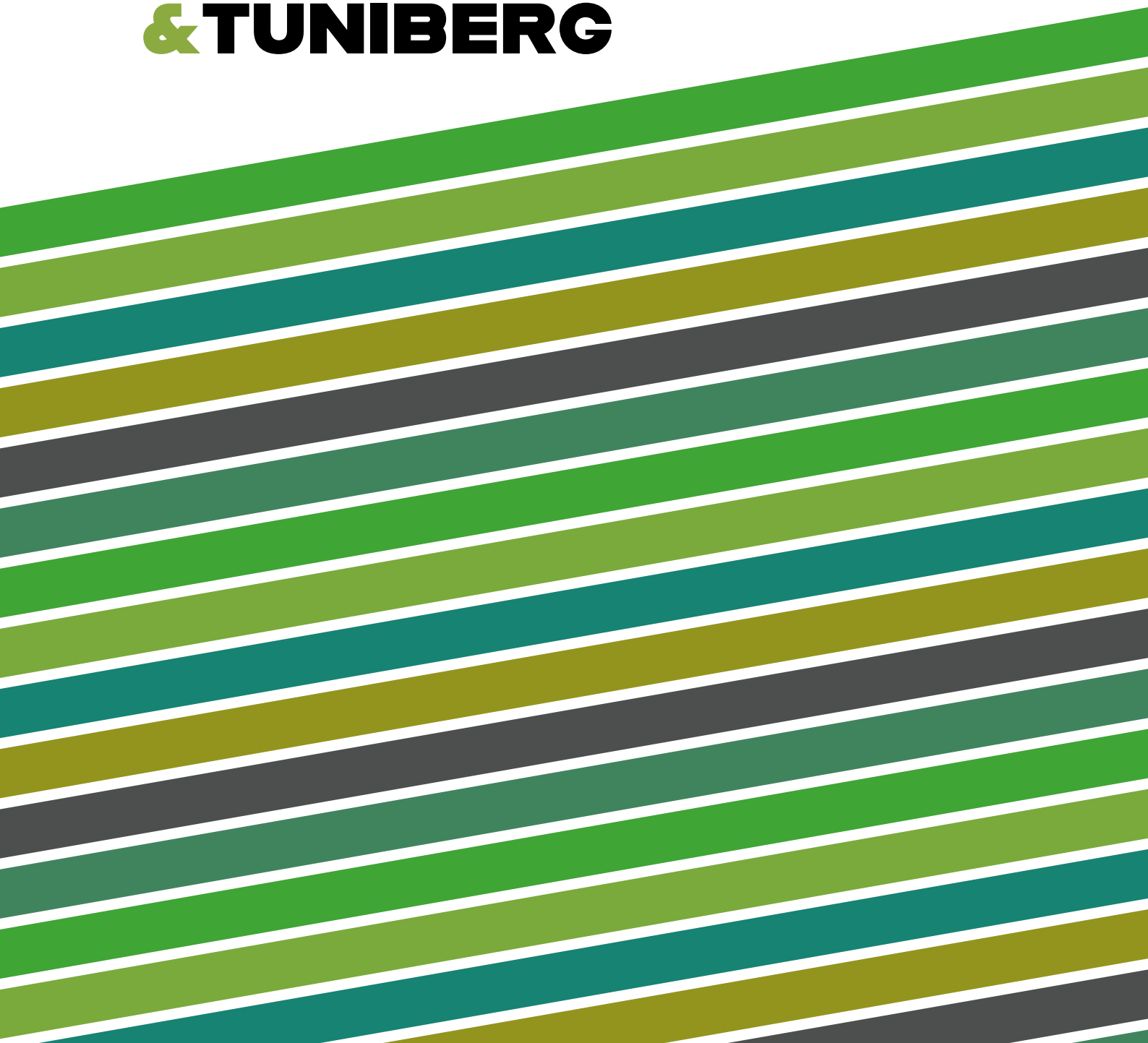




GRAUBURGUNDER PREIS 2022

DAS MAGAZIN

**KAISERSTUHL
& TUNIBERG**





VORWORT

*Sehr geehrte Leserinnen und Leser,
liebe Freunde des Grauburgunders,*

es freut uns sehr, Ihnen im Namen des Arbeitskreises Internationaler Grauburgunder Preis unser Magazin zur Preisverleihung im neuen Gewand vorstellen zu dürfen. Die Kooperation zwischen dem Badischen Weinbauverband, der Naturgarten Kaiserstuhl und dem gesamten Organisationsteam bestehend aus Weinbaubetrieben vom Kaiserstuhl kann in diesem Jahr bereits auf 15 erfolgreiche Auflagen dieses Wettbewerbes zurückblicken. Das allein ist ein Grund zur Freude, zeigt dieses Projekt doch, was möglich ist, wenn die Weinbranche gut vernetzt zusammenarbeitet. Für uns in Baden und insbesondere am Kaiserstuhl und Tuniberg hat der Grauburgunder eine besondere Bedeutung: Er ist eine der beliebtesten Sorten, steht hoch in der Gunst der Weinfreunde im ganzen Land und ist nicht zuletzt eine unserer Profilsorten, mit denen wir die Herkunft Baden in die Weinwelt tragen. Hier im Naturgarten Kaiserstuhl wurde das Profil des trockenen Grauburgunders ent-

*Ulrike Weiß,
Geschäftsführerin
Naturgarten Kaiserstuhl GmbH*

wickelt und geprägt. Von hier aus hat er seinen Siegeszug in den deutschen Anbaugebieten angetreten. Deshalb war es uns schon immer ein Anliegen, im Rahmen dieses Wettbewerbs das ganze Potenzial der Sorte und die unterschiedlichen Typizitäten, welche die Sorte in anderen Weinbauländern hervorbringt, sichtbar zu machen. Wir freuen uns daher auch über die zahlreichen Anstellungen, die uns jedes Jahr auch von außerhalb Badens erreichen. Sie dürfen also gespannt sein, welche Betriebe in diesem Jahr in den unterschiedlichen Kategorien die Nase vorn haben und welche der fast 400 angestellten Weine sich zu den besten Grauburgundern in Europa zählen dürfen.

Wir wünschen Ihnen jetzt viel Genuss beim Lesen dieses Magazins und natürlich beim Probieren der hochkarätigen Grauburgunder aus Baden, ganz Deutschland und von den anderen europäischen Herkünften.

*Holger Klein,
Geschäftsführer
Badischer Weinbauverband e.V.*

KAISERSTUHL-TUNIBERG GENUSSREGION zwischen Schwarzwald & Rhein

**Kostenloses Infomaterial
mit Rad- und Wandertipps**

**Tel. +49 7667 942673
www.naturgarten-kaiserstuhl.de**





*Wir bauen mehr
als nur Straßen ...!*

*Der Klick
loht sich ...!*



WIR BILDEN AUS:

- Baugeräteführer
- Straßenbauer
- Land- und Baumaschinen-
mechatroniker
- Industriekaufmann
- Bauingenieur
- Bauingenieur PLUS

Jetzt bewerben!

www.knobel-bau.de/Ausbildung



IMPRESSUM:

Herausgeber
Naturgarten Kaiserstuhl GmbH,
Ulrike Weiß

Redaktion:
Markus Hemmerich (V.i.S.d.P.),
Jörg Hemmerich, Wolfgang Koch

Satz & Layout:
hemmicom

Fotografie:
Adobe Stock, Hamouda Beakhal,
Eva Becherer, Christian Burghart,
Chris Eltjes, hemmicom,
Der Lichtklicker – André Heid,
Long Nong Huang, Sebastian
Schröder-Esch, Hans-Peter Ziesmer

Anzeigen:
Meyer und Koch
Im Winkel 8
79346 Endingen a.K.

