

Beim Dicken Franz und am Löchle

Wein in Baden: Das Weingut Burg Ravensburg feiert 200 Jahre Qualitätsweinbau und 770-jähriges Bestehen – eines der ältesten Weingüter der Welt

VON
HANSJÖRG JUNG

„Wir wollten einfach feiern“, sagt Claus Burmeister. Nun, 770 Jahre sind zwar kein richtiges Jubiläum, aber ein stolzes Alter, für eine Burg mit Weinbau allemal. Damit gehört die Burg Ravensburg bei Sulzfeld im Kraichgau zu den zehn ältesten Weingütern der Welt.

Die Herren Göler von Ravensburg

Im Lorscher Codex wurden die Weinberge der Herren Göler von Ravensburg, einem alten Kraichgauer Adelsgeschlecht, erwähnt. Es muss wohl Berthold Göler von Ravensburg gewesen sein, der 1251 einen Weinberg verkaufte. Dies heißt im Umkehrschluss: Seit dem Beginn des 13. Jahrhunderts gab es im Kraichgau Weinbau. Vor den Adelsgeschlechtern waren es die Klöster, die für den Nachschub ihres Messweins sorgten.

Und die Römer? Es heißt zwar immer wieder, sie hätten den Weinbau mit über die Alpen gebracht. Doch auch im Kraichgau, so der Weinhistoriker Dr. Daniel Deckers gibt es dazu keinen Nachweis. Die ersten gesicherten archäologischen Erkenntnisse zu römischem Weinbau in Deutschland stammen von der Mosel aus dem vierten Jahrhundert – einer Zeit, in die die römische Herrschaft hierzulande schon längst im Niedergang war. Dennoch: Der Kraichgau gilt als uraltes Rebland. Seit dem achten Jahrhundert wurde es immer wärmer, was vor allem die Mönche zu nutzen wussten.

Jede Menge Geschichte also, auch bei einem unechten Jubiläum. Doch Claus

Burmeister, Verwalter der Weingüter Burg Ravensburg und Heitlinger im 20 Kilometer entfernten Tiefenbach, zieht noch ein anderes Ass aus dem Ärmel: 200 Jahre Qualitätsweinbau auf den Lagen Hussenkappe, Dicker Franz und Löchle rund um die Ravensburg. Ein „Rentmeister Schmolk in Sulzfeld“, so ist alten Urkunden zu entnehmen, habe „auf grundherrlichen Gütern seit fünf Jahren sechs Morgen mit Burgundern, Rießlingen und Traminer“ angelegt. Hochwertige Reben für hochwertige Weine. Daraus kann abgeleitet werden, dass mit dem Jahr 1821 der Qualitätsweinbau rund um die Ravensburg begann. Und darauf achtet Claus Burmeister noch heute. Er ist an der Ravensburg aufgewachsen. Schon sein Vater war hier Gutsverwalter.

Karge Böden, tolle Weine

So karg die Böden im mittleren und südlichen Kraichgau sind, so abwechslungsreich sind sie: Bunter Mergel, Gipskeuper, aber auch Stubensandstein und Schilfsandstein.

„Dies gibt zwar karge Erträge, aber tolle Weine – wenn man sein Handwerk versteht“, sagt Claus Burmeister (Bild: Jung). Und: „Wein ist Emotion in Flaschen, er soll die Geschichte des Ortes erzählen, an dem er gewachsen“ ist und wo der Gutsverwalter hier vor 31 Jahren seinen ersten Wein gekeltert hat.



Hoch über der Lage Löchle thront die Ravensburg auf einem Kraichgauhügel.

Bild: Jung

Denn das wichtigste prägende Element für den Weincharakter sei: „Weinberg, Weinberg und noch einmal Weinberg.“

1995 übernahm der Önologe der Gutsverwaltung von seinem Vater, 2008 kam das Weingut Heitlinger ebenfalls unter seine Obhut. Als dessen Besitzer, die Unternehmerfamilie Heiler, auch die Ravensburg mit dem Weingut kauften, ka-

men die beiden Weingüter unter ein Dach. Seit 2012 auch in einen gemeinsamen Keller, auch wenn die Weine strikt getrennt bleiben. Dieser Schritt ist Ausdruck der Qualitätsstrategie, die Claus Burmeister bei seinen Weinen verfolgt. Und: Seit 2014 arbeitet er streng biodynamisch, mit Pflanzentees, Brennnesseln und Schachtelhalm, dynamisiertem

Wasser und selbst hergestelltem biodynamischen Kompost. Starke Reben für starke, natürliche Weine. Diesen Zusammenhang hat auch schon der eine oder andere Kollege Burmeisters in der Liga der Spitzenwinzer erkannt, doch mit rund 115 Hektar Rebfläche schafft keiner so viel wie der Verwalter der Ravensburg und des Weinguts Heitlinger.

Auf den Füßen der Abstinenz-Apostel

Topfguckers Buchtipps: „Wein ist gesund“ von Hans-Ulrich Grimm

VON
HANSJÖRG JUNG

Das ist das Buch, das der weinselige Teil der Genießerschaft vermutlich schon längst sehnsüchtig erwartet hat. „Wein ist gesund“, schreibt Hans-Ulrich Grimm gleich schon im Titel seines neuen Buches. Der Stuttgarter setzt sich seit vielen Jahren mit unseren Lebensmitteln und Essgewohnheiten auseinander – und kritisch mit der Nahrungsmittelindustrie.

