

Der kalte Hauch der Alb

Dass man auf der Alb angeblich keinen Wein machen kann, hat Petra und Thomas Bächner erst recht angestachelt: Seit einigen Jahren ernten sie ihre Trauben am Hohenneuffen auf 510 Meter Höhe und ihre filigranen und frischen „Bergweine“ begeistern die Kritiker.



Anfangs, als Petra Bächner und ihre Helferinnen in den Weinberg unterhalb der Burgruine Neuffen zogen, wurden sie bestaunt wie Exotinnen. „Dabei sind Frauen als Winzerinnen keine Seltenheit mehr“, sagt die 48-Jährige, „und in Weingärtnerfamilien mussten sie schon immer mit anpacken.“ Für sie ist ihr Weinberg „der schönste Arbeitsplatz“: Die Parzellierung der Wiesen und Weinberge, das Farbenspiel der Blätter, der Blick auf das Amphitheater mit wechselnden Bühnenbildern, in dem mittags Sonnenstrahlen tanzen, abends Berge Schatten werfen oder schon mal Blitze die Kulisse durchzucken. „Wenn ich



auf Neuffen zufahre, schlägt mein Herz schneller“, sagt sie. Die Winzerin macht mit ihrem Mann Thomas Bächner Weine, die für den Trend zu „Cool-Climate“-Gewächsen aus kühlen Höhenlagen stehen. In Südtirol werden Reben inzwischen auf tausend Meter Höhe

angebaut. Mit dem Klimawandel hat sich die klimatische Grenze verschoben. So rückt auch der Rand der Alb inzwischen stärker ins Zentrum des Weinlandes Württemberg.

Den Männern nötigte ihre Arbeit bald Respekt ab

Dabei sind die beiden Seiteneinsteiger. Die Mutter zweier Kinder war Medien-Designerin, ihr Mann ist Geschäftsführer eines Metall- und Kunststoffbetriebs. Mit dem Weinbau begannen sie im Remstal, und als sie aus beruflichen Gründen nach Dettingen zogen, wurde aus dem Hobby eine Profession. „Wir haben viel gelesen, probiert, uns rangetastet“, sagt Petra Bächner. Sie hat sich kundig gemacht über Schnitt, Spritzen und Bodenbearbeitung, hat mit 40 angefangen, Traktor in der Steillage zu fahren: „Da hab ich fast einen Herzinfarkt gekriegt.“ Inzwischen repariert die zierliche Frau mit dem festen Händedruck auch schon mal ein bockendes Magnetventil. Den Männern nötigte Pet-

Mit dem Traktor in die Steillage: Anfangs war das eine Herausforderung für die Quereinsteigerin.



ra Bächner mit ihrer Arbeitsweise bald Respekt ab, und als sie eine Parzelle mit der in Verruf gekommenen Sorte Kerner übernahm und daraus grandiose Weine erzeugte, gehörte sie vollends dazu. Den Kerner hat Thomas Bächner – höchst ungewöhnlich – ins Barrique gelegt und

so einen leicht rauchig und butterig schmeckenden Tropfen erzeugt. Mittlerweile interessieren sich selbst bekannte Winzer für diese Art der Weinbereitung. Der 50-Jährige mit dem lockeren Lächeln fungiert nach

Feierabend als Kellermeister. Kenntnisse über malolaktische Gärung oder Ausbau im Holz hat er sich ebenfalls autodidaktisch angeeignet und sich dazu auch mit Kollegen wie Helmut Dolde im nahen Frickenhausen ausgetauscht. Dolde, von Haus aus Gymnasiallehrer, arbeitet im Team mit seiner Frau Hedwig. Sie nennen ihrer Kreszenzen „Bergweine“, wie Bächners sind sie damit auch in der Topgastroonomie vertreten.

Er hört und schmeckt, was im Keller gärt

Im modernen Kubus neben dem Wohnhaus der Bächners stehen glänzende Stahl tanks und hellbraune Eichenfässer, alles blitzt vor Sauberkeit. „Für einen guten Wein braucht's einen tiptopp Keller“, sagt Thomas Bächner. Wenn er abends von der Arbeit kommt, hört,

Da steckt mehr drin. Z. B. höchster Respekt vor dem Tier.



BESTES RINDFLEISCH
AUS DER BIOSPHÄRE



BESTE
KINDERSTUBE



JEDE MENGE
AUSLAUF



UND VIEL SORGFALT
VON FAILENSCHMID

Wir ziehen unsere Tiere mit Geduld und Leidenschaft, artgerecht und in natürlicher Umgebung auf. Wir verfüttern das satte Gras der Alb und gesunden Mais. Wir sind Metzger mit Respekt vor dem Leben. Deswegen besteht ein Tier für uns auch nicht nur aus „Filet und Rest“, sondern aus vielen wertvollen Teilen, die wir alle verwenden. Und mit höchster Handwerkskunst zu feinen Spezialitäten für Sie verarbeiten.