Druck:
Burger Druck, Waldkirch

Gesamtproduktion/Anschrift:
hemmicom – agentur für
kommunikation und werbung
Markus Hemmerich
Hinterkirch 15
79235 Vogtsburg-Achkarren
Tel. 07662 / 949 1378
info@hemmicom.de

EDITORIAL	03
HEIMATLIEBE – HOMAGE AN EINE REGION	06
GRAUBURGUNDER – GESCHICHTE EINER REBSORTE	12
SIEGERWEINE 2022	20
SOMMELIER CHRISTOPH KOMEMOOR IM GESPRÄCH	30
LAZARUS VON SCHWENDI – WER WAR DAS	34
WANDERN AUF DEM KAISERSTUHLPFAD	36
REBHISLE	42
NAH DRAN AM PARADIES – DIE GENUSSREGION	44
EIN PAAR ZAHLEN BITTE	48
DANKE	50

Kaiserstuhl und Tuniberg

HEIMATLIEBE

VON JÖRG HEMMERICH



Höher, schneller, weiter? Da ist der Kaiserstuhl mitsamt dem kleineren Tuniberg eher nicht mit im Rennen. Das kleine Mittelgebirge Kaiserstuhl ist vor 10 bis 15 Millionen Jahren vulkanisch entstanden, es reiht sich zwar ein Weinberg an den anderen, aber Deutschlands und auch Badens höchster mit Reben bestockter Berg befindet sich nicht einmal 100 Kilometer entfernt auf der Markung der Industriestadt Singen. Dort am Hohentwiel wachsen die Reben bis auf eine Höhe von 530 Meter. Das ist, wie gesagt, Spitze – zumindest für all jene, die Superlative für ein wichtiges und unverzichtbares Lebenselixier halten. Gerade mal 557 Meter hoch ist die höchste Erhebung des Kaiserstuhls, der rebenfreie Totenkopf mit einem mächtigen Sendeturm und weil die Kaiserstühler ein ganz eigenes Völkchen sind, gehört ihre Sympathie als höchste Erhebung doch eher dem Katharinenberg auf Markung Endingen.

Beim Aufstieg hat da schon mancher so geschnauft, als habe er mindestens einen 2000er bezwungen, da-

bei misst der Katharinenberg gerade mal 492 Meter. Es ist ein dramatisch schöner Ausblick von dieser Anhöhe, insbesondere wenn man sich bis auf den Turm der nur sporadisch geöffneten Katharinenkapelle emporgewagt hat.

Ganze Familienverbände schleppen sich da hoch. Einerseits eben wegen des phänomenalen Rundblicks, der freilich gelegentlich ganz naturnah durch nachgewachsene Bäume verhindert wird. Oder aber, weil zumindest am Wochenende der dort befindliche Kiosk bewirtschaftet ist – Bergfeste sind dann immer drin, selbst wenn sich nur drei Personen mit einem Gläschen Kaiserstühler zuprosten. Oder auch mal 30, wenn sich gleich ein ganzer Verein auf den Weg gemacht hat, vielleicht sogar ganz nachhaltig mit der S-Bahn bis Endingen.

Man muss solche Geschichten kennen, um diese Landschaft, diese Einmaligkeit verstehen zu können. Der Kaiserstuhl ist halt mehr als eine Ansammlung idyllischer Winzerdörfchen, er und auch der Tuniberg



Lädt zum bummeln ein, das historische Städtchen Burkheim.

sind Solitäre, in dieser gottgesegneten Landschaft im deutschen Südwesten, dessen Besonderheit nur dem klar wird, der sich auf die Begegnung mit dem Kaiserstuhl und dem Tuniberg wirklich einlässt. Der es auch spannend findet, dass der kleine Kaiserstuhlbruder Tuniberg sich sozusagen eben mal um die Ecke befindet, aber geologisch ganz anders tickt.

Schon vor 3500 Jahren in der Jungsteinzeit siedelten hier die ersten Menschen – hier entstanden später die ersten Rebanlagen, Funde im kleinen Weinort Jechtingen (gehört formal zu Sasbach) weisen darauf hin. Der Weinbau hat diese Region geprägt und manchmal ist sogar das schnörkellose Nebeneinander von Natur zur Kulturlandschaft geglückt. Zu dieser über Jahrhunderte gewachsenen Kulturlandschaft zählen die Winzerdörfchen, ihr immer wieder anderes urbanes Bild. Und die Menschen.

Fast jeder hat etwas mit dem Weinbau zu tun, manche bewirtschaften größere Rebflächen, manche haben als längst im Ruhestand befindliche Alte ein paar Ar

behalten. Sie schätzen dieses Leben fernab von der Stadt, die Jungen lachen gelegentlich über die lokalen Streitereien von einst, die ja gerade mal ein, zwei Generationen zurückliegen. Ein Mädchen nicht heiraten, weil es evangelisch ist und man doch in einem katholischen Kaiserstuhldorf wohnt?

Das finden heute auch die Alten kurios und wenn sie die Zeiten beklagen, klingt da immer der stolze Unterton „wir sind eben anders“ mit. Sie kommen nicht los von der Faszination des Weinbaus, von diesem Naturphänomen sich jedes Jahr anders entwickelnder Früchte, der Wechsel von Top- und verhagelten Missernten. Wer hier lebt, hat eben sicher nicht das ganze Paradies, aber doch ein schönes Stück davon.

Ein Paradies das immer neu erobert werden will. Es ist ja nicht so, dass die Region am Kaiserstuhl und Tuniberg sozusagen konkurrenzlos zahlungskräftige Touristen in Massen anlockt, nur weil es hier einen guten Wein gibt. Das findet man in der Pfalz auch, in der Ortenau oder in Rheinhessen oder an der Mosel.

