

## Kontrastvoll oder harmonisch (Teil 1)

<https://kulinariker.de/kontrastvoll-oder-harmonisch-teil-1/>



Schon in den Worten Wein und Kulinarik steckt das Lebensgefühl der Region, in der viele Menschen vom und für den Wein leben, ihn genießen und mit dem besonderen Genussmittel sowie Kulturgut durch das gesamte Jahr gehen. „Schon beim Betrachten der Landschaft wird deutlich, dass Baden zu Recht als Garten Deutschlands bezeichnet wird“, freut sich die Badische Weinkönigin Jessica Himmelsbach über die üppige Vegetation in einer überaus malerischen Region mit weiten Weinfeldern und zahlreichen Obstbaumwiesen.

### Hervorragende Küche – exzellente Weine

Und in den zahlreichen Restaurants, Gast- und Weinstuben wird hervorragend gekocht und gesellig getafelt, denn die imposante Weinlandschaft bietet für fast jeden kulinarischen Genuss den passenden Tropfen.

„Für mich bilden der Boden und der Rebstock eine Symbiose. Und das wichtigste Werkzeug ist hier der Spaten“, freut sich Claus Burmeister, Geschäftsführer der Weingüter Heitlinger & Burg Ravensburg GmbH, und ergänzt: „Diese Kulturlandschaft wird schon seit 2000 Jahren mit Reben bestückt. Es wäre schön, wenn es noch weitere 2000 Jahre so weiter gehen könnte.“



Claus Burmeister, Geschäftsführer der Weingüter Heitlinger & Burg Ravensburg GmbH. Foto: Carola Faber

Seit mehr als 750 Jahren ist das Weingut Burg Ravensburg in Betrieb und zählt damit zu den ältesten noch existierenden Weingütern der Welt. Im 13. Jahrhundert erkannten die Zisterziensermönche aus dem Burgund im 15 Kilometer entfernten Kloster Maulbronn das enorme Potenzial des Terroirs und nutzten ihr Wissen für den Weinbau. Seit 2012 ist das Weingut im Besitz der „Weingüter Heitlinger & Burg Ravensburg GmbH“ in Tiefenbach, die weinrechtlich getrennt sind, aber alle Weine in Tiefenbach vinifizieren.

Das Weingut Heitlinger hat einige bemerkenswerte Flaggschiffe, darunter den vielschichtigen und feingliedrigen 2018 Heitlinger Pinot Noir Reserve. Der 2019 Eichelberg Pinot Blanc Grosses Gewächs überzeugt mit Frische, Fruchtigkeit, Eleganz und enormem Tiefgang, während der 2019 Spiegelberg Pinot Gris Grosses Gewächs von einer der besten und steilsten Parzellen bei Tiefenbach stammt und Würze sowie eine schöne Mineralität besitzt. Der 2016 Wormsberg Pinot Noir Grosses Gewächs ist samtig und ausgewogen und spielt mit Charme und Tiefgang.



Kulinarik und Wein im Weingut Heitlinger & Burg Ravensburg. Foto: Carola Faber

Ein weinkulinarisches Dinner im Restaurant Albatros mit grünem Spargel, Rinderrücken und Kaffee-Karamell-Mousse begeistert durch das treffende Zusammenspiel zwischen Weinen und Speisen. Zu den glänzenden Aushängeschildern vom Weingut Burg Ravensburg zählen ein 2011 Husarenkappe Riesling Jubiläumswein Grosse Lage sowie ein 2019 Husarenkappe Riesling Grosses Gewächs, großartige Rieslinge, der sich zwischen Opulenz und Eleganz bewegen.

Der 2018 Dicker Franz Blaufränkisch Grosses Gewächs, sowie der 2011 Dicker Franz Blaufränkisch Gross Lage zeigen Harmonie sowie Dichte, Tiefe und Ausgewogenheit. Die Weine beeindrucken durch eine tolle Nase mit dunklen Beerenfrüchten, Schokolade und Kaffee sowie einen saftigen und fruchtigen Geschmack mit einem langen Nachklang. Die sorgfältige Arbeit im Weinberg ist die Grundlage für die hohe Qualität auch beim 2022 Eichelberg Götzen Riesling Kabinett Erste Lage, der sich mit der Mousse perfekt verbindet.

