

RIVANER vom Kaiserstuhl

Top hotel-Autor Rudolf Knoll stellt in dieser Ausgabe wieder einen für die Gastronomie überaus interessanten Wein vor, der durch sein sehr gutes Preis-/Wertverhältnis überzeugt

Eine alte Neuzüchtung feiert Jubiläum. Der 1882 von Professor Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau in Geisenheim (Rheingau) gekreuzte Müller-Thurgau ist 2007 stattliche 125 Jahre alt geworden. Die Rebe war in den 60er-Jahren die Nummer 1 in Deutschland und lag in der Verbreitung noch vor dem Riesling. Inzwischen sind es nur mehr rund 14000 Hektar gegenüber 20700 Hektar im Jahr 1999. Der »Müller« hat viel an Boden verloren.

Das Spiel um seinen Namen ist hier sicher unschuldig. Ursprünglich galt die Sorte als »Kind« von Riesling und Silvaner. Bei Untersuchungen in Klosterneuburg stellte sich zunächst heraus, dass zwar der Riesling ein »Elternteil« war, aber als Partner wurde Chasselas (Gutedel) genannt. Weitergehende Untersuchungen im Pfälzer Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof in Siebeldingen ergaben einen neuen genetischen Fingerabdruck: Neben Riesling war eindeutig Madelaine Royal, eine Züchtung aus dem Formenkreis des Chasselas, der zweite Partner. Als sich das herausstellte (1998), hatte der Müller-Thurgau schon in den meisten deutschen Anbaugebieten einen neuen Namen. Rivaner war von jeher ein Synonym, das

sich aus Riesling und Silvaner zusammensetzte. Das passt zwar nun nicht mehr, aber Rivaner klingt zweifellos interessanter als die alte Bezeichnung, die außerdem durch Massenerträge und zu viel belanglose Weine kein gutes Image mehr hatte.

Zu hohe Erträge waren noch nie das Ziel von Winzer Thomas Schaffner aus Bötzingen am Kaiserstuhl. Der badische Weinbauer, der lediglich vier Hektar bewirtschaftet, ist immer auf gesundes Lesegut aus. Um das zu erreichen, wird mehrfach im Jahr in den Reben selektionierte. So hing auch im Jahrgang 2006, in dem viele Produzenten in Baden Probleme mit einer sich schnell verbreitenden Fäulnis hatten, nicht mehr allzuviel am Stock, sodass die Ernte bald eingebracht war und sich am Ende reintonige Weine gewinnen ließen. Der bodenständige Winzer, der mit seiner Frau Esther noch einen Naturkostladen betreibt, außerdem eine im Frühjahr und Herbst geöffnete Besenwirtschaft, ist seit zehn Jahren Öko-Winzer und hier Mitglied in der renommierten Vereinigung Ecovin. Die Umstellung erfolgte, weil Schaffner in den 90er-Jahren gesundheitliche Probleme durch Spritzmittel bekam. Längst ist er selbst wieder so gesund wie seine Trauben.



Der Wein:

2006 Rivaner Qualitätswein trocken, Baden

Der Geschmack:

Zarter Muskatduft und etwas frisches Heu in der Nase; softly, herzhaft, guter Biss im Geschmack. Ein gradliniger Sommerwein, eignet sich hervorragend als Aperitif, zu Salaten und Vorspeisen oder einfach für die Terrasse.

Der Preis:

4,30 Euro zzgl. MwSt.

BEZUG:

**Biologisches Weingut
Thomas Schaffner**
Hauptstraße 82, D-79268 Bötzingen
Telefon 07663-4417, Telefax 4495
info@weingut-schaffner.de
www.weingut-schaffner.de