Foto: Schröder-Esch

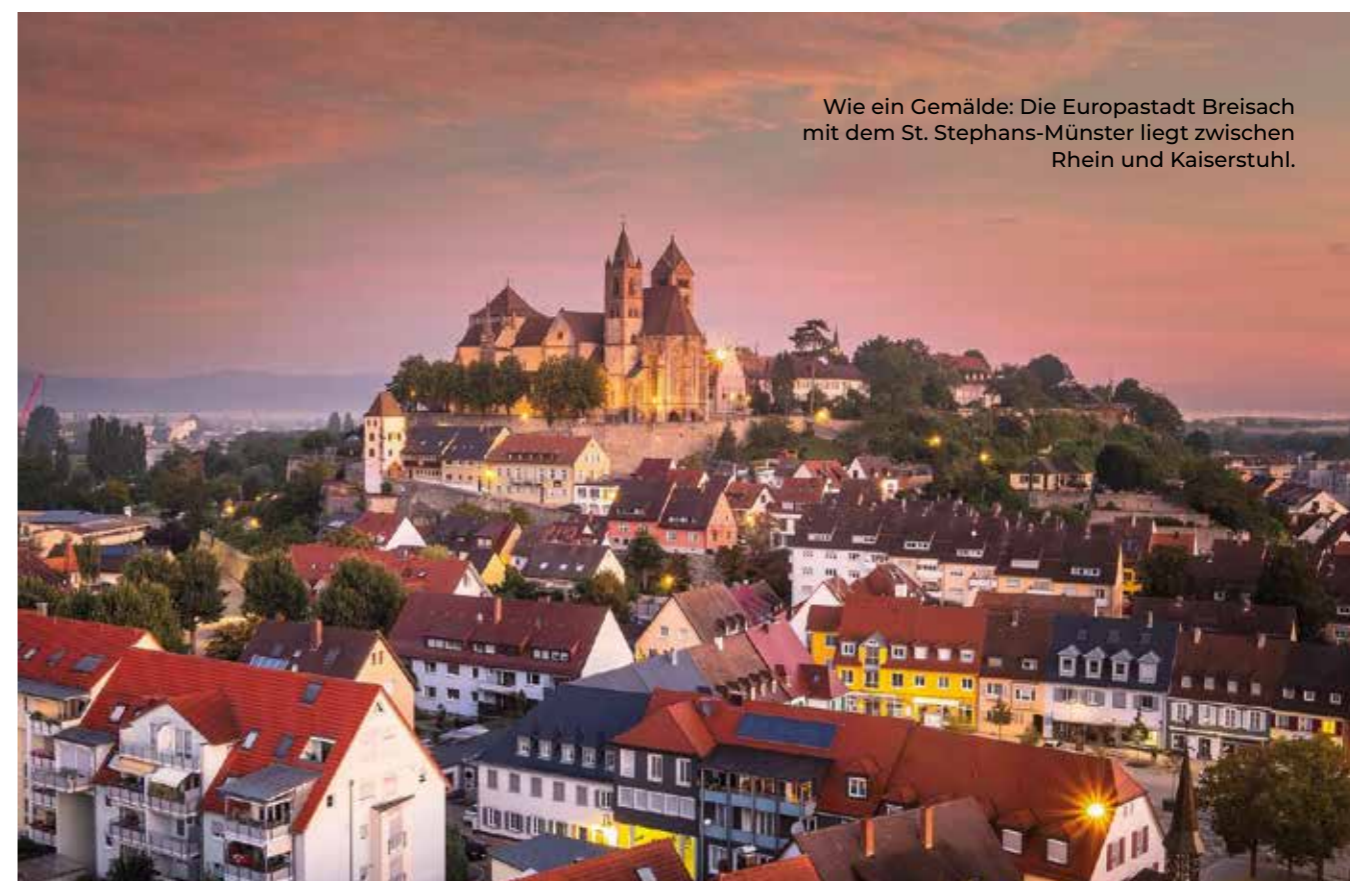
Es ist die Kleinteiligkeit des Kaiserstuhls und des Tunibergs, welche die Menschen fasziniert – kleine Dörfchen, in denen man auch besichtigen kann, dass die Weinbaugegend zwischen Freiburg und dem Elsass die Heimat von Winzern gewesen ist, die gerade so existieren konnten.

Verlässt man die Hauptstraßen, sieht es oft ärmlich aus – bis heute. Der Wein warf kaum Gewinn ab, er wurde vor hundert Jahren billiger verhöckert als Bier, oft wurden die Reben ein Opfer schlimmer Krankheiten, nur ein paar kleine Weingüter fanden außerhalb des engen lokalen Rahmens Kundschaft und Renomee. Freiburg war ja 1900 noch keine Großstadt, wenn auch mit 62.000 Einwohnern schon lange städtisch geprägt als Oberzentrum aber wer fuhr schon

in Richtung Rhein, um dort Kaiserstühler Idylle zu erfahren? Die gab es schlichtweg nicht in den kleinen Winzerorten. Es gab ganze drei kleine Städte in der Region, Breisach, Emdingen und Burkheim, die für die Region durchaus zentrale Bedeutung hatten. Und Ende des 18. Jahrhunderts erlebten die Menschen dieser Zeit fast so etwas wie ein Infrastrukturwunder. Eine direkte Eisenbahnverbindung Freiburg-Breisach-Colmar wurde gebaut, die jedoch dem Zweiten Weltkrieg zum Opfer fiel. Das Projekt spielt heute wieder eine große Rolle, es gibt vielfältige politische Bemühungen, den Schienenverkehr zwischen den Nachbarländern wieder zu beleben.

Natürlich hat sich die Welt eh gewandelt. Als Urlaubs- und Freizeitdesti-

DER WEINBAU HAT DIESE REGION GEPRÄGT



Wie ein Gemälde: Die Europastadt Breisach mit dem St. Stephans-Münster liegt zwischen Rhein und Kaiserstuhl.

Foto: Hamoude Belakahi



EIN STÜCK VOM PARADIES



Prägen die Landschaft am Kaiserstuhl & Tuniberg: Weinberge und immer wieder Weinberge ...

nation sind Kaiserstuhl & Tuniberg beliebt, man schätzt die Gastronomie mit Sternelokalen und Top-Restaurants einerseits, und rustikalen Straußen andererseits. Urlauber finden gute Quartiere, für Hotels wäre durchaus noch Bedarf. Denn das hat sich auch in diesen unruhigen Zeiten herumgesprochen: Kaiserstuhl und Tuniberg haben Format. Es ist ja die Heimat grandioser Burgunderweine und in der Weinbranche ist der Begriff „Burgunderland“ mehr als eine Werbe-Metapher. Tatsächlich sind die vielen hier befindlichen Burgunderlagen eine Eigenheit dieser Landschaft am Südlichen Oberrhein. Hier gibt es Kellermeister, auch junge, für die vor allem die Kreation eines unverwechselbaren Grauburgunders eine ganz besondere fachliche Herausforderung darstellt. Deren Wein

und alle anderen kommt ja nicht aus anonymen Großkellereien, bei denen die gekonnte Marketingpolitik letztlich nichts anderes im Griff haben will, als immer gleich schmeckende Weine zu produzieren. Jeder Kellermeister, jeder am Kaiserstuhl und Tuniberg bei Weingütern und Winzergenossenschaften Beschäftigter hat eine ganz andere Philosophie: Eben jenen Wein zu produzieren, der diese unvergleichliche Landschaft mit jedem Schluck schmecken lässt. Der einem Bilder einer Weinregion nahebringt, in der seltene Pflanzen, Smaragdeidechsen, Wiedehopfe oder Bienenfresser zu finden sind, aber auch unterschiedlichste Landschaften wie die Schelinger Matte und verträumte Wasserlandschaften am Rhein. Ein Stück vom Paradies, da ist wirklich was dran! ■



Foto: Schröder-Esch



Bücher sind unsere Heimat!

Vollherbst
Koch BÜCHER
SEIT 1856



www.vollherbst-koch.de

**Die Buchhandlung
in Endingen am Kaiserstuhl:
Heimat guter Bücher seit 1856**

Vom Kulturstaaatsministerium ausgezeichnet mit der Anerkennungsprämie für herausragende Leistungen im Rahmen des Zukunftsprogramms Neustart Kultur 2022



Grauburgunder:

GESCHICHTE REBSORTE

EINER



Deutschland ist in den 70iger Jahren des vorigen Jahrhunderts ein Land der Biertrinker. Die Weinkultur steckt noch in ihren Anfängen, zumindest jene, die wir heute haben. Böse Zungen sprechen von Traubi-Cola, wenn Sie über den deutschen Wein reden. So schlimm war es am Kaiserstuhl und Tuniberg selbst in jener Zeit nicht, es gab da auch schon gute Weine, sehr gute Weine, aber vor allem süße, schwere und füllige.

