

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN



Alle Hotels
und Restaurants
getestet
und bewertet



Draußen essen!

20 Restaurants von
Hamburg bis zum Allgäu:
Top-Adressen für
den Open-Air-Genuss

WEINWUNDER

Der Aufstieg
des deutschen
Spätburgunders

FEUER UND FLAMME

Grills der Extraklasse:
Geräte und ihre Erfinder

BODENSEE

Tipps für Konstanz
und Umgebung

SPARGEL ASIATISCH

Thai Beef Salad mit grünem Spargel, mit Kimchi
und gebeiztem Lachs, als Tempura oder Pakora



Magier im Weinberg

Wer vom deutschen Weinwunder spricht, meint zumeist Riesling. Eher unbemerkt, haben viele Winzer hierzulande ein zweites Wunder vollbracht – und unseren Spätburgunder zum Star gemacht

TEXT PATRICK P. BAUER



Jung und zielstrebig:
Julian Huber
ist ein Gesicht des
Spätburgunder-
Wunders. Seine
Weine gehören zu
den gefragtesten

**Großer Pinot Noir verbindet
Eleganz und Fülle, doch er
verlangt den Winzern alles ab**





Mittagspause während der Lese: Julian Huber (o. und linke Seite) mit seiner Mutter Barbara (o.), sie leiten den Betrieb gemeinsam. Mitarbeiterin Yquem Viehhauser (r.) beim Füllen der Tanks. Eine der besten Lagen des Weinguts: der Schlossberg



W

Wenige Tage vor dem Trubel, kurz bevor die Helfer für die Weinernte kommen, fährt Winzer Julian Huber mit einem rostigen und quietschenden Mercedes Sprinter durch die Weinberge, bleibt immer wieder stehen, steigt aus und läuft die Zeilen ab. In einer Hand trägt er eine alte Erdbeerschale, die andere pflückt ständig kleine rote Weinbeeren. Die meisten kommen ins Schälchen, andere nimmt er in den Mund, kaut darauf herum, zermalmt die Kerne und sagt etwas wie „gute Säure“ oder „die Kerne sind noch etwas bitter“. Stehen bleibt er dabei nie.

Es ist ein warmer Sommertag, ein Donnerstag im August, auf dem Weingut Bern-

hard Huber steht die Ernte kurz bevor. Am Montag, „vielleicht auch schon am Sonntag“, soll es losgehen. „Die Früchte unserer Arbeit hängen an den Stöcken, und nächste Woche kommen sie in den Keller“, sagt Huber.

Julian Huber kehrt mit den Beeren zurück zum rostigen Auto, zerstößt eine Handvoll in einem Becher, tropft den Saft auf ein kleines Gerät namens Refraktometer, hält es gegen das Licht und sagt: „71° Öchsle. Sehr gut.“ Grad Öchsle misst den Zuckergehalt der Trauben, das gibt wichtige Hinweise auf die Reife. So geht Huber Weinberg für Weinberg ab, 66, 68, 73, 71. Noch wichtiger aber ist es, immer wieder die Beeren zu kauen, die Schale, Kerne und Säure, den Saft und Zucker zu schmecken. „Ein Gefühl für den Weinberg bekommen“, nennt es Huber.

Spätburgunder – oder wie er im Land des heiligen Grals Frankreich heißt: Pinot Noir – verzaubert Weintrinker auf der ganzen Welt mit seinen komplexen Aromen und der dabei feinen, verspielten Art. Viele fangen

mit opulenten Rotweinen wie Merlot und Primitivo an und enden bei Spätburgunder. Die Rebsorte verbindet, was sich kaum verbinden lässt: Eleganz und Fülle. Weil sie so viel Prestige hat, wird sie oft angebaut, und weil sie so fragil ist, wird viel sehr schlechter Spätburgunder abgefüllt. Großer Pinot Noir dagegen verlangt den Winzern alles ab.

ALLES FÜR PINOT NOIR

Und es geben immer mehr Winzerinnen und Winzer in Deutschland alles für den Spätburgunder. Während sich Anfang der 2000er-Jahre trockener deutscher Riesling auf den Weg zurück zu den großen Weinen der Welt macht, hat sich im Schatten des Rieslings ein zweites, zurückhaltendes Weinwunder entwickelt. Pioniere haben in den 1980er-Jahren Grundlagen gelegt, und seit den 2010er-Jahren legt die zweite Generation eine Schippe obendrauf. Auch internationale Bewertungen von „Wine Advocate“, „Jancis Robinson“ oder „Decanter“ werden immer besser.



