

Doris Baßler hat „sagenhafte Storys“ auf Lager. Sie drehen sich um allerhand Schwarzwald-Sagen rund um Kappelrodeck, um die Hex vom Dasenstein, in deren Rolle die Gästeführerin regelmäßig schlüpft. Zwischen Weißburgunder, Hausmacher-Häppchen und einem Schnäpschen, zwischen zarten Rebknospen und blühenden Obstbäumen schärft sie einer Reisegruppe den Blick für den „Garten Deutschlands“, wie der neue Werbeslogan der Badischen Weinwerbung lautet.

Doch wer genau hinschaut – und hin hört, erkennt, dass auch hier die Weinwelt nicht mehr heil ist. Thomas Hirth, Kellermeister des hoch dekorierten Winzerkellers Hex vom Dasenstein in Kappelrodeck, gibt offen zu, dass seine 500 Mitglieder trotz aller Auszeichnungen, die die Vorzeige-WG regelmäßig erntet, mit sinkenden Erlösen leben müssen. Nach dem kleinen Jahrgang 2021 und durch die aktuellen Multi-Krisen habe sich die Situation verschärft. „Natürlich ist bei allen viel Herzblut dabei, und wir geben viele Motivationspritzen, aber ich weiß nicht, ob wir die Rebfläche von knapp 180 Hektar auf Dauer halten können.“

Probleme bereiten nicht nur preisbewusste Verbraucher, sondern auch das Kapital eines jeden Winzers: die Weinberge selbst, hier in der Ortenau überwiegend in Steillagen. Der Arbeitsaufwand ist bis zu vier Mal so hoch wie in der Ebene. Ein Ausweg könnte über die Querterrassierungen führen, erklärt Hirth und zeigt auf eine offene

„Das Food-Pairing, also die Kombination von alkoholfreien Weinen und passenden Speisen, ist eine absolute Premiere, ein Experiment.“
Ernst Büscher,
Deutsches Weininstitut

Stelle inmitten der Reblandschaft, wo Bagger gerade den Hang neu modellieren. Ein Bild mit Symbolkraft. Die Weinlandschaft ist im Umbruch. Doch trotz aller Probleme lassen ambitionierte Winzer nicht locker. Die *Heilbronner Stimme* hat zwischen Kraichgau und Markgräflerland einige besucht.

Unweit von Eppingen, durch dessen Teilorte die weinbauliche Grenze zwischen Württemberg und Baden verläuft, spielt Claus Burmeister mit zwei Prädikatsweingütern in der Winzer-Bundesliga: Heitlinger in Östringen-Tiefenbach und Burg Ravensburg in Sulzfeld. Der geschichtsbewusste und im doppelten Sinne biodynamische Vordenker hat dem halben Kraichgau einen Schub verliehen: indem er Brachflächen rekultiviert, die Kollegen mit seinem regional-ganzheitlichen Ansatz motiviert und gut 80 Top-Produkte zu Preisen zwischen 10,50 und 110 Euro in 43 Länder verkauft. Freilich: Ohne die finanzielle Rückendeckung des Unternehmers Heinz Heiler wäre dies alles kaum möglich. Seine Enkel Philip und Patrick Jacklin, der übrigens an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg am Standort Heilbronn Wein-Technologie-Management studiert, sind bereits in „Heitlinger Genusswelten“, zu denen auch ein Golfplatz, zwei Hotels und Restaurants gehören, eingestiegen: „Weil wir Freude daran haben und das Potenzial erkennen“, sagt Patrick.

Erfolgsgeschichten

20 Kilometer westlich von Tiefenbach hat Ulrich Klumpp in Bruchsal aus einem 0,5 Hektar kleinen Nebenerwerbsbetrieb innerhalb von 40 Jahren Zug um Zug einen 40 Hektar großen Bio-Betrieb entwickelt. „Die Flamme“, so sagt er, hat er inzwischen an die beiden Söhne Markus und Andreas weitergegeben. Das Erfolgstrio lässt nicht locker, heimst Wein- und Architekturpreise ein und modelliert momentan eine benachbarte Baumschule zum Wein-Event-Garten um.