Dass Kaiserstühler innovativ sind, ist hinreichend belegt. Der Widerstand gegen das Kernkraftwerk in Wyhl zählt als Keimzelle der GRÜNEN, Solarenergie-Pioniere versuchten bereits in den 1970iger Jahren Ener-

gie aus der Kraft der Sonne zu gewinnen und auch in der mittelständischen Industrie gab und gibt es immer wieder Pioniere, die man getrost als Hidden Champions bezeichnen kann.

Auch die Weinmacher der Region sind immer innovativ gewesen. Wir schreiben das Jahr 1982. In Bickensohl macht sich der damalige Geschäftsführer der Winzergenossenschaft, Christian Henninger, Gedanken über die Zukunft des Weines. Genauer über die des Ruländers, der damals ein süßer, kraftvoller Wein ist. Henninger entwickelt die Idee, den Ruländer trocken auszubauen und ihn unter dem Namen „Grauer Burgunder“ zu vermarkten. Es dauert weitere

Foto: Christian Burghart

drei Jahre, bis 1985 die ersten Flaschen „Bickensohler Herrenstück Grauer Burgunder Qualitätswein trocken“ verkauft werden. Henninger ist es gelungen, den bisher traditionell ausgebauten Ruländer – goldgelb, süß und schwer – in einen modernen Wein, einen „Profilwein“ zu verwandeln. Der trockene Grauburgunder hat seit jenen Tagen eine ziemliche Erfolgsgeschichte hingelegt und sich wirklich zum Profilwein von Kaiserstuhl und Tuniberg gemausert. Die hiesige Natur mit ihren Böden und das Klima bieten optimale Bedingungen für die Rebsorte und so ist der international auch als Pinot Gris oder Pino Grigio bekannte Wein mit dem fruchtigen Aroma fester Bestandteil des Sortiments aller Winzergenossenschaften und aller Weingüter am Kaiserstuhl und Tuniberg.

Zugegeben, den Grauburgunder gab es auch schon lange vor Henningers Coup. So lange, dass sich die Weingeschichtsschreibung nicht immer einig ist, wie er denn nun den Weg nach Baden und den Kaiserstuhl gefunden hat. Jedenfalls wird davon ausgegangen, dass die Rebsorte einst vom Burgund in die Schweiz und nach Ungarn kam. Das Ganze soll im 14. Jahrhundert stattgefunden haben. Von Ungarn aus hat Lazarus von Schwendi im Jahre 1568 die Tokayer Trauben ins Elsass und an den badischen Kaiserstuhl gebracht.

Die französische Bezeichnung Pinot geht auf das französische „pin“ (Kiefer) zurück und beschreibt die an Kieferzapfen erinnernde Traubenform. Die Bezeichnung Ruländer geht auf den Kaufmann Johann Ruland zurück, der 1711 im pfälzischen

Foto: Bechener

DER GRAU- BURGUNDER MAG WARME LAGEN





Ein altes Fass erinnert an den Ursprung des Grauburgunders in Bickensohl.

Städtchen Speyer in einem Garten die (ihm unbekannt) Burgunderreben vorfand und vermehrte. Die hohe Qualität der Weine überzeugte die Winzer wohl schon im 19. Jahrhundert; stolz gaben sie der Sorte regional unterschiedliche Namen, die zwischenzeitlich verschwunden sind. „Ruländer“ ist der Name, unter dem die Rebsorte klassifiziert ist, „Grauer Burgunder“ und „Grauburgunder“ sind die für deutsche Weine dieser Sorte zulässigen Synonyme. Tatsächlich ist der Grauburgunder ein anregender, vielseitiger Wein. Er kann elegant sein, aber auch fruchtig. Vielleicht liegt's an der guten Verwandtschaft, dass der Grauburgunder ein Spitzenwein ist. Er stammt wie der Weißer Burgunder - und übrigens auch der Chardonnay vom Spätburgunder, der auch Pinot Noir genannt wird, ab. Diese alte, legendäre französische Rebsorte Pinot Noir respektive Spätburgunder ist bekannt für ihre natürlichen Mutationen. Der Grauburgunder zählt als die erste Mutation. Die roten Beerenhäute hat der Grauburgunder also vom Spätburgunder. Am Stock schimmert die Rebsorte rötlich grau, was für einen Weißwein durchaus bemerkenswert ist.



BINZ
GmbH & Co. KG

Nachhaltig versenden
mit BINZ

Wir versenden Ihre Weine mit **FirstGlass**®

- 100% nachhaltig
- 45% weniger Verpackungsmüll
- Klebeband aus Naturkautschuk
- CO₂-reduzierte Hand- bzw. Maschinenstretchfolie
- Umreifungsband aus Papier, 100% recyclingfähig



Melden Sie sich bei
Interesse gerne bei uns:
Tel. +49 (0) 7642 / 92 11 89 0
info@binz-iv.de
www.binz-verpackung.de

www.binz-verpackung.de



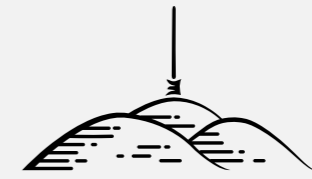
Auch am Tuniberg wächst Grauburgunder

Der Grauburgunder mag warme Lagen und liebt Löss- und Kalkböden, wie sie hier am Kaiserstuhl und Tuniberg so reichlich vorkommen. Er sind eher säurearme, aber körper- und extraktreiche. Spannende Fruchtnoten und kraftvoller, intensiver Schmelz, der Substanz und Kraft erlaubt!

In Deutschland gedeiht Grauer Burgunder auf ungefähr 7.100 Hektar, was 7 Prozent der gesamten deutschen Rebfläche entspricht. In den meisten Gebieten ist der Grauburgunder also eher ein Nebendarsteller, am Kaiserstuhl und Tuniberg spielt er aber eine echte Hauptrolle, kommt er doch auf nahezu 20 Prozent der Rebfläche vor. Und natürlich ist der Grauburgunder ein

Wein der Bestens zum Essen passt. Trockene Kabinettweine und Spätlesen sind ideale Begleiter zu kräftigem Seefisch und Meeresfrüchten, passen aber auch zu Nudelgerichten, Lammfleisch und Jungwild. Bestens harmoniert er auch mit reifem Weichkäse. Die im Barriquefass ausgebauten Grauburgunder lassen sich bestens mit kräftigerem Gerichten kombinieren, wie Geschmortem und leichten Wildgerichten, etwa Wildgeflügel oder Reh. Fruchtsüße Spätlesen oder edelsüße Auslesen des Grauburgunders passen besonders gut zu fettreichem Edelpilzkäse und zu allerlei Desserts mit Honig, Mandeln oder Marzipan.

Foto: Adobe Stock



KAISERSTUHL

Ihre Winzer-genossenschaften



**WEINE AUS
TOPLAGEN**

Seit Generationen bewirtschaften unsere Mehrfamilienbetriebe einen großen Teil der besten Lagen im Kaiserstuhl. Terroir kann man schmecken – probieren Sie es!