Im gastronomischen Kosmos (hier in der „Kellerwirtschaft“) rund um das Weingut Franz Keller gibt es nicht nur eigene Weine: Die Familie ist bekannt für ihre Weinauswahl aus aller Welt

Aussteiger wie Bernhard Huber haben die Genossenschafts-Winzer natürlich für verrückt erklärt

Das größte Anbaugebiet für Spätburgunder ist Baden. Hier gibt es Masse und Klasse. Das Weingut Bernhard Huber in Malterdingen nördlich von Freiburg, zwischen den Ausläufern von Kaiserstuhl und Schwarzwald, gehört zur Elite in Baden und Deutschland. Weine aus den Toplagen von Julian Huber sind rar und begehrt, die Nachfrage übersteigt das Angebot. Dabei ist Julian Huber erst 30 Jahre alt. Er gehört zur jungen Avantgarde der Spätburgunder-Winzer, das Weingut selbst aber ist auch ein Pionierbetrieb der Sorte. Ein Ort, der beides verbindet.

Den Huber-Hype hat Julians Vater begründet. Bernhard Huber hatte 1987 die örtliche Winzergenossenschaft verlassen und binnen weniger Jahre Weine erster Klasse gemacht. Ausgerechnet im Breisgau. Die Winzer vom Kaiserstuhl haben die Nachbarn gerne belächelt. Und die Genossenschaften haben Aussteiger wie Bernhard Huber natürlich für verrückt erklärt. Aber er war jemand, der mehr aus der Rebe holen

wollte als Massenwein. Und es gelang ihm: Noble Kühle, eine präzise ausgearbeitete Frucht. Er wollte Spätburgunder, „die auf der Zunge tanzen“. 2010 brachte er einen Jahrgang auf die Flasche, den sich jeder Weinkenner in seinem Keller wünscht. Dann, zu Beginn der Weinlese 2012, mitten im Höhenflug, die Diagnose Krebs. Zwei Jahre noch – höchstens. Sein Sohn war da gerade 22 und studierte Weinbau und Önologie in Geisenheim.

Zwei Jahre arbeiteten Sohn und Vater weiter zusammen. Stellten den Betrieb auf die Zukunft ein. Der Sohn pendelte zwischen Geisenheim und Malterdingen. Der Vater stand mit Atemgerät auf dem Rücken im

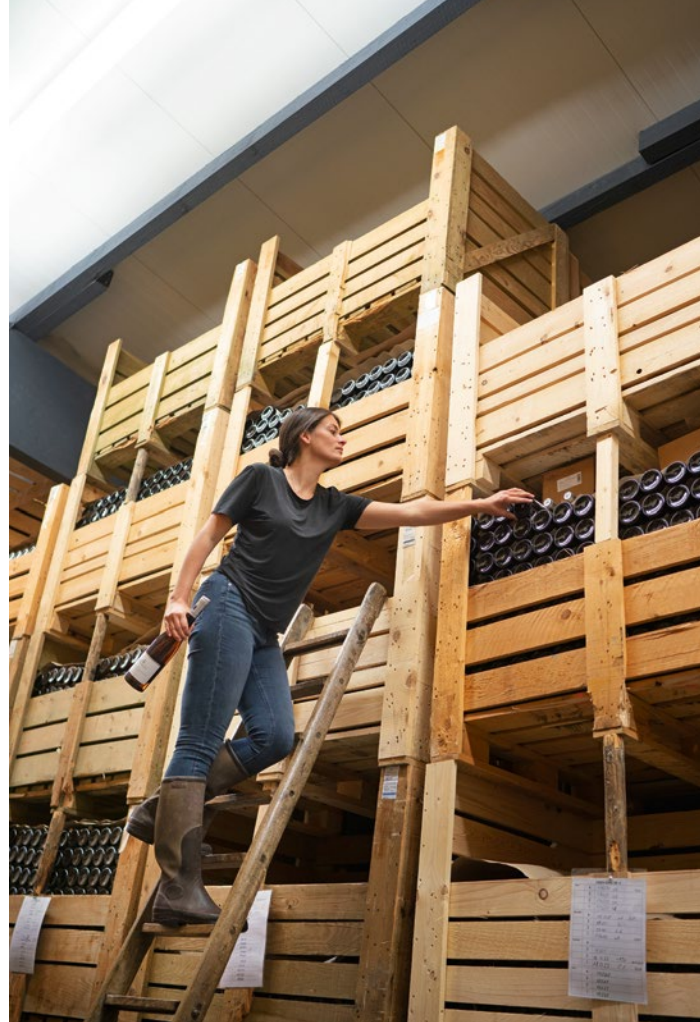
Berg und pflanzte neue Reben, zweieinhalb Hektar Spätburgunder in besten Lagen. Wenige Tage vor seinem Tod, im Juni 2014, als er schon über den Tropf ernährt wurde, probierte er noch Fassweine aus dem Vorjahrgang und Trauben der kommenden Lese. „Jede Minute, die er nicht mit der Krankheit zubrachte, hat er in den Betrieb investiert. Und wenn jemand das so vorlebt, ist klar, dass man nicht in ein Loch fallen kann.“

