

Weinreise in den Kaiserstuhl

In „aller Morgenfrühe“ des 15. Mai 2004, nämlich zwischen etwa 6 um 7 Uhr, trafen sich im Thurgau rund 30 interessierte Weinfreundinnen und Weinfreunde zur Tagreise ins Weingebiet "Kaiserstuhl. Unser Reiseleiter Jürg Götsch hatte gemeinsam mit unserem Mitglied und zugleich Chauffeur Uli Looser sowie seiner Gattin Yvonne zu einer viel versprechenden Reise an den Oberrhein eingeladen. Die Route führte uns vorerst über Schaffhausen in die Baar (Raum Donaueschingen), dann durch das Höllental und quer durch das Stadtgebiet von Freiburg im Breisgau. Kurz darnach erreichten wir das am Nordrand des Kaiserstuhl gelegene Weinbaustädtchen Endingen. Hier angelangt, ging es per anregendem Bummel durch die schmucke Kleinstadt, wo wir nach geraumer Zeit das Weingut von Cornelia und Reinhold Schneider (www.weingutschneider.com) erreichten.



Fig. 1: Im schmucken Endingen (Foto: Reto Schweizer, Gachnang)

Auf dem 1981 gegründeten, ca. 6½ ha umfassenden Weingut Schneider werden in der Hauptsache Grauer Burgunder (1,5 ha), Weissler Burgunder (1,0 ha), Auxerrois (0,3 ha) und Blauer Spätburgunder (3,1 ha) möglichst naturnah angebaut. Ausserdem werden hier noch die Sorten Riesling, Muskateller und Silvaner kultiviert. Das ausschliesslich von Hand gelesene Traubengut wird hier in schonendster Weise gepresst. Danach erfolgt eine kontrollierte Vergärung. Alle Weine erfahren einen biologischen Säureabbau. Von der hier gepflegten Weinbereitung konnten wir uns anhand von einer Weissler Burgunder- und zwei Grauen Burgunder-Spätlesen sowie zwei hervorragenden Blauburgunder Weinen überzeugen.



Fig. 2: Reinhold und Cornelia Schneider in ihrem vorbildlichen Keller
(Foto aus Homepage www.weingutschneider.com)

Zur anschliessenden Mittagsrast mit Degustation führte uns Uli Looser mit seinem Car zum Gasthaus "Dutters Stube" nach Kiechlinsbergen. Das wunderbar bereitete Mittagessen wurde von besonders gepflegten Weinen begleitet, die uns vom Produzenten und begnadeten Önologen Andreas Neymeyer aus Eendingen vorgestellt wurden. In seinem Hause bereitet er neben seiner 10 ha umfassenden Eigenkellerei (Weingut L. Bastian, www.weingut-bastian.de) auch noch die Weine einer 30 ha grossen Erzeugergemeinschaft. Die verkostete "Weinpalette" führte uns von dem lieblichen Rosé (Stephanie), über einen feinen, harmonischen Grauen Burgunder mit voluminösem und doch schmeichelndem Körper, einen, von feiner und eher zarten Säure getragenen Chardonnay zu zwei herrlich fruchtig duftenden Blauen Spätburgundern. Den Abschluss - also den Desserthöhepunkt – begleitete ein Secco "Ambiente", ein fein perlender, intensiv fruchtig duftender Schaumwein, der herrliche Aprikosen- und Pfirsichnoten erkennen liess.

Zur Verdauung führte uns ein sowohl erfrischender, als auch sehr eindrücklicher Spaziergang von der Passhöhe "Auf dem Eck" durch die oberen Rebberge SW oberhalb von Oberbergen / Oberrotweil bis hin zum Aussichtspunkt "Mondhalde".



Fig. 3: Blick von "Auf dem Eck" über die terrassierten Rebberge von Oberbergen zum "Totenkopf" mit Sendeturm (Foto: Reto Schweizer, Gachnang)

An einer Stelle mit wunderbarer Rundschau erläuterte unser Präsident einige Eigenheiten zum Weinbau im Kaiserstuhl, dies aus der Sicht der Terroirs und der Folgerungen zum hiesigen Rebbau. So befindet sich unser Ausflugsgebiet in einer relativ

niederschlagsarmen Zone und stellt das wärmste Anbauggebiet Deutschlands dar. Die Rebberge wurden - bei generellen Hangneigungen zwischen 10% und 60% - in den Höhenlagen zwischen 180 und 415 m ü. M. angelegt. Das ganze Anbauggebiet zeichnet sich durch ausgeprägte, tief ins natürliche Lössgelände hineinreichende Terrassierungen aus. Dank den günstigen klimatischen Gegebenheiten sind generell Expositionen der Rebberge in alle Himmelsrichtungen möglich. Die, an sich "besten" Rebgeleände liegen über eher locker gelagerten, leicht verlehmtten Lössböden, deren Oberflächen stark geneigt sind und zudem mehr oder weniger nach Süden einfallen. Solche Lagen erlauben wohl ein kräftiges Rebenwachstum als auch einen verhältnismässig hohen Flächenertrag. Dadurch werden die Reben einem bestimmten Leistungsstress ausgesetzt. Dies zwingt wiederum die Winzer zu hoher Selbstdisziplin, sofern sie auch qualitativ hochstehende Weine erzeugen wollen.