Ihre Winzer-genossenschaften

Achkarren · Badischer Winzerkeller –
Die Sonnenwinzer · Bickensohl
Bischoffinger & Endinger · Der Bötzingen
Burkheim · Ihringen · Jechtingen-Amoltern
Königschaffhausen-Kiechlingsbergen
Oberbergen · Oberrotweil · Sasbach



KAISERSTUEHLER-WEIN.DE

GRAUBURGUNDER PREIS 2022

KAISERSTUHL & TUNIBERG

In der Heimat des Grauburgunders kürt die Naturgarten Kaiserstuhl GmbH zusammen mit der Kaiserstühler Weinwirtschaft und dem Badischen Weinbauverband bereits zum 15. Mal die besten internationalen Grauburgunder. Mit 380 angestellten Weinen zählt der Preis zu den renommiertesten Auszeichnungen.

Zum diesjährigen Grauburgunder Preis wurden mit Ablauf der Anmeldefrist Anfang Juni insgesamt 380 Weine gemeldet. Die meisten Weinanstellungen kommen aus Deutschland, gefolgt von Italien, der Schweiz und Österreich, selbst aus Rumänien wurde ein Wein angestellt – eine wirklich internationale Szenerie. Die Proben fanden in einer Qualifizierungs- und einer Finalprobe nach dem 100-Punkte-Schema statt. Die 48-köpfige Jury (Fachleute aus der Weinbranche wie Kellermeister und Sommeliers aber auch auf das Thema „Wein“ spezialisierte Journalisten) aus Deutschland,

Frankreich und der Schweiz ermittelten in einer Blindverkostung die Siegerweine unter den 380 Anstellungen. Übrigens: Bei der Finalprobe wurden keine Prüfer eingesetzt, deren Weine in der Finalrunde waren. Während der Verkostungen gab es lebhaft und konstruktive Diskussionen unter den Prüfern. Neben den drei topplatzierten Siegerweinen sind die weiteren TopTen Weine alphabetisch aufgelistet. Da einige Weine die gleiche Punktzahl erreichten, sind Plätze doppelt vergeben, weswegen es insgesamt bis zu 13 Siegerweine pro Kategorie gibt.

**AND THE
WINNER IS...**



SIEGERWEINE IN DER KATEGORIE 1

Frische, fruchtige Grauburgunder, trocken, mit klarer Sortentypizität, ohne Holzfass- oder Barrique-Ausbau, trocken ausgebaut, (Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker), Alkohol bis max. 13,0 vol %. (Angabe laut Analyse.)

PLATZ 1

Weingut Knöll und Vogel,
Bad Bergzabern

Grauer Burgunder Classic

Jahrgang: 2021

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Pfalz

Alk.: 12,45 % vol.

Restzucker g/l: 7,0

Gesamtsäure: 5,4

www.knoell-vogel.de



PLATZ 2

Burkheimer Winzer EG,
Vogtsburg-Burkheim

Grauer Burgunder

Jahrgang: 2021

Lage: Burkheimer

Feuerberg

Qualitätsstufe: Kabinett,
trocken

Herkunftsland:

Deutschland

Weinbaugebiet: Baden

Alk.: 12,21 % vol.

Restzucker g/l: 5,7

Gesamtsäure: 6,7

www.burkheimerwinzer.de



PLATZ 3

Weingut Leopold Schätzle,
Endingen

Grauburgunder

Jahrgang: 2021

Lage: Oberbergener

Baßgeige

Qualitätsstufe: Kabinett,
trocken

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Baden

Alk.: 12,51 % vol.

Restzucker g/l: 5,6

Gesamtsäure: 5,2

www.schaetzle-weingut.de



Kaiserstühler Winzerverein
Oberrotweil eG,
Vogtsburg-Oberrotweil

Grauer Burgunder

Jahrgang: 2021

Lage: Oberrotweiler Käsleberg

Qualitätsstufe: Kabinett, trocken

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Baden

Alk.: 12,2 % vol.

Restzucker g/l: 6,1

Gesamtsäure: 6,5

www.winzerverein-oberrotweil.de

Weingut Ackermann,
Ilbesheim

Grauburgunder

Jahrgang: 2021

Lage: Mörzheimer

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Zusatzbez.: -Löss- Ortswein

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Pfalz

Alk.: 12,52 % vol.

Restzucker g/l: 2,7

Gesamtsäure: 6,0

www.weingut-ackermann.de

Weingut Hof,
Heuchelheim-Klingen

Grauer Burgunder trocken

Jahrgang: 2021

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Pfalz

Alk.: 12,87 % vol.

Restzucker g/l: 2,2

Gesamtsäure: 6,0

www.weingut-joachim-hof.de

Weingut Lorenz Keller,
Erzingen

Grauburgunder

Jahrgang: 2021

Lage: Erzinger Kapellenberg

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Baden

Alk.: 13,0 % vol.

Restzucker g/l: 5,0

Gesamtsäure: 6,6

www.weingut-lck.de

Weingut Tobias Köninger,
Kappelrodeck

Grauer Burgunder

Jahrgang: 2021

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Zusatzbezeichnung: „Vom Granit“

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Baden

Alk.: 12,37 % vol.

Restzucker g/l: 6,7

Gesamtsäure: 7,0

www.weingut-koeninger.de

Weingut Muesel GbR,
Worms-Herrnsheim

Grauer Burgunder

Jahrgang: 2021

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Rheinhessen

Alk.: 12,8 % vol.

Restzucker g/l: 7,2

Gesamtsäure: 6,2

www.mueselwein.de

Winzerkeller Auggener Schäf eG, Auggen

Grauburgunder

Jahrgang: 2021

Lage: Laufener Altenberg

Qualitätsstufe: Kabinett, trocken

Zusatzbezeichnung: Edition 3

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Baden

Alk.: 12,0 % vol.

Restzucker g/l: 5,3

Gesamtsäure: 6,4

www.auggener-wein.de

Winzerkeller Auggener Schäf eG, Auggen

Grauburgunder

Jahrgang: 2021

Lage: Laufener Altenberg

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Zusatzbez.: Edition Terroir

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Baden

Alk.: 12,0 % vol.

Restzucker g/l: 5,5

Gesamtsäure: 6,8

www.auggener-wein.de



SIEGERWEINE IN DER KATEGORIE 2

Gehaltvolle, strukturierte Grauburgunder, trocken, ausdrucksstark und mit Burgunderprägung. Ausbau im großen Holzfass möglich, Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, ohne Ausbau und Lagerung im neuen Holzfass oder Barrique, Alkohol über 13,0 vol %. (Angabe laut Analyse.)

PLATZ 1

Weingut W+A Löffler,
Staufen-Wettelbrunn

Grauer Burgunder trocken

Jahrgang: 2020

Lage: Ballrechten-Dottingen
Castellberg

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Zusatzbezeichnung: Alte Rebe

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Baden

Alk.: 13,5 % vol.

Restzucker g/l: 3,3

Gesamtsäure: 6,2

www.weingut-loeffler.de



PLATZ 2

Ludwig Schneider GmbH,
St. Martin
„Altes Schlöbchen“

Grauburgunder

Jahrgang: 2021

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Pfalz

Alk.: 13,21 % vol.