VÄTER WIE GIGANTEN

2014 war Julian Hubers erster Jahrgang. Die Weinfachwelt blickte gespannt auf den jungen 31-jährigen Winzer mit dem schweren Erbe. Julian Huber versuchte sich, blieb dabei den Qualitätsmaximen seines Vaters treu und ging dennoch eigene Wege. Wenn Winzer auf diesem Niveau Wein machen, dann können kleinste Entscheidungen große Auswirkungen haben. Huber zum Beispiel las die Trauben etwas früher, damit die Weine mehr Säure und Frische haben. 2014 hat da-



Fritz Keller (o. l.) ist vielen als DFB-Präsident bekannt, das Weingut der Familie leitet mittlerweile Sohn Friedrich Keller (o. r.), der beim Spätburgunder eigene Wege geht. Ähnlich Sophie Christmann (r.): Das elterliche Weingut steht für trockene Rieslinge, sie fokussiert sich erfolgreich auf den Spätburgunder



her einen eigenen Stil, einen sehr speziellen. Wer mehrere Jahrgänge der Weine vergleicht, der sieht und schmeckt, wie es dem Winzer in den Jahren ging. „Vielleicht hätte ihm 2014 auch etwas mehr Reife gutgetan“, sagt Julian Huber rückblickend. Er meint den Wein, aber das gilt auch für ihn. Jetzt, sieben Jahre später, arbeitet er am achten Jahrgang. Er ist 31, hat mehr Erfahrung gesammelt. Das spiegelt sich in seinen Weinen wider. Sie haben eine feinere Säure, wirken harmonischer, erwachsener.

Nachdem Julian Huber den ganzen Tag Öchsle-Werte gemessen und Fassproben verkostet hat, fährt er nach Freiburg. Der Winzerkollege Friedrich Keller hat die neue Weinbar „Trotte“ eröffnet. Julian bestellt Pinot Noir aus der Pfalz, von der Ahr, aus dem Burgund. Friedrich Keller kommt immer wieder dazu. Er ist auch so ein junger Star der Spätburgunder Welt.

Das Weingut Franz Keller: Der Vater Fritz Keller, DFB-Präsident, Gastronom, Hotelier

und Winzer. Friedrich Keller, Sohn einer bekannten kulinarischen Unternehmerfamilie. Er studiert mit Julian Huber, und auch er tritt in Fußstapfen, die gigantisch sind. Es ist auch die gemeinsame Zeit in Geisenheim, die junge Winzer mit Wissen, Ehrgeiz und Können ausstattet. „Wir haben uns viel ausgetauscht und sehr viel probiert“, sagt Friedrich Keller. „Geisenheim war eine Keimzelle für uns.“ Julian Huber, Andy Rings, Tobias Knechwitz, Sophie Christmann: Sie saßen zusammen in Vorlesungen und mischen jetzt die Weinwelt auf. Und sie befolgen zwei Credos: Du musst große Weine trinken, um große Weine zu machen, und du musst dich austauschen. Da werden in WhatsApp-Gruppen sogar Einstellungen von Abbeeremaschinen, Öchsle-Werte und Tipps für die besten Eichenfässer ausgetauscht.