In seinem neuen Buch, auf das Thema sei er im Gespräch mit amerikanischen Anti-Aging-Spezialisten gekommen, propagiert er nicht den sorglosen, aber sorgenfreien Umgang mit Alkohol, genauer: mit Wein. Dabei darf's dann im Zweifel auch ein wenig mehr als zu wenig sein. Wohlgernekt: Bei Grimm geht es nicht um Saufen, das ja nach Theodor Heuss als Sünde gilt, sondern ums gepflegte Picheln. „Wahren Gewinn im Kampf ums Dasein verspricht nur der maßvolle Genuss“, schreibt er.

Gestützt auf viele verschiedene Studien breitet Grimm ein breites Band an



Rotwein ist nach Hans-Ulrich Grimm nicht nur für alte Knaben eine gute Gabe.

Bild: Markus Mainka/Adobe Stock

Wohltaten aus, die der Genuss von Wein auf die menschliche Entwicklung, auf die Gesundheit und auf die Lebensqualität hat: angefangen vom Herz-Kreislauf-System über die Krebsabwehr bis zum Altern, um nur ein paar wenige Felder des Wirkens zu nennen. Ein interessantes, aber auch provokantes Buch, mit dem Grimm Abstinenz-Aposteln lustvoll Was-

ser in den Wein gießt. Warum Grimm allerdings in seinen Anhängen den Weinbau, den Wein in der Bibel oder gar Wein-Witze thematisiert, ist so klar wie Federweißer: Ohne die rund 15 Seiten hatte er den Umfang von über 200 nicht so leicht erreicht. Schade.

Wein ist gesund, Hans-Ulrich Grimm, Knaur, ISBN 978-3-426-65884-0

Heide, Heide Heidelbeeren

Wochenmarkt

Jetzt haben heimische Heidelbeeren, auch Blaubeeren genannt, Saison. Auch wenn man die dicken, blauen Früchte das ganze Jahr über bekommt, so kommen sie nur in den Sommermonaten aus regionalem Anbau. Die süß-aromatischen Früchte schmecken nicht nur lecker, sie sind auch noch sehr gesund, denn sie enthalten viele wertvolle Mineralstoffe und Vitamine, unter anderem Vitamin C und E, Kalium und Zink, Folsäure und Eisen.

Bei den heimischen Heidelbeeren handelt es sich überwiegend um Kulturheidelbeeren. Diese ursprünglich aus den USA stammende Art ist mit den hier heimischen, in den Wäldern beheimateten Waldheidelbeeren nur entfernt verwandt. Kulturheidelbeeren sind deutlich größer und süßer als ihre wilden Verwandten und haben weniger Kerne. Das Fruchtfleisch ist fast farblos und fester. Die blauen Finger, die man vom Pflücken der kleinen Wildform kennt, sind bei den dicken Verwandten kein Problem.

Hermann Hohl (Bild: z) aus Willsbach wurde auf der Vorstandssitzung als Präsident des Weinbauverbands Württemberg als Präsident bestätigt.

Ebenfalls einstimmig wiedergewählt wurden die Vizepräsidenten Peter Albrecht aus Heilbronn und Bernhard Idler aus Weinstadt.

In den kommenden Jahren stehen zahlreiche Aufgaben auf der Agenda des Verbandes, sagt der Präsident. Neben der Umsetzung der neuen Weinverordnung und des Biodiversitätsstärkungsgesetzes seien die Folgen der Corona-Pandemie nur schwer vorhersehbar. Zudem erlebt die Branche einen schnellen Strukturwandel. „Die Folgen des Klimawandels in Form von Spätfrösten und Unwetterereignissen wirken sich erheblich auf die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit der Betriebe aus,“ sagt Hohl.

– uf –

Fruchtige Mehlspeise

Der Topfgucker: Blaubeerküchle sind schnell zu bereitete

Von
Annette Nüssle

Ob Heidelbeeren oder Blaubeeren, das spielt keine Rolle, sind es doch zwei Bezeichnungen für ein und dieselbe Frucht. Sie sind ein beliebtes Naschobst, können sie doch ganz einfach ohne Schälen oder Schneiden direkt nach dem Waschen gegessen werden. Sie schmecken frisch als Naschobst, passen gut in einen Obstsalat, in die Quarkspeise und das Müsli oder landen auch gerne im Kuchen.

Die kleinen Blaubeerküchle sind eine Mischung aus Pfannkuchen und Rührküchchen. Mit nur wenig Zutaten gelingt eine schnelle Süßspeise, die je nach Mitesser

als Nachtisch oder auch mal als Hauptspeise auf den Teller kommt. Je luftiger dabei der Teig dank des steif geschlagenen Eiweißes wird, umso fluffiger sind die kleinen Küchle aus der Pfanne.

Und so geht's

Blaubeeren waschen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Eier trennen. Eigelb, Milch und Salz verquirlen und dann das Mehl darüber sieben und unterrühren. Der Teig sollte sehr dickflüssig sein.

Eiweiß und Zucker steif schlagen und anschließend mit den Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben. Butter-

schmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig in kleinen Portionen in die Pfanne geben. Die Küchlein so lange backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Vorsichtig wenden und fertig backen. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend mit Puderzucker bestreuen und noch warm servieren.

4 Nachtischportionen

200 g Blaubeeren, 2 Eier (M), 110 ml Milch, 1 Prise Salz, 130 g Mehl (Type 405), 10 g feiner Kristallzucker, Butterschmalz oder neutrales Öl zum Backen, Puderzucker zum Bestäuben



Blaubeerküchle, eine schnelle Süßspeise

Bild: Nüssle