N A C H L E S E

WIENER COMEBACK: Der gemischte Satz hat in Wien eine lange Tradition als klassischer Wein für den Heurigen. Im Gegensatz zu einer Cuvée entsteht er aus verschiedenen Sorten in der Natur; das heißt, die Trauben werden zum gleichen Zeitpunkt geerntet und dann miteinander verarbeitet. Oft handelt es sich um sechs, sieben verschiedene Varietäten. Früher schätzte man an dieser Wein-Variante die Sicherheit: Besonders reife Trauben glichen die weniger gute Ausreife anderer Sorten aus. Aber hohe Ansprüche an die Qualität wurden kaum gestellt. Das hat sich geändert, seit vier ambitionierte Wiener Winzer den Mischsatz in den Mittelpunkt ihrer Bemühungen gestellt haben. »Er spiegelt seine Herkunft, die geologischen Besonderheiten und klimatischen Bedingungen besser wider als jeder Sortenwein«, meint Fritz Wieneringer aus dem Stadtteil Stammersdorf stellvertretend für seine Kollegen Richard Zahel, Michael Edlmoser und Rainer Christ. Gemeinsam bildet das Quartett die Vereinigung »WienWein«, die zwei Varianten des gemischten Satzes anbietet: den leichteren, fruchtigen im Stahltank vinifizierten für jeden Tag mit maximal 12,5 Grad Alkohol, dazu den gehaltvollen

Lagenwein von mindestens 20 Jahre alten Reben, bei dem die 12,5 Prozent Volumen-Alkohol die untere Gewichtsklasse darstellen.

TERROR WEGEN WEIN: Eine radikale Winzervereinigung namens CRAV soll Frankreichs neuem Staatspräsidenten Nicolas Sarkozy ein Ultimatum gestellt und mit schweren Terroranschlägen gedroht haben, falls es ihm nicht gelinge, den Preisverfall für Wein zu stoppen. In der Vergangenheit war die Gruppe, die sich mit der französischen Résistance im Zweiten Weltkrieg vergleicht, schon mehrfach mit Anschlägen aufgefalle, bei denen es zu teilweise erheblichen Sachschäden kam. Ob sich Sarkozy davon beeindruckt lässt? Immerhin verkündete er bereits vor seiner Wahl: »Ich trinke keinen Wein« (wenig später ließ er sich dann im Bordelais, wohl wegen der wertvollen Winzerstimmen, mit einem Glas Rotwein fotografieren).

SCHWARZ UND ROT: Sie verkörpert eine neue Generation südafrikanischer Weinmacher. Ntsiki Biyela besuchte die Hochschule im Zululand und absolvierte ein Önologie-Studium in Stellenbosch. Seit 2004 ist die junge Schwarze mit einem Faible für Rotweine verantwortlich für den Ausbau der Weine des erst 1999 gegründeten Weingutes Stellekaya in der Stellenbosch-Region. Jetzt gibt es ihre Weine auch auf dem deutschen Markt. Evelyn Wenderoth, Spezialistin für exotische Übersee-Gewächse, listete Cabernet Sauvignon sowie zwei rote Cuvées (Cape Cross und Orion). Tel. 089-9044509.

PFÄLZER LEO: Einen qualitativ guten Estand hatte der Burgenländer Leo Hillinger mit dem ersten Jahrgang seines Pfälzer Betriebes Geranhill in Deidesheim, den er gemeinsam mit dem Deutschen Andreas Bender betreibt. »Ich mag deutsche Weine und wollte hier einfach mal etwas machen«, erklärt der in Österreich wegen ungewöhnlicher Marketingideen bekannte Winzer, der in Jois einen modernen Keller mitten in die Weinberge baute. Angeboten werden eine süffige weiße Cuvée, ein Sauvignon blanc, Riesling und mehrere Rotweine. **td**

Spezialitäten vom ökologischen Weingut

Vinotho und Rubino - und ein weißgekelterter Spätburgundersekt

Mittlerweile hat es sich herumgesprochen, dass Mann / Frau geschmacklich nur schwer unterscheiden kann zwischen Ökoweinen und konventionellen Erzeugnissen. Empfindliche Menschen und solche, die an Allergien leiden, merken aber beispielsweise an Kopfschmerzen oder einem Juckreiz, dass sie keinen „reinen Wein“ im Glase hatten. Die Zahl der

der Ansicht kritischer Mediziner und Umweltverbände zufolge - höchst bedenklich für Menschen und Tiere, von der Giftigkeit für Boden und Grundwasser ganz zu schweigen. Das muss und soll ja nicht so sein, wie die Ökowitzler beweisen! Einen Dank deshalb an sie, die sich der nicht gerade einfachen und dazu noch zeitintensiven Wirtschaftsweise verschrieben haben und den



Esther und Thomas Schaffner

Winzer, die nach anerkannten ökologischen Richtlinien arbeiten, ist in den letzten Jahren glücklicherweise erheblich gestiegen. Es ist aber noch nicht überall bekannt geworden, dass zwischen naturnaher oder möglichst umweltschonender Bewirtschaftung und kontrolliertem ökologischen Anbau ein zum Teil doch ganz erheblicher Unterschied besteht.