Restzucker g/l: 6,2

Gesamtsäure: 6,4

www.altes-schloesschen.de



PLATZ 3

Weingut Kiefer-Seufert,
Ballrechten-Dottingen
Grauer Burgunder

Jahrgang: 2020

Lage: Ballrechten Dottingen
Castellberg

Qualitätsstufe: Spätlese, trocken

Zusatzbezeichnung: „Julius“

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Baden

Alk.: 13,64 % vol.

Restzucker g/l: 5,6

Gesamtsäure: 7,0

www.ksweingut.de

Alde Gott Winzer
Schwarzwald eG,
Sasbachwalden
Grauburgunder
Jahrgang: 2021
Qualitätsstufe: Kabinett, trocken
Herkunftsland: Deutschland
Weinbaugbiet: Baden
Alk.: 13,11 % vol.
Restzucker g/l: 5,2
Gesamtsäure: 6,4
www.aldegott.de

Weingut Knut Fader,
Rhodt
Grauer Burgunder
Jahrgang: 2021
Lage: Rhodter Rosengarten
Qualitätsstufe: QbA, trocken
Herkunftsland: Deutschland
Weinbaugbiet: Pfalz
Alk.: 13,13 % vol.
Restzucker g/l: 4,8
Gesamtsäure: 6,1
www.wein-fader.de

Weingut Martinshof,
Dienheim
Grauer Burgunder
Jahrgang: 2020
Qualitätsstufe: QbA, trocken
Herkunftsland: Deutschland
Weinbaugbiet: Rheinhessen
Alk.: 13,43 % vol.
Restzucker g/l: 5,7
Gesamtsäure: 6,0
www.wein-martinshof.de

Winzergenossenschaft Königschaffhausen-Kiechlinsbergen,
Endingen-Königschaffhausen
Grauer Burgunder
Jahrgang: 2021
Lage: Königschaffhauser Hasenberg
Qualitätsstufe: QbA, trocken
Zusatzbez.: trocken KB
Herkunftsland: Deutschland
Weinbaugbiet: Kaiserstuhl/Baden
Alk.: 13,29 % vol.
Restzucker g/l: 5,7
Gesamtsäure: 6,3
www.kk-weine.de

Bickensohler Weinvogtei,
Vogtsburg-Bickensohl
Grauer Burgunder
Jahrgang: 2019
Lage: Steinfelsen
Qualitätsstufe: Kabinett, trocken
Zusatzbez.: „SK-Selektion“
Herkunftsland: Deutschland
Weinbaugbiet: Kaiserstuhl/Baden
Alk.: 14 % vol.
Restzucker g/l: 3,7
Gesamtsäure: 6,6
www.bickensohler.de

Weingut Gonzen,
CH-Sargans
Pinot gris
Jahrgang: 2020
Lage: Ganzen Sargans
Herkunftsland: Schweiz
Qualitätsstufe: QbA, trocken
Weinbaugbiet: St. Gallen/
Sarganserland
Alk.: 13,5 % vol.
Restzucker g/l: 1,0
Gesamtsäure: 5,6
www.weingut-gonzen.ch

Weingut Meier,
Hainfeld
Grauburgunder
Jahrgang: 2021
Lage: Hainfeld
Qualitätsstufe: QbA, trocken
Zusatzbez.: Kalkmergel
Herkunftsland: Deutschland
Weinbaugbiet: Pfalz
Alk.: 13,72 % vol.
Restzucker g/l: 4,8
Gesamtsäure: 6,3
www.wein-meier.de

Erste Markgräfler WG Schliengen
Müllheim eG, Schliengen
Grauer Burgunder
Jahrgang: 2021
Lage: Baden
Qualitätsstufe: QbA, trocken
Zusatzbez.: Silberberg-
Weinkeller Alte Rebe
Herkunftsland: Deutschland
Weinbaugbiet: Baden
Alk.: 12,98 % vol.
Restzucker g/l: 4,4
Gesamtsäure: 6,3
www.sonnenstueck.de

Weingut Kiefer-Seufert,
Ballrechten-Dottingen
Grauer Burgunder
Jahrgang: 2021
Lage: Ballrechten-Dottinger, Castellberg
Qualitätsstufe: Kabinett, trocken
Herkunftsland: Deutschland
Weinbaugbiet: Baden
Alk.: 13,26 % vol.
Restzucker g/l: 3,4
Gesamtsäure: 6,7
www.ksweingut.de

Weingut S. Schmidt,
Vogtsburg-Bischoffingen
Grauer Burgunder
Jahrgang: 2021
Lage: Bischoffinger Enselberg
Qualitätsstufe: QbA, trocken
Herkunftsland: Deutschland
Weinbaugbiet: Kaiserstuhl/Baden
Alk.: 12,96 % vol.
Restzucker g/l: 5,2
Gesamtsäure: 7,0
www.schmidts-weingut.de



SIEGERWEINE IN DER KATEGORIE 3

Charaktervolle trockene Premium-Grauburgunder mit Komplexität und Lagerpotential, Flaggschiffe der einzelnen Produzenten (Grand Cru, Große Lage/Große Gewächse).
Max. 4g/l Restzucker,
Ausbau in Edelstahl oder großem Holzfass oder im neuen Barrique möglich.
Bitte begrenzten Restzuckerwert beachten.
(Angabe laut Analyse.)

PLATZ 2

**Weingut Peter Krause,
Meersburg**

Grauburgunder

Jahrgang: 2021

Lage: Baden

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Zusatzbezeichnung: M

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Baden

Alk.: 12,86 % vol.

Restzucker g/l: 2,0

Gesamtsäure: 6,9

www.weingut-krause.com



PLATZ 1

**Weingut Arndt Köbelin,
Eichstetten**

Grauburgunder

Jahrgang: 2020

Qualitätsstufe: Spätlese, trocken

Zusatzbezeichnung: RÉSERVE

„Kaltenbrunnen“ im

Holzfass ausgebaut

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Baden

Alk.: 15 % vol.

Restzucker g/l: 3,2

Gesamtsäure: 6,3

www.weingut-koebelin.de



**Oberkircher Winzer,
Oberkirch**

Grauburgunder

Jahrgang: 2019

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Zusatzbez.: „Edition“ Dollenberg

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Baden

Alk.: 12,89 % vol.

Restzucker g/l: 3,6

Gesamtsäure: 5,4

www.oberkircher-winzer.de

**Weingut Bungert-Maurer,
Ockenheim**

Grauburgunder

Jahrgang: 2020

Lage: Ockenheimer Kreuz

Qualitätsstufe: Spätlese, trocken

Zusatzbez.: „Im Barrique gereift“

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Rheinhessen

Alk.: 15,25 % vol.

Restzucker g/l: 3,5

Gesamtsäure: 5,7

www.bungert-maurer.de

**Weingut Heitlinger,
Östringen-Tiefenbach**

Pinot Gris

Jahrgang: 2019

Lage: Spiegelberg

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Zusatzbez.: VDP Großes

Gewächs

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Baden

Alk.: 13,49 % vol.

Restzucker g/l: 0,7

Gesamtsäure: 7,3

www.weingut-heitlinger.de



PLATZ 3

**Schwarzwaldweingut
Andreas Männle,
Durbach**

Grauburgunder

Jahrgang: 2020

Lage: Durbacher Bienengarten

Qualitätsstufe: Spätlese, trocken

Zusatzbezeichnung: Lagenwein

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Baden

Alk.: 14,45 % vol.