Friedrich Keller kam 2016 zurück in den elterlichen Betrieb, Vater Fritz Keller war schon länger nicht mehr Vollzeit im Weingut tätig, der Kellermeister führte Regie. Ge-

meinsam stellten sie einiges um. „Früher hatten die Spätburgunder mehr Extraktion, ich wollte mehr Frische, Eleganz und Brillanz.“ Die Weine sollten individueller werden. Dafür geht Keller neue Wege. Während die vorherige Generation noch auf Wachstum aus war, verkleinert er den Betrieb. „Wir verschlankten uns erst mal bis zur optimalen Größe, um uns auf Qualität zu fokussieren.“ 15 Hektar hat er bereits abgegeben. „Mein Vater sagt manchmal mit Augenzwinkern: ‚Ich habe wohl alles falsch gemacht.‘ Aber er unterstützt mich, sieht den Erfolg, und die Weine schmecken ihm auch.“

Eine weitere junge Winzerin der Geisenheim-Keimzelle ist Sophie Christmann. Ihr Vater Steffen Christmann gehört zu den Winzern, die Riesling aus der Pfalz wieder zu Weltniveau verholpen habe. Das Große Gewächs aus dem Idig ist ein Monument. Und anders als Fritz Keller will Steffen Christmann noch weiter Wein machen. Nach dem Studium kehrt Sophie Christmann also

Probieren, probieren,
probieren: Immer
wieder kontrolliert
Sophie Christmann
den aktuellen Stand
der Weine, eingreifen
aber muss sie selten



Die deutschen Winzer hatten stets Burgund als Vorbild. Jetzt beginnt die Zeit des Freischwimmens

in den Betrieb zurück und stellt sich die Frage: Wie bekommt sie neben einem Vater, der zu den bekanntesten Winzern Deutschlands zählt, eigenes Profil? Spätburgunder! „Wir hatten die Sorte bisher vernachlässigt, er war gut, aber stand immer hinter dem Riesling“, sagt Sophie Christmann. Sie ist jetzt die Anwältin für Spätburgunder im Betrieb, sie kauft eine eigene Presse für die Rotweine, liest die Trauben früher für mehr Frische, und setzt auf schonenden Ausbau im Keller, verkürzt zum Beispiel die Maischestandzeiten. Der Beweis für ihren Erfolg liegt im Glas, wer die Spätburgunder aus 2015 und 2016 mit 2017 und 2018 vergleicht, merkt sofort: mehr Eleganz, mehr Tiefgründigkeit.

Julian Huber, Friedrich Keller, Sophie Christmann sind nur einige der jungen Helden des neuen Spätburgunders: „Die Phase des richtigen Freischwimmens fängt jetzt erst an“, sagt Sophie Christmann mit Blick auf die Zukunft. Und sie meint nicht nur von den Eltern, sondern auch von dem großen

Vorbild Burgund. Die Pioniere wie Friedrich Becker, Rudolf Fürst und Jean Stodden hatten das Burgund nämlich stets im Sinn, als sie ihre ersten Schritte machten.

WEIN, DER ANDÄCHTIG MACHT

Sebastian Fürst sitzt im Wohnzimmer seines Weinguts, im Hintergrund liegen die Weinberge Frankens in winterlicher Ruhe. Arbeiter ziehen durch die Berge und beginnen mit dem Rebschnitt. Die alten Triebe werden abgetrennt, nur einer bleibt für das neue Jahr stehen und wird vorsichtig angebunden, denn sie brechen bei den kalten Temperaturen leicht ab. „Spätburgunder ist eine knifflige Rebsorte“, sagt Fürst.

1979 errichten Monika und Paul Fürst am Centgrafenberg ein Gutsgebäude und setzen fortan auf Spätburgunder von Buntsandstein-Verwitterungsböden, sie machen die Lage Centgrafenberg berühmt und spornen fränkische Winzer an, nicht nur auf Silvaner zu setzen. Sebastian Fürst, heute 41 Jahre alt, leitet das Gut mittlerweile. Der beste Wein des Hauses kommt aus dem Hundsrück, einer kleinen Parzelle des Centgrafenberges, ein Wein, der andächtig macht. Der 2013er ist geradezu dunkelwürzig, voller Finesse, zeigt auch karge, steinige Noten, vereint Intensität, Komplexität und Länge. Und ist noch ganz am Anfang seines Reifepotenzials.