Südlich des Weinguts Kopp in Sinzheim-Ebenung beginnt die Ortenau, links der Schwarzwald, rechts das Rheintal, vorne eine Skulptur von Rüdiger Seidt.

Starke *Winzer* aus Baden

Text und Fotos von unserem Redakteur Kilian Krauth

Trotz aller Probleme lassen ambitionierte Weingärtner zwischen Kraichgau und Markgräflerland nicht locker



Claus Burmeister ist der Chef zweier Weingüter: Burg Ravensburg in Sulzfeld und Heitlinger in Östringen-Tiefenbach



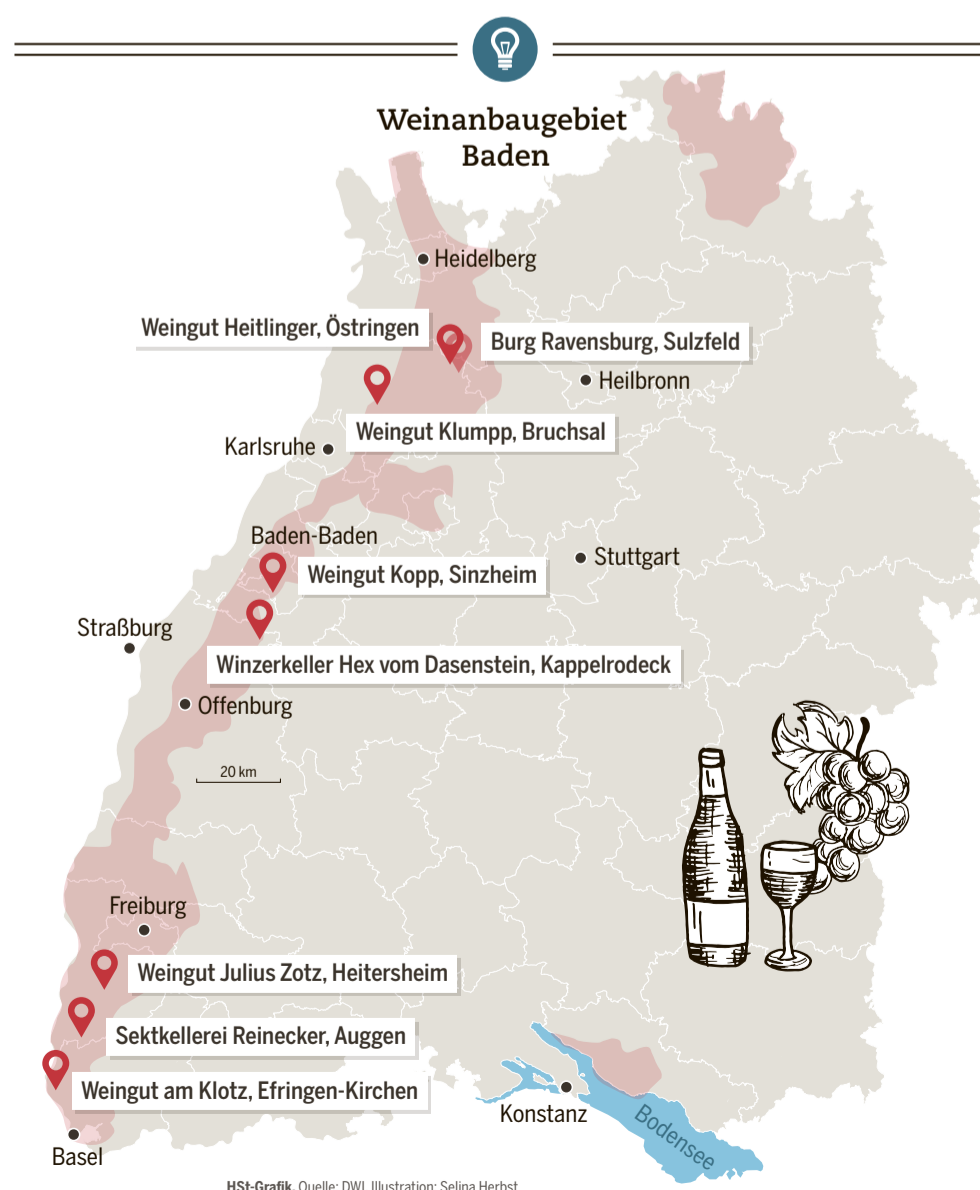
Gute Speisen und passende Weine: Baden ist bekannt für seine hohe Genussskultur.