### Traumland für Genießer

In dem Traumland für Genießer lohnen viele Winzer einen Besuch. Das Weingut Klumpp wurde 1983 von dem Ehepaar Marietta Klumpp (Verwaltungsfachfrau) und ihrem Mann Ulrich Klumpp (Verwaltungsbeamter) gegründet. Inzwischen sind die Söhne Markus und Andreas maßgeblich in den Betrieb involviert. Die Leidenschaft des Quartetts für den Wein trägt Früchte. Durch seine hochwertigen Rot- und Burgunderweine hat das nordbadische Weingut einen ausgezeichneten Ruf erworben. Der Schlüssel zu diesem

außergewöhnlichen Erfolg ist die einfache und geniale Formel: Qualität steht bei den Klumpps an erster Stelle.



Ulrich Klump. Foto: Carola Faber

Moderiert von Romana Echensperger MW wird bei einem Tapas-Workshop deutlich, wie wunderbar das Sortiment vom Weingut Klumpp aber auch zu den Weinen von anderen Winzern mit den kreativen Köstlichkeiten harmonieren. Zu den Beispielen zählen ein 2022 Auxerrois (Klumpp) zum Meeresfrüchtesalat, ein 2021 Maison Rosé vom Weingut Blankenhorn zu fruchtigen Datteltomaten mit Mozzarella oder ein 2018 Schloss Böckelheimer Riesling Kabinett vom Weingut K.H. Schneider zum asiatischen Nudelsalat mit Garnele.

Zur fruchtigen Melone mit Parmaschinken mundet ein Crémant Rosé brut von der Winzergenossenschaft Britzingen und zu gefüllten Pimentos ein 2019 Sauvignon Blanc Fumé von Oliver Zeter. Sehr gelungen sind auch die Crostini mit Vitello Tonnato zu einem 2022 Muschelkalk Chardonnay (Klumpp) sowie die gebratenen Auberginen zu einem 2022 Gipskeuper Spätburgunder (Klumpp). Es wird deutlich, ob süß, salzig, sauer, gebraten oder leichte Bitternoten – die passende Auswahl an Weinen übertrifft manchmal sogar die Erwartungen.

### Gourmetküche im Architekturkunstwerk

Mit einem Hektar Reben begann Ewald Kopp 1996, heute führt sein Sohn Johannes Kopp das ansehnliche, inzwischen 32 Hektar große Weingut. „Von Anfang an betreiben

wir einen ganzheitlichen Weinbau, der die Pflanze, den Boden, das Tier und auch den Mensch in den Mittelpunkt unserer Arbeit stellt. Biodynamische Methoden und die Haltung von Hochlandrindern, die unsere Kulturlandschaft beleben, unterstreichen unseren Ansatz der Vielfalt. Mit dem Jahrgang 2022 wird unsere Arbeit biologisch-dynamisch zertifiziert und erhält das Demeter-Siegel“, so Johannes Kopp.



Gelbflossen Thunfisch Sashimi mit Erdnuss, Soja, Limette. Foto: Carola Faber

Das Gourmetrestaurant stellt ein architektonisches Kunstwerk dar. Im Restaurant „Ebanat“ wird eine hochwertige und unkomplizierte „Kulinarik am Berg“ geboten. Regionale Produkte, wie das Fleisch der eigenen Hochlandrinder, bilden den Mittelpunkt einer leichten und feinen Küche, die mit den eigenen Weinen zu einem außergewöhnlichen Erlebnis wird. Einfach köstlich: Gelbflossen Thunfisch Sashimi mit Erdnuss, Soja, Limette sowie Chicoree in Kombination mit einem trockenen Kopp Gutswein 2021 Sauvignon Blanc.

Das Curry vom Rind „Cape Malay Style“ an Tomaten-Zwiebel-Sambal, Jasminreis und Koriander erfährt eine spannende Ergänzung durch einen Kopp Erste Lage 2020 Feigenwäldchen Riesling trocken und einen Kopp Erste Lage Feigenwäldchen Spätburgunder aus der Magnumflasche. Wie wunderbar auch Weissburgunder Zabaione mit Beerenkompott, Vanille Eis und Grenola in Verbindung mit einem Kopp Süsswein 2018 Viognier Beerenauslese edelsüss harmonieren kann...

Alle Weine zeigen einen ausgeprägten Charakter, der der enorm hohen Bodenvielfalt

aus verwittertem Buntsandstein, Rotliegendem, Löss- und Tonböden, Oberkarbon und dem siliciumreichen Gestein des Roten Porphyrs auf engstem Raum zu verdanken ist. Dazu ermöglicht das besondere Mikroklima die Herausarbeitung feinsten Nuancen, dem Fundament für die große sensorische Vielfalt und Individualität des Sortiments.

### **Informationen:**

Deutsche Weine, [www.germanwines.de](http://www.germanwines.de)

Foto: Carola Faber