren wir, als wir im Hofladen neben selbstangebauten Produkten auch Weine von Markus Molitor (Mosel) und Van Volxem (Saar) zum Verkauf angeboten fanden.

Inge Sunke

Die Weine des Abends

**2007 Sekt
Cuvée Classic Brut
Sektellerei Reinecker, Auggen**

**2010 Weisser Burgunder
Edition Terroir QbA
Winzergenossenschaft Laufen**

**2008 Nobling
Kabinett
Winzergenossenschaft Britzingen**

**2010 Chardonnay
Barrique, QbA, trocken
Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen-Schlatt**

**2009 Mauchener Sonnenstück
Spätburgunder Rosé Kabinett
Weingut Lämmlin-Schindler, Schliengen-Mauchen**

**2008 Mauchener Sonnenstück
Spätburgunder Rotwein Kabinett
Weingut Lämmlin-Schindler, Schliengen-Mauchen**

**2009 CALMO Rotwein Cuvée
Barrique Q.b.A. trocken
Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen-Schlatt**

**2008 Rhini unfiltriert
Blauer Spätburgunder
Weingut Ziereisen, Efringen-Kirchen**

**2010 Markgräfler Muskateller
Kabinett, natürliche Restsüße
Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen-Schlatt**

**2008 Riesling
Sonderedition TS, edelsüß
Staufener Schlossberg
Weingut Jähnisch, Kirchhofen**