Um einen solchen Wein auf die Flasche zu bringen, darf man im Weinberg und Keller keine Fehler machen und muss genau wissen, was man will. „Es fängt beim Pflanzgut an“, sagt Sebastian Fürst. Die Reben brauchen ein gewisses Alter, um tief zu wurzeln, trockene Jahre gut zu überstehen und komplexe Weine zu erzeugen. Doch viele alte Re-



Alexander Stodden (o.) macht bereits im Namen des Weinguts deutlich, worum's geht: Rotwein. Friedrich Becker sen. (u. l.) hat bereits seit 1968 den Vorsatz, so feine Weine wie im Burgund zu erzeugen. Dass in Franken nicht nur Silvaner seinen Platz hat, beweist das Weingut Rudolf Fürst, geleitet von Sebastian Fürst (r.)



ben stammen noch aus Zeiten, in denen man Masse statt Klasse wollte. „Man kann zwar aus jeder genetischen Sorte einen guten Tropfen machen, aber das richtige Pflanzgut bringt das i-Tüpfelchen“, sagt Fürst. Er profitiert von den Entscheidungen seines Vaters, der früh Genetik aus dem Burgund gepflanzt hat. Es ist nur eine von Hunderten Stellschrauben, über die Winzer berichten können, und wer lange genug zuhört, versteht: Spätburgunder ist eine der härtesten und schwierigsten Disziplinen in der Weinwelt.

Nicht nur beim Pflanzgut, auch beim Thema Reife orientieren sich deutsche Winzer am Burgund. Das Credo: Ein großer Spätburgunder entwickelt seine wahre Statur mit Reife. Bekannteste Adresse im Burgund für solche Weine ist die weltberühmte Domaine de la Romanée-Conti. Die Flaschenpreise der Weine reichen bis über 20 000 Euro. Sie gelten als absolute Benchmark für Pinot Noir, die freilich nur wenige Menschen auf der Welt kosten konnten. Kein Wunder, dass

ein Pfälzer Winzer, Friedrich Becker senior, für einige Aufmerksamkeit sorgte, als er sich Ende der 1960er-Jahre eben jene Domaine zum Vorbild seiner Weine machte.

Der Weg von Becker senior war hart: Desse Vater setzte auf das Genossenschaftssystem und war wenig begeistert von den Ambitionen des Sohnes. Mit einer Rebschule und Schweinezucht hielt er sich finanziell über Wasser, der Durchbruch kam erst in den 1980ern. Heute ist das Weingut für seine gereiften Spätburgunder bestens bekannt. „Die Weine werden durch Reife feiner, geschliffener und süffiger“, sagt Becker. „Ein auf den Punkt gereifter Burgunder ist ein Wow-Erlebnis.“ Dafür setzen sie beim Ausbau auf etwas mehr Extrakt, geben auch Stiele bei der Vergärung hinzu und bauen die Weine in französischer Eiche aus. Jung können die Weine durch die Gerbstoffe trocknend wirken, doch genau jene Gerbstoffe geben ihnen das Potenzial der Reife. Der Spätburgunder Heydenreich aus 2013 ist einer der feinsten

und komplexesten seiner Art, er zeigt Aromen von roten Früchten, Dunkelwürzigkeit und Umami-Noten, die Gerbstoffe sind präsent, aber mittlerweile fein, die Säure ist das Rückgrat des Weins. „Der hat noch viele Jahre vor sich“, sagt Becker.

Ganz ähnlich und doch ganz anders ist es beim Weingut Jean Stodden an der Ahr, eins der kleinsten Anbauregionen Deutschlands. Rund 103 000 Hektar stehen in Deutschland in 13 Anbaugebieten unter Reben. Auf die Ahr fallen nur 562 Hektar, ein halbes Prozent. Das Anbaugebiet liegt besonders weit nördlich, aufgrund der steilen Lagen, die viel Sonne einfangen, kann hier trotzdem noch Spätburgunder reifen, der die Ahr international bekannt gemacht hat. Doch durch Spitzenwein können die Winzer der Region erst seit den 1990er-Jahren begeistern.