Fig. 4: Thurgauer Weinfreunde auf dem Rebbummel nahe der Oberbergener "Bassgeige" (Foto: Reto Schweizer, Gachnang)

Über vulkanischen Gesteinen und dabei vor allem über den verwitterten Gang- und Ergussgesteinen sowie Tuffgesteinen bestehen dagegen viel anspruchsvollere Verhältnisse für die Rebstöcke und Winzer. Der entsprechende Flächenanteil ist gemessen am Rebflächentotal allerdings mit 15% eher bescheiden. Hier ist nur ein beschränktes Rebenwachstum möglich. Die Reben wachsen eher an ihrem "Limit", weshalb auch nur reduzierte Flächenerträge zu erwarten sind. Dafür zeigen sie bei entsprechender Rebpflege und beschränkten Erträgen ihre reine Sortentypizität bei hervorragenden Qualitätseigenschaften. Dies bedingt für den Winzer neben allgemein erschwerten Arbeiten für die Rebpflege, vor allem auch mühsame, harte Arbeiten zur Bodenlockerung und Entwässerung gegen Staunässebildungen.

Zusammenfassend betrachtet werden die gute Weinqualitäten erzeugenden Winzer im Kaiserstuhl auf beiden Untergrundstypen stark gefordert. So sind die Rebbauern in den Lössarealen gefordert, ihre - an sich üppigen - Erträge einzuschränken. Jene Winzer, die Vulkanböden zu bewirtschaften haben, müssen über die Kunst zu verfügen, über diesen eher kargen Böden die Reben optimal zu kultivieren. Daher werden im Weingebiet des Kaiserstuhls die Weingüte und auch der Weincharakter viel mehr durch die Fähigkeit des Weinbauern und Önologen ausgedrückt, als durch die Beschaffenheit des Untergrundes.



Fig. 5: Blick vom Rundgang in Richtung Südosten auf die Oberbergener "Bassgeige" (Foto: Reto Schweizer, Gachnang)

Der spätere Nachmittag schloss mit einem gemütlichen Bummel durch das schmucke Weinbaudorf Burkheim. Anschliessend besuchten wir das in einem lauschigen Parkgelände gelegene Weingut des Freiherrn von Gleichenstein in Oberrotweil. Dieser reine Selbstkelterungsbetrieb umfasst eine Rebfläche von ca. 22 ha. Diese teilt sich unter anderen auf ca. 6,2 ha Spätburgunder, 6,0 ha Weissen Burgunder, 4,0 ha Grauen Burgunder und 3,9 ha Müller-Thurgau. Auf der restlichen Fläche von 1,9 ha werden als Spezialitäten noch Riesling, Chardonnay, Muskateller, Silvaner, Scheurebe, Gewürztraminer und Auxerrois kultiviert.



Fig. 6: In Burkheim " (Foto: Reto Schweizer, Gachnang)

Neben einer eindrücklichen Kellerbesichtigung, stellte uns der Geschäftsführer, Freiherr Johannes von Gleichenstein im Park - verbunden mit einer kräftigen Vesperplatte - einen repräsentativen Querschnitt durch die hier erzeugten Weine vor. Diese schöne Degustation begann mit einem Müller-Thurgau vom Oberrotweiler "Käsleberg", führte dann über je einen Weissen und Grauen Burgunder vom "Eich-

berg" sowie zwei Blauen Spätburgunder ebenfalls vom Oberrotweiler "Eichberg" zu einer exzellenten 2000er Scheurebe vom Achkarrer "Schlossberg".

Insgesamt blicken wir auf eine vielfältige, besonders lehrreiche und eindrückliche Kaiserstuhlreise zurück. So fand neben dem Hauptthema Weinkunde / Weinkultur auch die Sparte Gastronomie ihre angemessene Berücksichtigung. Für die grossartige Reise und die dazu notwendigen Leistungen spreche ich unserem Reiseleiter und Arrangeur Jürg Götsch unseren herzlichen Dank aus. Besonders danken möchte ich aber auch Uli Looser, der uns stets sicher und zuverlässig über die grossen Strassen als auch durch die engsten Strässlein lenkte sowie seiner Gattin Yvonne, die uns während der Reise als Begleiterin verwöhnte.

Erich R. Müller