Gerademaß 25 Jahre alt ist das Weingut Kopp in Sinzheim-Ebenung bei Baden-Baden, wo der in Weinsberg ausgebildete Johannes Kopp (33) nach dem plötzlichen Tod seines Vaters Ewald über alle bürokratischen Hürden hinweg nach sechs Jahren 2022 einen architektonisch hoch ambitionierten Cortenstahl-Neubau an den Ortsrand gezaubert hat: mit Panorama-Ausblick auf die Reblandschaft und mit Gourmet-Restaurant, eine wahre Feinschmecker-Hochburg. Wenn in Baden Jahr für Jahr neue Sterne am Gastro-Himmel aufgehen, hat das auch etwas mit Aufgeschlossenheit zu tun. Das zeigt Klaus Werner Wagner mit seiner gut besuchten und oft ausgebuchten Grillschule im verträumten Sasbachwalden. So führt er zum Freiluft-Auftakt unter Moderation der Münchner Star-Sommeliere Romana Eggenberger in die seltene Kunst der Kombination von Wein und Grillgut ein.

Reben auf Korallenriff

Einen Schritt weiter geht Julian Zotz. Die Wurzeln seines Familienbetriebes reichen ins benachbarte ehemalige Malteserschloss zurück. Der Eingang zum heutigen Weingut gleicht einer Kathedrale. Doch die Zeit ist hier nicht stehengeblieben. Mit einer Gruppe von Fachjournalisten feiert Zotz eine „absolute Premiere, ein Experiment“, wie Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut (DWI) weiß. Er kombiniert alkoholfreie Sekte und Weine mit Speisen. Die Meinungen über den Genusswert gehen auseinander. Doch darin sind sich alle einig: Das Thema „alk-frei“ hat angesichts gewandelter Konsumgewohnheiten Zukunft.

Gekrönt wird die Tour durch Baden im Markgräflerland. Herbert Reinecker aus Heitersheim, Heimatort der aktuellen Weinkönigin Jessica Himmelsbach, ist 1987 in die Sektherstellung eingestiegen, als einer der ersten deutschen Winzer. Heute versetzt der Pionier für 200 Kollegen, darunter etliche Top-Betriebe, insgesamt eine Million Flaschen im Jahr, im traditionellen Champagner-Verfahren. Eine Frage der Ehre – und der Qualität. Während Reinecker die Geschäftsführung Schritt für Schritt seinen beiden Kindern Steffen und Katja überträgt, lässt der Patron nicht locker: Zusammen mit der Kaiserstühler Winzerlegende Fritz Keller, der 2019 bis 2021 DFB-Präsident war, hat Reinecker in Efringen-Kirchen oberhalb von Basel das Weingut am Klotz gekauft. Dort gewinnen die beiden mit ihren Söhnen an den Hängen eines urzeitlichen Korallenriffs Weine von besonderer Finesse – und sie beweisen nebenbei, dass auch Steillagen Zukunft haben können, wenn die Weinqualität stimmt und die „Story“ passt.



HST-Grafik, Quelle: DWI, Illustration: Selina Herbst

Jenseits von Eppingen

Der Chef der Weingüter Heitlinger und Burg Ravensburg, Claus Burmeister, setzt auf biodynamischen Weinbau. Eigener Biokompost wird zur Düngung verwendet, bestimmte Arbeitsschritte wie Rebschnitt, Bodenpflege und Lese werden mit den Mondphasen abgestimmt. Teils spielen Schafe Rasenmäher. Gleichzeitig unterstützen Drohnen den Pflanzenschutz, was auch den Boden entlastet, den Burmeister als das eigentliche Kapital eines Winzers begreift. Durch die Wiederbepflanzung historischer Brachen ist die Gesamtfläche beider Güter auf 115 Hektar gewachsen.