Manche Adressen von vermeintlich umweltschonend anbauenden Winzern tauchen somit auch nicht in den Öko-Branchen-Büchern auf und da fragt man sich doch, was der Grund dafür ist. Es liegt einfach daran, dass dort noch gelegentlich mit konventionellen „Spritzmitteln“ gearbeitet wird. Einige dieser chemischen Mittel, die zum Teil auch noch weltweit eingesetzt werden, sind -

langsam erworbenen guten Ruf der Bioweine stärken.

Als Beispiel möchte ich Ihnen nun ein Weingut aus Bötzingen am Kaiserstuhl vorstellen, das vor etwa 7 Jahren vom konventionellen biologischen Weinbau umstellte. Ganzheitliche und eigene gesundheitsliebende Ansprüche und ebensolche aus der Kundschaft bewegen die Familie Schaffner zu überlegen, ob man künftig nicht „biologisch spritzen“ sollte!? Sie erfuhren, dass sich durch ein einfaches Herauspicken von Veränderungen einzelner Arbeitsbereiche nicht viel ändert, sondern dass die Sache von Grund auf anzugehen ist. „In Umstellungskursen und jährlichen Seminaren“, so Herr Schaffner, „gehen die Kolleginnen und Kollegen aktuelle Probleme, wie sie z. B. durch extreme Witterungs- und Bo-



Vor der Saat

denbedingungen entstehen, gemeinsam an. Unter Mitwirkung von wissenschaftlichen Fachleuten und dem Erfahrungsaustausch untereinander wird versucht, solche Situationen in den Griff zu bekommen. Die Kunden haben - durch intensive Beobachtung der veränderten Arbeitsweise und die positive Entwicklung unserer Weine - diesen Schritt sehr gut mitgetragen. Sie registrieren, dass an der Sache „ohne Schadstoffe“ „etwas dran ist“. Dennoch verkaufen wir auch heute über die Qualität - und nicht nur über Bio“.

1999 gab es die erste Auszeichnung: Sekt - Spätburgunder weiß gekelert (Pinot Blanc de Noir) - dieser wurde als bester Ökosekt Baden prämiert. Besonders hervorzuheben sind Schaffners Rotwein-Cuvées, wie der Vinotho oder der Rubino, welcher im Holzfass gereift ist: Gehaltvolle Rotwein-Cuvées der Spitzenklasse! Unkompliziert, Scho-

ko- und Beereneromen, samtig weich im Gaumen.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben: Unter www.weingut-schaffner.de finden Sie weitere Informationen über das Weingut, Weinpro-



Aufgegangene Saat

ben, Seminare oder Präsentationen. Auch die Seite „Arbeiten im Weingut“, über die Sie einen Einblick in das Leben und die Arbeit einer Ökowitzler-Familie erhalten, wird von Frau Schaffner regelmäßig überarbeitet und auf den neuesten Stand gebracht.

Wer sich allgemein über Ökoweine informieren will: Inzwischen gibt es genügend spezielle, hervorragende Weinführer, die alles Wesentliche über die Art, Weine „ohne Schadstoffe“ zu genießen, ihre Herstellung und die verschiedenen Qualitäten aussagen.

Susanna Kretschmer



Die Eco Vin-Fahne am historischen Kaufhaus Freiburg

BREITE BASIS MIT HOHER QUALITÄT

Die besten badischen Bio-Weine 2006



Siegerweine vom Weingut Hubert Lay, Ihringen ...