Mehr zu unserer Metzgerei, Landgasthof und Catering unter:
www.failenschmid.de

Failenschmid
Der Albmetzger.



Von der Beere zum Wein: Je mehr Kerne drin sind, desto größer wird die Traube am Ende (oben). Petra Bächner genießt das „Toskana-Gefühl“ ihrer Heimat, während ihr Mann Thomas im Keller den Jungwein kontrolliert.



schnüffelt, schmeckt er, was da vor sich hin schafft: „Man merkt schon bei der Gärung, ob ein Jahrgang gelingt.“

Ihr Sortiment ist meist schnell ausverkauft

2006 haben sie das Weingut gegründet, bereits mit dem Spätburgunder Barrique „510 NN“ des Jahrgangs 2007 schafften sie es ins Finale des Deutschen Rotweinpreises. „Ein starkes Debüt! Die Weine sind präzise und klar, wohltuend ungekünstelt, besitzen Kraft und Struktur“, lobte Gerhard Eichelmann in seinem renommierten Führer „Deutschlands Weine“. Inzwischen bringen sie es dort auf drei von fünf möglichen Sternen und stehen damit auf einer Stufe mit Kollegen aus der Elite der VDP-Prädikatsweingüter. Das Ehepaar bearbeitet als zertifizierter Öko-Betrieb rund zwei Hektar Anbaufläche, produziert je nach Jahrgang zwischen 5 000 bis 10 000 Flaschen Rot- und Weißwein, deren Etiketten ein Porträt des

Zwischen Stahltanks: Thomas Bächner lässt den Deckel auf Füllhöhe ab, damit bei der Gärung kein Sauerstoff an den Wein kommt.



Minnesängers Gottfried von Neifen ziert. Durch konsequente Ertragsreduzierung auf ein Drittel der andernorts üblichen 100 Liter pro Ar und schonende Verarbeitung der Trauben erreichen sie eine prägnante Stilistik. Ihr Sortiment mit Früh- und Spätburgunder, Riesling und Sauvignon blanc, Rosé und Secco ist längst kein Geheimtipp mehr und meist schnell ausverkauft.

Es sind Gewächse mit Bodenhaftung und dem „Bodagfährtle“ des Weißen Jurabodens. Einem Terroir, das sonst eher im Burgund zu Hause ist. „Man schmeckt den kalten Hauch der Alb“, sagt Petra Bächner. Während im Süden Weine durch die Klimaerwärmung stark alkoholisch aufgeladen sind und eine marmeladige

Note haben, bekommen sie in der Höhe trotz der kürzeren Vegetationsperiode bei guter Sonneneinstrahlung und nächtlicher Abkühlung ein intensives Aroma und feine Säure. Und wo andere Gebiete häufig unter Trockenheit leiden, regnen die Wolken am Albtrauf öfter ab und sorgen für ein ausgeglichenes Mikroklima. „Unsere Weine nehmen die vielschichtige Ener-

gie des Bodens in sich auf“, erklärt die Winzerin.

Der Boden um Metzingen und Neuffen, neben Weißem auch Brauner Jura sowie Vulkanverwitterungsgestein, ist in Deutschland ziemlich einmalig und kommt besonders der Pinot-Traube, also den Burgundersorten zugute. Am Trauf bleiben die Beeren gesünder – freilich nicht verschont

*...unterer Brauer. Sein klarer, edler Maß ist
aller Köstlichkeiten. Vor den Toren des Klosters wurde uns
Schwabe weit und breit gekocht. Folgt dieses Land, und bestellt
te. Der Hopfen ist die Seele des Bieres. Er schenkt
Schon Schwester Seit 1521
...Andacht taler Sorge, ... und ...
...durch ...
...unserem ...
...Hopfen ...
...wird ...
...wird ...*

**Zwiefalter
Klosterbräu**

Gutes bleibt.

Seit 1521 braut man in Zwiefalten ein ganz besonderes Bier:



Zwiefalter Klosterbräu.

Mit kristallklarem Brunnenwasser, selektierter Alb-Braugerste, feinstem Tettlinger Hopfen und viel Zeit werden in der traditionsreichen Klosterbrauerei bis heute Bierspezialitäten gebraut, wie man sie in unserer modernen Zeit nur noch selten findet.

Jeder Sud steht für das traditionelle Brauhandwerk nach dem überlieferten Erbe der Benediktiner und ist etwas ganz Besonderes.



