

# NEUENBURGERSEE VERSUS MARKGRÄFLERLAND

## Neuenburgersee

Der Neuenburgersee, französisch Lac de Neuchâtel, ist mit einer Fläche von 217,9 km<sup>2</sup> der größte See, der vollständig in der Schweiz liegt. Er liegt in den Schweizer Kantonen Neuenburg, Freiburg, Waadt und Bern und gehört zum Schweizer Anbaugebiet Drei-Seen-Land.



Der Neuenburgersee ist 38,3 km lang und maximal 8,2 km breit, sein Wasserinhalt beträgt rund 14 km<sup>3</sup> und die maximale Tiefe 152 m. An seinem nördlichen Ufer liegt die namensgebende Stadt Neuchâtel (Neuenburg), am westlichen Ende liegen die Städtchen Yverdon-les-Bains und Grandson. Am Südufer liegen der mittelalterliche Ort Estavayer-le-Lac sowie die Sumpf- und Röhrichtlandschaft Grande Caricaie, am Nordostufer das Naturschutzgebiet Fanel. Rund um den See wird überwiegend Französisch gesprochen. Nur am dünn besiedelten Ostende (Großes Moos) liegen, mit Zentren abseits des Sees, die

deutschsprachigen Orte Gampelen und Ins.

Touristisch attraktiv ist die Region des Neuenburgersees insbesondere wegen der Weinberge am Jura-Südfuß. Die erste schriftliche Erwähnung der Weinberge von Neuenburg datiert aus dem Jahr 944. Wanderwege und Radwanderwege führen durch die Weinberge und die kleinen Winzerdörfer oder direkt am Seeufer entlang. Die „Gourmetpfade“ führen durch die Natur und an den Zwischenstationen kann man lokale Speisen genießen.

Die Rebflächen des Drei-Seen-Landes breiten sich auf sanften Hängen aus, die man in drei verschiedene Anbaugebiete einteilen kann. Das Weinbaugebiet Neuenburg (608 Hektar) ist das größte und liegt am Westufer des Neuenburgersees. Hier werden hauptsächlich Chasselas und Pinot Noir angebaut, die auch zu bekannten Spezialitäten gekeltert werden. Das zweitgrößte Gebiet (223 Hektar) liegt im Kanton Bern und befindet sich an den Ufern des Bielersees. Das kleinste Anbaugebiet (116 Hektar), der Vully, liegt am Murtersee und gehört zu der einzigen AOC, die in zwei



verschiedenen Kantonen liegt (Waadt und Freiburg). Die Böden bestehen hauptsächlich aus Lehm und Kalk. Das Klima ist sehr mild, da die Seen die Sonnenwärme am Tag speichern und in der Nacht an die Rebberge wieder abgeben. Es sind im Jahresdurchschnitt 1800 Sonnenstunden und 1000 mm Niederschlag. Mit über 20 % biologisch angebauten Reben ist Neuenburg das ökologischste aller Schweizer Weinanbaugebiete.

Die in Neuenburg am häufigsten angebaute rote Rebsorte mit 457 Hektar ist Pinot Noir, die hervorragende Rotweine und den berühmten Œil-de-Perdrix (Rebhuhnauge) hervorbringt, einen feinen, fruchtigen Rosé, der in Neuenburg kreiert wurde. Es wird von wenigen Winzern auch ein weißer Wein aus Pinot Noir gewonnen und als Œil-de-Perdrix verkauft. Die bekanntesten Weißweine aus Neuenburg sind die lebhaften Chasselas, die 284 Hektar Rebfläche einnehmen. Die Region bietet außerdem elegante Spezialitäten, einige Schaumweine und Chardonnays, die bereits mehr als einmal mit Preisen ausgezeichnet wurden. Kürzlich wurde als Spezialität der Chasselas Non Filtré geboren, der in jeder dritten Januarwoche präsentiert wird. 10 Prozent der Ernte wird für diese beliebte Kreation verwendet.