Die Verkostung der badischen Bioweine 2006 durch eine unabhängige Jury hat 27 Prämierungen ergeben und die erste öffentliche Vorstellung erfolgte auf der 14. Ecovin-Präsentation in „Freiburgs guter Stube“, dem historischen Kaufhaus am Münsterplatz. Viel Lob und Zuspruch bekam diese längst arrivierte Veranstaltung auch deshalb, weil Paulin Köpfer von Ecovin Baden in diesem Jahr erstmals auch Bio-Winzer aus dem benachbarten Elsass zur Vorstellung ihrer Weine eingeladen hatte. Köpfer kann sich künftig durchaus weitere Partnerschaften vorstellen, beispielsweise mit Bio-Winzern aus Südtirol, der Schweiz oder auch dem Anbaugebiet der Mosel.

Zurück zu den diesjährigen badischen Preisträgern. Die Weine wurden erneut nach ihrer Eignung als Begleiter zu den Speisen eines Menüs ausgewählt. Dabei wurden etwa 200 Weine verkostet und es konnte festgestellt werden, dass es nicht nur eine schmale Spitze erstklassiger Erzeuger, sondern beim ökologischen Anbau eine breite Basis mit hoher Qualität gibt. Zwei Betriebe, Bioland Winzer Rinklin aus Eichstetten und das Ecovin-Weingut Schaffner in Bötzingen, wurden gleich für drei angestellte Weine ausgezeichnet. Jeweils zwei Prämierungen verzeichneten die Ecovin-Betriebe Hofgut Consequence (Vogtsburg-Bischoffingen), Hügler (Teningen-Heimbach), Zähringer und Feuerstein (beide Heitersheim), Köpfer (Staufen-Grünern) sowie der Biolandvertreter Pix aus Eichstetten. Weitere Auszeichnungen gingen an das Weingut Aenis (Binzen), Thomas Harteneck (Schliengen), Matthias Höfflin (Bötzingen), Günter Kaufmann

(Efringen-Kirchen), Ulrich Klump (Bruchsal), Hubert Lay (Ihringen), Richard Schmidt (Eichstetten) und die Winzer vom Silberberg (Bahlingen).

Matthias Wolff vom Beratungsdienst für den ökologischen Weinbau hatte die Verkostung organisiert, von den 30 Fachleuten der Jury gehörte aus Neutralitätsgrün-

den keiner den anstellenden Winzerbetrieben an. Für Paulin Köpfer, den Vorsitzenden von Ecovin Baden, waren in diesem Jahr besonders die 2005er Weißweine überzeugend, auffällig für ihn die hohe Zahl prämiertes Kreszenzen in der Kategorie leichte, trockene Weißweine zu leichten Vorspeisen und Salat: 10 von 27 Siegerweinen

entfallen auf diese Kategorie. Die Verteilung in den anderen Kategorien: Vier Prämierungen gab es bei den Sekten (Aperitif), zwei kräftige, fruchtige Weißweine (Vegetarisches, Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Kalb), einen weißen Barriguewein (leichter Hauptgang, Fisch, Geflügel) und einen leichten, trockenen Rotwein (Hauptgang mit Fleisch, gebratenem Fisch, Nudelgerichte). Sehr stark vertreten die kräftigen, schweren Rotweine: Als Begleiter zu kräftigen Hauptgängen, gegrilltem Fleisch, Braten oder Wild empfehlen sich gleich fünf Spätburgunder, zumeist aus dem Ausnahme-Jahrgang 2003 und im Barrigue gereift. „Die Zahl der prämierten Weine in den einzelnen Kategorien“, so nochmals Köpfer, „spiegelt auch die Marktsituation wieder. Wo es ein besonders großes Angebot gab, erhöhte sich die Zahl der Auszeichnungen“.

Neben einem edelsüßen Wein (zu Käse, Dessert oder als Digestif) gab es gleich drei Sonderpreise für Weine aus pilzresistenten Rebsorten. Diese besonders umweltschonend zu erzeugenden Weine liegen den Bio-Winzern besonders am Herzen und rechtfertigen so eine eigene Kategorie. Damit soll auch auf bisher weitgehend unbekannt Rebsorten wie Johanniter, Cabernet Carol, Monarch und die daraus erstellten Cuvées aufmerksam gemacht werden. Badens beste Bioweine gehen auch 2006 „wieder auf Gourmet-Reise“: (Sterne-) Gastronomen kochen ein Menü, dessen Gänge auf eine Auswahl der prämierten Bio-Weine abgestimmt ist. Mit Blick auf die Partnerschaft mit den elsässischen Winzern sagen wir daher: Bon Appetit! SFK ■