Restzucker g/l: 2,4

Gesamtsäure: 5,2

www.schwarzwaldweingut.de



PLATZ 3

**Staatliches Weinbauinstitut
Freiburg, Freiburg**

Grauburgunder

Jahrgang: 2019

Lage: Blankenhornsberg

Doktorgarten

Qualitätsstufe: VDP

Großes Gewächs, trocken

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Baden

Alk.: 14,0 % vol.

Restzucker g/l: 1,2

Gesamtsäure: 7,1

www.staatsweingut-freiburg.de

**Weingut Lorenz Keller,
Klettgau**

Grauburgunder Selektion

Jahrgang: 2020

Lage: Erzinger Kapellenberg

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Baden

Alk.: 14 % vol.

Restzucker g/l: 4,0

Gesamtsäure: 6,2

www.weingut-lck.de

**Weingut Meine Freiheit
Oestrich-Winkel**

Grauburgunder

Jahrgang: 2020

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Zusatzbez.: Im Barrique gereift

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Rheingau

Alk.: 13,49 % vol.

Restzucker g/l: 2,0

Gesamtsäure: 6,4

www.weingutmeinefreiheit.de

**Weingut Neef-Emmich,
Bermersheim**

Grauburgunder

Jahrgang: 2018

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Zusatzbez.: Reserve

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Rheinhessen

Alk.: 13,54 % vol.

Restzucker g/l: 3,5

Gesamtsäure: 5,5

www.neef-emmich.de

**Weingut Josef Walz,
Heitersheim**

Grauburgunder

Jahrgang: 2020

Lage: Badenweiler Römerberg

Qualitätsstufe: QbA, trocken

Zusatzbez.: Flaggschiff

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Baden

Alk.: 13,95 % vol.

Restzucker g/l: 0,9

Gesamtsäure: 4,8

www.weingut-walz.de

**Winzergenossenschaft
Oberbergen eG,
Vogtsburg-Oberbergen**

Grauburgunder

Jahrgang: 2020

Lage: Oberbergener Baßgeige

Qualitätsstufe: Spätlese, trocken

Zusatzbez.: Edition Terroir

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugbiet: Kaiserstuhl/Baden

Alk.: 14,5 % vol.

Restzucker g/l: 4,0

Gesamtsäure: 6,6

www.bassgeige-wein.de



SIEGERWEINE IN DER KATEGORIE 4

Edelsüße Ruländer und Grauburgunder-Dessertweine.
Mindestanstellung 25 Weine. (Angabe laut Analyse.)

**PLATZ 1**

**Badischer Winzerkeller eG,
Breisach**

Ruländer

Jahrgang: 1976

Lage: Niederrimsinger Attilafelsen

Qualitätsstufe: Beerenauslese

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Baden

Alk.: 7,48 % vol.

Restzucker g/l: 165,0

Gesamtsäure: 7,9

www.badischer-winzerkeller.de

**PLATZ 2**

**Badischer Winzerkeller eG,
Breisach**

Ruländer

Jahrgang: 1976

Lage: Riegeler St. Michaelsberg

Qualitätsstufe: Beerenauslese

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Baden

Alk.: 7,57 % vol.

Restzucker g/l: 154,0

Gesamtsäure: 7,7

www.badischer-winzerkeller.de

**PLATZ 3**

**Winzergenossenschaft Oberbergen eG,
Vogtsburg-Oberbergen**

Ruländer

Jahrgang: 2016

Lage: Oberberger Badseige

Qualitätsstufe: Beerenauslese

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Baden

Alk.: 8,5 % vol.

Restzucker g/l: 191

Gesamtsäure: 9,8

www.bassgeige-wein.de

Badischer Winzerkeller eG,

Breisach

Ruländer

Jahrgang: 2001

Lage: Leiselheimer Gestühl

Qualitätsstufe: Beerenauslese

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Baden

Alk.: 11,76 % vol.

Restzucker g/l: 129

Gesamtsäure: 8,5

www.badischer-winzerkeller.de

Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil eG,

Vogtsburg-Oberrotweil

Ruländer

Jahrgang: 2018

Lage: Oberrotweiler Käseberg

Qualitätsstufe: Beerenauslese

Herkunftsland: Deutschland

Weinbaugebiet: Baden

Alk.: 8,83 % vol.

Restzucker g/l: 176,6

Gesamtsäure: 7,0

www.winzerverein-oberrotweil.de





Sommelier Christoph Kokemoor

Ein Gespräch über

ESSEN UND WEIN

Herr Kokemoor, wie wird man eigentlich Sommelier?

Christoph Kokemoor zählt zu den anerkanntesten Sommeliers. Nach der Lehre in einem Landhotel in Norddeutschland zog es ihn wieder in den Süden und schließlich in die Sternegastronomie, in die Traube Tonbach in Baiersbronn und in das mit 3 Michelin Sternen ausgezeichnete Waldhotel Sonora in Dreis. Nach einem kurzen Ausflug in den Handel ist er seit über 10 Jahren Sommelier im 3-Sterne Restaurant Cheval Blanc im Hotel Trois Rois in Basel. Gemeinsam mit seiner Familie lebt er in Ihringen am Kaiserstuhl und ist somit nicht nur beruflich von Weinen umgeben, sondern auch privat von den Rebhängen des Kaiserstuhls. Ein Gespräch über den Grauburgunder, Geschmack und Heimat.

Nach einer Ausbildung zum Hotel- oder Restaurantfachmann oder Koch und einigen Berufsjahren absolviert man noch eine Zusatzausbildung zum Sommelier. Und im Berufsleben als Sommelier im Restaurant, Handel, Weingut oder auch bei den zahlreichen Medien werden die Kenntnisse vertieft. Es ist ein lebenslanges Lernen an neuen Erfahrungen mit sämtlichen Getränken, nicht nur Wein.

Der Grauburgunder ist der Profilwein des Kaiserstuhls. Was schätzen Sie an dieser Rebsorte?

Grauburgunder ist vielfältig und spannend. Er verbindet die Leichtigkeit des Weißburgunders und die Struktur eines Chardonnay. Der typische Ruländer Geschmack hat sich seit der Reform des Weingesetzes und insbesondere in den letzten 10 Jahren neu erfunden. Die Vielfalt des Terroir am Kaiserstuhl und Tuniberg bietet zahlreiche Facetten und bietet für jeden den richtigen Wein.

Wein und Essen gehören einfach zusammen. Gibt es Speisen, bei denen Sie als Begleiter einen Grauburgunder empfehlen würden?

Essen und Wein sind so individuell, dass es schwer sein wird dafür einen pauschalen Geschmack zu treffen. Auf alle Fälle passen typische Gerichte der Region wie Schaufele und Flammkuchen sehr gut zu einem leichten Kabinett. Aber die Vielzahl der Möglichkeiten bietet zahlreiche Kombinationen Speisen und Grauburgunder miteinander zu verbinden.

Sie sind am Kaiserstuhl zu Hause, was schätzen Sie an der Region Kaiserstuhl & Tuniberg?

Die Natur des Kaiserstuhls & Tunibergs bietet eine abwechslungsreiche Fauna. Wald, Baggerseen, Wanderwege und Kultur zeigen eine große Abwechslung. Die unterschiedlichen Terroir des Gebietes spiegeln die Vielzahl unterschiedlicher Gewächse. Insbesondere unterscheiden sich die Weine des Tuniberg und Kaiserstuhl aufgrund der unterschiedlichen Bodenbeschaffenheit. →





Und was vermissen Sie?