## Markgräflerland

Das badische Markgräflerland, gerne auch als die Toskana Deutschlands bezeichnet, ist ein lieblicher Landstrich zwischen Freiburg im Breisgau und dem schon schweizerischen Basel, in der äußersten südwestlichen Ecke Deutschlands, also im Dreiländereck von Deutschland, Frankreich (Elsaß) und der Schweiz. Im Osten liegt der Hochschwarzwald als Wetterflanke.

Durch die Lage am Rande der Oberrheinischen Tiefebene profitiert der Landstrich vom mild-mediterranen Klima, das durch die Burgundische Pforte zwischen Juragebirge und Vogesen strömt. Am Tag bekommen die Lagen viele Sonnenstunden, am Abend werden die Böden kühler, bedingt kühle Winde. Durch die hohe Temperaturschwankungen zwischen Tages und Nachttemperatur zeigen die Weine Frische und Eleganz. Das Weinbaugebiet Markgräflerland steht für den Gutedel. Dieser wurde um 1780 vom badischen Markgrafen Karl Friedrich von Baden aus dem schweizerischen Vevey ins Markgräflerland gebracht. Aufgrund des günstigen Klimas gedeihen aber auch Burgundersorten.

Das Markgräflerland ist eine der sonnigsten und wärmsten Regionen Deutschlands. Mit einer durchschnittlichen Sonnenscheindauer von über 1.700 Stunden pro Jahr (Mittelwert Deutschland: 1.541 Stunden) beträgt die jährliche Durchschnittstemperatur dieser Region 10,8 Grad. Der Markgräfler Frühling beginnt oft schon drei Wochen früher als im Rest Deutschlands.

Die Jahresniederschlagsmenge des badischen Anbaubereichs Markgräflerland beträgt 700 bis 900 mm/m<sup>2</sup>. Auch sorgen die Westhänge des Schwarzwaldgebirges dafür, dass Regenschichten vom Atlantik genug Feuchtigkeit ins Land bringen. Mit

70 l/m<sup>2</sup> Regen in den Sommermonaten genug für die Reben und dennoch nicht zu viel für Urlauber, die sich am Sonnenschein erfreuen wollen. Gleichzeitig bildet der Schwarzwald eine effektive Gebirgsbarriere gegen allzu kalte Winde im Winter und begünstigt so ein ganzjährig mildes Klima.

Mit einer Gesamtrebfläche von 3167 ha untergliedert sich das Markgräflerland in die Großlagen Burg Neuenfels, Lorettoberg, Vogtei Rötteln und eine großlagenfreie Fläche. Die Rebflächen liegen auf einer Höhe zwischen 230 m und 480 m ü.M. Letztere Höhenlagen weisen Gesteinsverwitterungsböden mit geringen oder auch fehlenden Lössanteilen auf. Mehrheitlich finden sich auf den Rebflächen des Markgräflerlandes Lössböden, schwere Mergelböden, Kalkverwitterungsböden oder tonige Lehme.

Das Markgräfler Wiiwegli (hochdeutsch Weinwegchen oder Weinwanderweg) führt durch das Weinbaugebiet des Markgräfler Landes in der Vorbergzone des südlichen Schwarzwalds. Üblicherweise wird das 84 km lange Wiiwegli in 4 Tagesetappen von 20-25 km aufgeteilt und führt von Weil am Rhein nach Freiburg.

## Die Weingüter des Abends

### **Château d'Auvernier, Neuenburgersee, Schweiz**

Das Weingut Château d'Auvernier am Neuenburgersee besitzt eine Rebfläche von 16 Hektar und bebaut weitere 24 Hektar. Auch wird die Ernte von 20 Hektar von anderen Weinbauern, mit denen das Weingut zum Teil seit mehreren Generationen zusammenarbeitet, abgekauft.