... und Weingut Schaffner, Bötzingen gleich 3x Preise erhalten

● ● ● **Oechsle & Co.** ● ● ●

Die **Durbacher Winzergenossenschaft**, mit einem Gesamtumsatz von 10,1 Millionen Euro eine der größten Genossenschaften in Baden, hat 2006 erheblich in die Technik investiert: 420.000 Euro sind für eine **neue Füll- und Verschleißanlage** ausgegeben worden. Die neue Anlage entspricht dem letzten Stand der Technik und ist auf eine Stundenleistung von 10.000 Flaschen ausgelegt. Die Flaschen werden an 44 Füllstellen vollautomatisch befüllt. Und die Anlage taugt nicht nur zum Füllen der Flaschen, sondern ist auch mit einer automatischen Reinigungs- und Sterilisierungsanlage ausgestattet. Die Neuanschaffung soll vor allem dazu genutzt werden, in Zukunft alle Qualitäts- und Kabinettweine auf der 0,75-Liter-Flasche mit lange getesteten, hochwertigen Kunststoffkorken zu verschließen – letzten Endes auch, um die ärgerlichen „Korkschmecker“ zu vermeiden. Die Durbacher Spätburgunder Rotweine werden weiter mit hochwertigen Naturkorken ausgestattet. Für

2006 erwarten die Durbacher übrigens – nach dem heißen Juli und dem feuchten August – einen hervorragenden Jahrgang. Etlichen Ruhm haben sie allerdings schon 2006 eingeheimst: Von der Fachpresse wurde die WG als „beste Winzergenossenschaft in Baden“ nominiert und die „Weinwelt“ hat die Durbacher unter die zehn Top-Ten-Betriebe in Deutschland eingereiht.

Die „**Löwenstraße**“ in Bötzingen feiert in diesem Jahr ihr **20-jähriges Bestehen**. Betreiber ist die **Familie Schaffner**, die die Straße sozusagen als Dependence ihres kleinen Weinguts unterhält. Nicht nur in Bötzingen sind Hefekranz, Brägil und Zwiebelkuchen aus der Löwenstraßen-Küche ein Begriff. Gegründet worden war die Straße von **Irene und Heinrich Schaffner** als eine der ersten fünf Straßen am Kaiserstuhl – mittlerweile gibt es über 50. Heute wird die Löwenstraße von **Esther und Thomas Schaffner** geführt, die den Leit-

spruch der Eltern „Qualität vor Quantität“ übernommen haben. Das Weingut Schaffner hat übrigens auch einen beträchtlichen Sprung nach vorne gemacht. Schaffners bauen ihren Wein seit 1996 nach strengen ökologischen Richtlinien aus. Geöffnet ist die Löwenstraße wieder vom **22. September** an.



In der zweiten Generation führen die Schaffners die Löwenstraße in Bötzingen.

Winzerfest
am 16. und 17. September
beim Weinkeller in Kirchhofen!

Feiern Sie mit uns:
Neuer Süßer, Wein und Sekt, Zwiebelkuchen, Speckbrot, Nudelsuppe, Kaffee, Kuchen, Kellerführungen, Musik, Tanz und vieles mehr!

KIRCHHOFENER
WEINKELLER
Ehrenkirchen
Ehrenstetter

Herrenstraße 11
79238 Ehrenkirchen-Kirchhofen
Tel. 07633 9509-62
www.weinkeller-ehrenkirchen.de

SBG-EuropaParkBus:
bequem, entspannt
und günstig in den
Europa-Park

3x täglich von Freiburg direkt zum Europa-Park und zurück.

Schnellbuse um 9.10 Uhr + 10.10 Uhr ab Freiburg.

SBG-EuropaParkTicket:
Fahrt hin u. zurück + Eintritt inklusive!
(Kind ab 29 €) ab **31€**

SBG-KundenCenter Freiburg
Telefon 0761 36803-88
www.suedbadenbus.de

SBG
SüdbadenBus