In den Nachkriegsjahrzehnten lockte das Ahrtal jährlich Busladungen von Besuchern an, aus dem Rheinland, Belgien und Holland fielen Karnevals-, Sport- und Kegelvereine



Über 50 Jahre war es nicht erlaubt, an der Mosel Rotwein anzubauen, von 1933 bis 1986. Einer, der früh das Potenzial erkannte, war Markus Molitor. Mittlerweile sind die Reben so alt, dass sie herausragende Weine erzeugen



in die Dörfer ein und wollten billigen Wein. Winzer und Genossenschaften lieferten. Dabei war die Arbeit in den Steillagen viel zu mühevoll und kostspielig für billigen Stoff. Ende der 1980er-Jahre riskierten einige wenige Pioniere die Umstellung: vorneweg die Weingüter Meyer-Näkel und Jean Stodden.

Rot ist die Farbe der Weine, knallrot leuchtet der Verkostungsraum, in dem Alexander und Britta Stodden Besucher empfangen. Auch hier war das Burgund Vorbild für Großvater, Vater und Alexander Stodden selbst. Man will Weine, die reifen können und ihre Lage repräsentieren. Denn dafür sind Weine aus dem Burgund bekannt: Sie zeigen, aus welcher Appellation und von welchem Boden sie kommen. Und an der Ahr bedeutet das: Schiefer. Stoddens Weine haben in jungen Jahren ausgeprägte Gerbstoffe, daher entfalten sie mit etwas Reife ihre besondere Größe und Eleganz. Die Großen Gewächse des Weinguts können über Jahrzehnte altern. Die Einstiegsklasse bietet aber auch schon jetzt direkten Genuss. Alle sind fantastische Botschafter der Ahr und durch die Mineralität des Schiefers geprägt, sie haben einen leicht rauchigen und würzigen Touch.

ROTWEIN WAR VERBOTEN

Die Spätburgunder-Elite überspannt Generationen, Philosophien und Anbaugebiete. Einer, der auf allen Ebenen überrascht, ist Markus Molitor. Er macht Spätburgunder an der Mosel – ausgerechnet im Epizentrum des deutschen Rieslings. Gerade mal vier Prozent der Fläche sind hier mit der Rebsorte bepflanzt. Das liegt auch daran, dass der Anbau roter Sorten an der Mosel 1933 verboten wurde: Die Winzer sollten sich auf deutsche Weißweine konzentrieren. Erst 1986 wurde der Anbau wieder erlaubt. Das Potenzial beweisen Winzer wie Stefan Steinmetz, Christoph Schneider, Nik Weis und Daniel Twardowski. Doch keiner bisher wie Markus Molitor. Er hat als einziger deutscher Winzer mit Spätburgunder bei Robert Parker 97 und 98 Punkte erreicht.

„Pinot Noir war hier zu Hause, und es gibt prädestinierte Lagen dafür“, sagt Markus Molitor. Der übernahm 1984 mit 20 Jahren das Weingut seines Vaters ohne eigene Rebflächen. Er kaufte, pachtete und bepflanzte alles, was Potenzial hatte. 1988 pflanzte er die ersten Spätburgunder-Selektionen aus Frankreich. „Mir wurde vorgeworfen, ich

würde beste Rieslingflächen für Rotwein opfern“, sagt Molitor rückblickend. „Aber Top-Wein muss in Top-Lagen.“ Heute hat er insgesamt über 100 Hektar unter Reben, rund fünf Hektar davon unter Spätburgunder.

Die beiden Spitzenlagen von Molitor sind der Brauneberger Klostergarten und Graacher Himmelreich, die besten Weine tragen drei Sterne. Der Stil des Hauses ist so präzise, klar und karg, so fordernd, dass die Weine auch spalten. Während am selben Tisch einige jubeln, gar berührt sind, finden andere keinen Zugang zu dem, was sie im Glas haben. Die Weine haben eine innere Spannung, erfordern Aufmerksamkeit. Sie sind voller Spiel, Spannung und Mineralität.

Es lässt sich nur hoffen, dass man mehr von Moselwinzern und Spätburgunder hört. Bisher befindet sich das lange Tal in einer Art Dornröschenschlaf. Der Austausch unter Winzern steckt noch in den Kinderschuhen. „Es würde mich freuen, wenn mehr Winzer beim Spätburgunder Vollgas geben“, sagt Markus Molitor. Denn eins haben die Kollegen in Deutschland gezeigt, ein Winzer allein kann eine Region nicht bekannter machen. Es braucht Mitstreiter. ||

FOTO: PETER A. KRUEGER