Geologisch gleichen die Böden denen im Burgund. Die Reben wachsen auf leichten bis mittelschweren Kalkböden, die zum Teil nur 40 bis 50 cm Boden bis zum felsigen Untergrund haben. Es gibt aber auch Reben, die auf lockeren Boden wachsen, der zwei bis drei Meter tief reicht. Die Rebflächen profitieren von der Nähe zum See, der die Temperaturen ausgleicht. Für den Rebbau verantwortlich ist Yann Vanvlaenderen, Schwager von Henry Grosjean. 1999 baute Vater Thierry Grosjean einen großen Barriquekeller für Weine mit hohem Alterungspotenzial. Die Umstellung auf nachhaltige Bewirtschaftung erfolgte mit Solarmodulen.



Mit viel Feingefühl vinifiziert Frédéric Droz die Weine des Château. Alle Weine fermentieren in temperaturgesteuerten Gärbehältern. Der Chasselas, Chardonnay und Pinot Gris werden dann in Tanks abgezogen; der Pinot Noir und Oeil de Perdrix kommen in Eichenfässer mit einem Fassungsvermögen von 2500 Litern (Pinot Noir) oder von 10.000 bis 12.000 Litern (Oeil-de-Perdrix). Einzig die in Barriques ausgebauten Anteile von Chardonnay und Pinot Gris fermentieren in Fässern von 220 Litern. Ein Anteil Pinot Noir wird nach der malolaktischen Gärung in Barriques abgezogen und reift dort 12 Monate lang weiter. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung kommt es bei allen Weinen zur malolaktischen Gärung, außer beim Chardonnay. Der Blanc und der Oeil-de-Perdrix werden im Frühling in Flaschen gefüllt.

1559 wurde das Château d'Auvernier vom Statthalter der Seigneurie von Valangin erbaut. Die Nachfahren verkauften den Besitz an Jean-Jacques Tribolet, der wegen seines vorbildlichen Verhaltens gegenüber dem Feinde zum Ritter geschlagen wurde. Er verkaufte das Anwesen mit rund 7 Hektar Rebfläche an Pierre Chambrier weiter. So trat die Familie Chambrier in das Leben des Château d'Auvernier. Durch Heirat führten es Familienmitglieder weiter, auch wenn sie Namen wie Sandoz-Rollin, Pourtalès, Montmollin oder Grosjean trugen. Seit rund 400 Jahren, seit 1603, ist das Château d'Auvernier also in Familienbesitz und produziert Weine, die in der Schweiz wie im Ausland verkauft werden. Es ist fast ein Zehntel der kantonalen Produktion!

<https://chateau-auvernier.ch/de/home>

### **Cave des Lauriers, Cressier, Neuenburgersee**

Im Jahr 1879 erwarb Clément Ruedin, Nachkomme einer Bürgerfamilie von Cressier, am Fuß des Schlosses ein großes, schönes, im Jahr 1505 erbautes Winzerhaus zusammen mit seinen



Nebengebäuden und dem Weinberg. Seitdem haben sich fünf Generationen der gleichen Familie an der Spitze des Gutes abgelöst. Heute wird der Familienbetrieb „Les Lauriers“ durch zwei Cousins, Jean-Marc Jungo und Christian Fellmann, und noch ein wenig vom im Ruhestand lebenden Vater Arsène Jungo, alle Nachkommen der Familie Ruedin geführt.

Das gesamte Weingut wird seit 2016 nach den ökologischen Normen der integrierten Produktion (IP) nach biologischen Weinbauregeln betrieben. Mit dem Ziel höchste Qualität zu erreichen werden die Richtlinien jedes Jahr den neusten Erkenntnissen angepasst und fordern vom Winzer ständige Weiterbildung. Die Anerkennung ist

das Vitiswiss Zertifikat.

Das Weingut liegt in Cressier, zwischen dem Bieler und Neuenburger See und erstreckt sich über die ersten Hänge des Juras. Die im Kalkboden gepflanzten Reben wachsen in günstigen, südlich orientierten Lagen, eine Garantie für ideale Sonnenbestrahlung. Das sind 6 Hektar Rebfläche, die über verschiedenen Parzellen verteilt sind. 60 % davon ist mit Pinot Noir (Blauburgunder), der für den Neuenburger Rotwein und den Cail-de-Perdrix bestimmt ist, und 40 % mit Chasselas (Gutedel) bepflanzt.