Frisches Grün: Noch sehen die Trauben des Frühburgunders, aus denen später Rotwein wird, hell aus.

von der auf nahen Streuobstwiesen gedeihenden Kirschessigfliege. Bächners mussten vor zwei Jahren massenweise Trauben entsorgen, der neue Jahrgang aber ist vielversprechend.

Früher standen die Rebenschuch oben auf der Alb

Die Landschaft mit Weinbergen und Streuobstwiesen hat es nicht nur Petra Bächner angetan. Schon 1135 schwärmte der Mönch Ortlieb in der Zwiefalter Chronik

von der Gegend als Paradiesgarten: „Das ist ein Land wie das Land der Verheißung, ein Land reich an Korn und Wein, ein Land der Brote und der Weinberge, ein Land des Honigs...“ Als die Anbaufläche in Württemberg noch das Vierfache der heutigen betrug, standen auch droben auf der Alb Reben. Davon zeugen Flurnamen wie Weinberg oder Kelternreste wie in Ingstetten. Der Böhringer Pfarrer Jeremias Höslin schrieb Ende des 18. Jahrhunderts über „Die Verwahrung der Weingärten vor dem Frühlingsfrost“ und

empfahl früh reifende Sorten wie Ruländer oder Clevner. Längst sind Bächners am Albrauf heimisch geworden. „Da ist schon ein bisschen Toskana-Gefühl dabei“, schwärmt Petra. Sie ist als Winzerin selbstbewusst, sich ihrer Leistung bewusst geworden. Und dem gelernten Maschinenbauingenieur Thomas ist der Stolz anzumerken, es gegen alle Unkenrufe mit Präzision, Inspiration und Qualitätsbewusstsein geschafft zu haben: „Die Sprüche, an der Alb kannst du keinen Wein machen, haben uns nur noch mehr angestachelt.“ Kalt ist der Abendhauch, aber der Wein wärmt des Menschen Herz.

Text: Wolfgang Alber
Fotos: Heinz Heiss

Wein vom Albrauf

Rekordverdächtig: Der Weinbau geht hier bis ins 11. Jahrhundert zurück. Weinberge am Hohenneuffen gehören mit 526 Metern zu den höchsten in Baden-Württemberg. Nur der Hohentwiel weist mit 562 Metern eine höhere Lage auf.

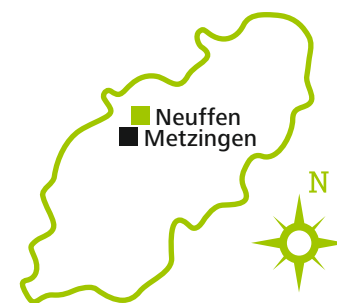
Weingüter und Genossenschaften: Neben Selbstvermarktern wie Petra und Thomas Bächner in Dettingen/Erms (www.weingut-baechner.de, Telefon 0 71 23/92 05 11) oder Hedwig und Helmut Dolde (www.doldewein.de) in Frickenhausen-Linsenhofen tragen auch Genossenschaften zur Weinbau-Renaissance am Albrauf bei. Die Mitglieder der 1936 gegründeten WG Metzinger-Neuhausen (www.wein-metzingen.de) bearbeiten

30 Hektar. Die Genossenschaft hat im denkmalgeschützten Ensemble der Sieben Keltern eine Vinothek eingerichtet. Sehenswert ist dort auch das Weinbaumuseum, außerdem führt ein 2,7 Kilometer langer Weinlehrpfad durch den Metzinger Weinberg, den Hausberg der Stadt (www.metzingen.de).

Täleswein: Die 1948 entstandene WG Hohenneuffen-Teck (www.weingaertner-neuffen.de) bewirtschaftet 26 Hektar Rebfläche und ist bekannt für ihren „Täleswein“. Einen solchen „Täleswein“ soll auch Reinhold Maier, der „Fuchs aus dem Remstal“, 1948 bei der Dreiländerkonferenz auf dem Hohenneuffen ausgeschrieben und damit der Legende nach die Einigung

von Württembergern und Badenern auf ein gemeinsames Bundesland befördert haben. Soweit die schwäbische Version. Die badi-sche besagt, dass es die Badener heim zu ihren eigenen Gewächsen gezogen habe – und sie deshalb zügig zugestimmt hätten.

Schwäbische Alb



Alblust

Das Schwäbische Alb Magazin

Vier Ausgaben
15,90 Euro
frei Haus

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft.

Verschenken Sie jetzt die schönsten Seiten der Alb mit einem Alblust-Jahres-Abo.

Das Geschenk-Abo endet nach einem Jahr automatisch.



Bestellung und Informationen

www.alblust.de/abo

Telefon 0 71 21/302 555

vertrieb@alblust.de

Alblust-Leserservice · Burgplatz 5 · 72764 Reutlingen