In den letzten Jahren hat das Weingut viele Ehrungen und Auszeichnungen erhalten, wie z.B. von Gault&Millau in den letzten Jahren regelmäßig.

<https://www.75cl.ch/de/>

## **Privat-Weingut Schlumberger-Bernhart, Sulzburg/Laufen, Markgräflerland**

Das kleine Familienweingut im Herzen des Markgräflerlands befasst sich seit über 300 Jahren mit Weinan- und Ausbau. Die relativ kleine Rebfläche von 10 ha ermöglicht es, alle Arbeitsschritte im Weinberg und im Keller selbst durchzuführen und Spitzenweine zu erzeugen. Das bedeutet reduzierte Erträge, 100 % Handlese und möglichst geringe Einflüsse beim An- und Ausbau.

Auf rund 85 % der Rebfläche wachsen Gutedel und Burgundersorten, 15 % sind Riesling, Sauvignon blanc, Cabernet-Sauvignon und Merlot.

Verwendet werden die im biologischen Weinbau zugelassenen Mittel Nestschwefel und Kupfer, sowie Ackerschachtelhalm, Fenchelöl und Backpulver in den Weinbergen.

Die langjährigen Erträge liegen zwischen 50 und 60 hl pro Hektar.

Die aus verschiedenen Lagen und Parzellen werden getrennt ausgebaut und alle Weine restlos durchgärt. Viele Weine in Holzfässern werden spontan vergoren. Man verzichtet auf weitere Behandlungen und Süßung. Ein Großteil der Weine reift in kleinen oder großen Holzfässern.

Das Weingutshaus wurde 1723 von Jakob Kaltenbach erbaut, Weinhändler und Landwirt mit Familie. Ab 1901 heißt das Weingut Schlumberger, weil Alice Kaltenbach Friedrich Schlumberger geheiratet hat. 2003 übernimmt Claudia Schlumberger-Bernhart mit Ihrem Ehemann Ulrich Bernhart das traditionelle Familienweingut. Die Umbenennung in den Doppelnamen Schlumberger-Bernhart erfolgt 2020. Vor zwei Jahren ist die Tochter Johanna Bernhart nach dem Weinbau- und Oenologie-Studium in Geisenheim und weiteren Erfahrungen im In- und Ausland mit ins Weingut eingestiegen. Ulrich und Johanna teilen sich mit einem kleinen Team die Arbeiten im Weinberg und Keller. Ehefrau Claudia kümmert sich um das 2018 fertig umgebaute Hotel Dormitorium in Sulzburg.

Es wurden viele Auszeichnungen an das Weingut, das Mitglied im VDP ist, verteilt, u.a. als Aufsteiger (4 Trauben) von Gault&Millau Weinguide 2024, Feinschmecker - Die besten Weingüter 2024 u.a.

[www.schlumbergerwein.de](http://www.schlumbergerwein.de)

## **Weingut Fritz Blankenhorn KG, Schliengen, Markgräflerland**

2014 übernahmen Yvonne und Martin Männer das Weingut Blankenhorn im Ortskern von Schliengen im Markgräflerland und haben es seitdem aufwändig renoviert, strukturiert und zukunftsfähig gemacht. Die Weinlinie wurde gestrafft und fokussiert sich jetzt neben Gutedeln vom süffigen Gutswein bis zum erstklassigen Lagenwein von unverwechselbarer Individualität hauptsächlich auf den Ausbau von Burgundern, die hier ein ideales Terroir vorfinden, nach französischem Vorbild.

Seit 1987 ist man Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter, VDP, aber heftet sich auch Fair'n' Green, ein Zertifikat für nachhaltigen Weinbau, an.

Die Geschichte Hauses Blankenhorn reicht bis in das Jahr 1624 zurück. Zuerst Station für den Pferdewechsel im Kutschen-Fernverkehr, später Poststation und die Eröffnung des Gasthauses „Zum Baselstab“. Wirt und Eigentümer Joseph Walz wurde für seine Küche weithin gerühmt. 1847 erwarb Johann Friedrich Blankenhorn, genannt Fritz, das Haus. Der Schliengerer Winzer richtete ein Weingut mit Weinhandel sowie eine Landwirtschaft ein. Die Familie von Fritz Blankenhorn führte das Weingut über fünf Generationen. Als Roy Blankenhorn unter ihren Töchtern keine Nachfolgerin fand, übergab sie 2014 an Yvonne und Martin Männer.

Der Baselstab war das Hoheitszeichen der Baseler Bischöfe, zu deren Fürstbistum die Gemeinde Schliengen über Jahrhunderte gehörte. Aus Tradition wurde der Baselstab zum Emblem des Guts gemacht.

Im Weinberg wird konsequent auf Ertragsreduktion hingearbeitet. Es erfolgen mehrere Lese-durchgänge, nur die besten Trauben werden selektioniert. Im Keller wird auf jeden mechanischen Eingriff, der zu Lasten des natureigenen Charakters der Weine geht, verzichtet. Das moderne Betriebsgebäude ist nach dem Gravitationsprinzip erstellt, die Trauben werden mit Hilfe der Schwerkraft bewegt.

Bei der Gärung werden wann immer möglich die natürlich vorkommenden Hefen genutzt und es wird nicht filtriert.

Die Böden mit hohem Kalkanteil bringen optimale Weine hervor: komplex, intensiv mineralisch und elegant. Das Terroir befindet sich in unmittelbarer Umgebung des Weinguts.

Die neue Vinothek befindet sich wie die Fritz Weinbar im Erdgeschoss des Gutshauses. Letztere verfügt über Platz für 30 Gäste und hat eine schöne Außenterrasse mit ebenfalls 30 Plätzen, mit Blick auf den Hof und das transparente Barrique-Lager.

<https://www.weingut-blankenhorn.de/>

*Quellen:*

*Webseiten und Broschüren der Weingüter*

**Karin Ehlich und Michael Düssel**

# **DIE WEINE DES ABENDS**

Zur Begrüßung  
Maison Blanc Sekt Brut Nobling  
Weingut Fritz Blankenhorn KG, Schliengen, Markgräflerland

2022 Neuchâtel Blanc  
Chasselas, Neuchâtel AOC, trocken  
Château d'Auvernier, Auvernier, Neuenburgersee  
*versus*  
2022 Schliengen Chasselas  
Ortswein, trocken  
Weingut Fritz Blankenhorn KG, Schliengen, Markgräflerland

2022 Pinot Gris  
Neuchâtel AOC, trocken  
Château d'Auvernier, Auvernier, Neuenburgersee  
*versus*  
2022 1G Laufener Altenberg  
Erste Lage, Grauburgunder, trocken  
Privat-Weingut Schlumberger-Bernhart, Sulzburg/Laufen, Markgräflerland

2022 L'Œil-de-Perdrix  
Neuchâtel AOC, trocken  
Cave des Lauriers, Cressier, Neuenburgersee  
*versus*  
2022 Spätburgunder Rosé - vom Löss  
Gutswein, trocken  
Privat-Weingut Schlumberger-Bernhart, Sulzburg/Laufen, Markgräflerland

2022 Pinot Noir  
Neuchâtel AOC, trocken  
Château d'Auvernier, Auvernier, Neuenburgersee  
*versus*  
2020 Laufener Spätburgunder -S-  
Ortswein, trocken  
Privat-Weingut Schlumberger-Bernhart, Sulzburg/Laufen, Markgräflerland

2021 Pinot Noir, Sous Bois  
Neuchâtel AOC, trocken  
Château d'Auvernier, Auvernier, Neuenburgersee  
*versus*  
2020 Schliengener Ölacker  
Erste Lage, Pinot Noir, trocken  
Weingut Fritz Blankenhorn KG, Schliengen, Markgräflerland