Das Meer und den salzigen Duft des Meeres von der Nordsee.

Sie arbeiten im Cheval Blanc, einem Haus mit 3 Michelin Sternen, die Feinschmecker-Gäste kommen dort aus der ganzen Welt hin. Ist diesen Gästen der Kaiserstuhl & Tuniberg als Weinregion ein Begriff?

Die Region Kaiserstuhl ist überregional noch ein Begriff, doch bei internationalen Gästen muss die Region mit der Stadt Freiburg in Verbindung gebracht werden. Ich hoffe, dass die Marke Baden und der Kaiserstuhl sich in Zukunft auch international besser aufstellen und vermarkten lassen. Hierzu braucht es bekannte Betriebe als Zugpferde, die sich ein internationales Renommee aufbauen. Der SC Freiburg ist als Begriff für internationale Gäste hilfreich.

Was raten Sie Menschen, die mit dem Wein erst am Anfang stehen beim Weinkauf?

Viel probieren und seinen eigenen Geschmack erarbeiten. Bei den Anfängen kann es helfen sich in Fachgeschäften beraten zu lassen, da die Verkäufer eine Vielzahl von Weinen bereits probiert haben. Gut ist es in Geschäften mit einer Probierstation seinen eigenen Geschmack zu entdecken und darauf aufzubauen. Ein Weinhändler des Vertrauens und Weingüter in der Nähe helfen mehr als unzählige theoretische Erfahrungen anzueignen.

Parker Punkte und Auszeichnungen oder den eigenen Geschmack beachten?

Parker Punkte oder auch Auszeichnungen sind für Wertermittlung und Bekanntheit eines Weines wichtig. Der persönliche Geschmack muss selbst entdeckt werden. Dieser sollte immer im Vordergrund stehen. Hohe Bewertungen sind eine Auszeichnung, aber kein Garant für den eigenen Geschmack.

Wagen wir einen Blick in die Glaskugel, welche Trends sehen Sie in Bezug auf Wein auf uns zukommen?

Wenn ich in die Zukunft sehen könnte, dann wäre ich sehr froh. Doch so einfach lassen sich Trends nicht voraussehen. Der Markt an alkoholfreien Weinen könnte an Bedeutung gewinnen, wenn es eine Kehrtwende beim Geschmack ge-

ben könnte. Ähnlich wie es beim Bier erfolgreich funktioniert hat. Die Entwicklung der naturnahen Weine wird an Tiefe gewinnen, aber keine Marktrevolution bringen. Ökologie, Nachhaltigkeit, Diversität und Leichtigkeit wird ein großes Thema. Doch der Trend an feinfruchtigen Weinen wird sich bestimmt in den nächsten Jahren wieder verstärken.

Nehmen wir an, Sie haben eine gute Flasche Wein zur Hand, haben Zeit und Muse: Wo und mit wem trinken Sie die hier am Kaiserstuhl?

Am liebsten mit meiner Frau in den Weinbergen am Kaiserstuhl eine Flasche genießen. Den Ausblick über den Kaiserstuhl und die Rheinebene bewundern. Doch als Sommelier sind die abendlichen Momente leider zu selten.



Christoph Kokemoor einer der bekanntesten Sommeliers schätzt die Vielfalt des Grauburgunders.

RILIT

Vom Kaiserstuhl
in die Welt.
Seit 1959.

Besondere Weine brauchen einen besonderen Auftritt!

Wir treffen immer den richtigen (Farb-)Ton. Unser Glaslack ist in zahlreichen Farbtönen von matt bis glänzend erhältlich.

Sprechen Sie uns an!



RILIT COATINGS GmbH

Ihr Partner für Glasbeschichtung und Glasveredelung

Ersteiner Str. 11
79346 Endingen
Tel: +49 76 42 - 92 60-0
info@rilit.de
www.rilit.de





Wer war eigentlich

LAZARUS VON SCHWENDI

Und was hat der Mann mit dem Grauburgunder zu tun

Man trifft an Kaiserstuhl und Tuniberg immer wieder auf den Namen Lazarus von Schwendi. Dabei ist Schwendi keiner von hier. Geboren wurde er 1522 in Mittelbiberach in Oberschwaben. 1546 trat er in Regensburg in den Dienst des Kaisers und begann eine ziemlich erfolgreiche Karriere. Zunächst als Kommandeur, dann als Feldhauptmann und General. Er diente unter den Kaisern Karl V., Maximilian II. und Ferdinand I.

Als erfolgreicher Feldherr in Ungarn, brachte er es zu einigem Wohlstand und ließ sich am Oberrhein nieder, unter anderem in Burkheim. Zwischen 1560 und 1583 hatte er die Pfandherrschaft über Burkheim und den Westrand des Kaiserstuhls. Noch heute erinnert die Ruine von Schloss Burkheim an Lazarus von Schwendis Zeit. In den brutalen Zeiten des ausgehenden Mittelalters war die Herrschaft von Schwendi geradezu ein Segen. Schwendi galt als fortschrittlich,

weitsichtig und milde, er war beliebt. Themen für die Lazarus von Schwendi stand waren Bildung sowie die Sicherheit und Gesundheit der Bürger lagen ihm am Herzen. Zu jener Zeit war das mehr als progressiv. Auch deshalb wird von Schwendi heute zu den Vertretern des deutschen Späthumanismus gezählt. Tatsächlich genoss er selbst auch eine humanistische Ausbildung die ihn zu jenem, in dieser Zeit, ausgesprochen fortschrittlichen Denker und Lenker werden ließ. Die sichtbarste Spur des Lazarus von Schwendi ist freilich eine andere und zwar der Import der Tokayerrebe von Ungarn an den Kaiserstuhl und das Elsass. Lazarus von Schwendi soll sie im Jahre 1568 an den Kaiserstuhl gebracht haben. Aus jener Rebsorte wurde dann der Ruländer respektive der Grauburgunder. Auch wenn er es seinerzeit kaum wissen konnte, es war vielleicht die Geburtsstunde des Kaiserstuhls als Burgunderland. ■



Foto: Schröder-Esch

Unterwegs auf dem Kaiserstuhlpfad

PER PEDES ÜBER DEN VULKAN

Der Kaiserstuhl ist nicht nur ein Weinland, er ist auch ein Wanderparadies. Wanderer lieben ihn wegen der vielfältigen Natur – die hat wahrlich einiges zu bieten. Es gibt acht Themenachsen auf denen man die Region erkunden kann und zahlreiche weitere Wanderwege führen ebenfalls durch die einzigartige Landschaft im Kaiserstuhl & Tuniberg. Weinberge, Laubwälder, Lösshohlgassen und faszinierende Ausblicke sorgen für großes Wandervergnügen. Ein Beispiel ist der Kaiserstuhlpfad. Er ist ein prämierter Qualitätswanderweg, der ganzjährig begehbar ist – ein wenig Ausdauer vorausgesetzt.

A Iso auf zur Nord-Süd-Überquerung des Vulkangebirges – nicht weniger ist diese Wanderung. Am Ende wird man knapp 22 Kilometer auf den Sohlen haben. Aber der Reihe nach. Als Startpunkt wählen wir das pittoreske Endingen mit seiner mittelalterlichen Altstadt. Los geht es durchs Erletal, durch das der Weg zur Katharinenkapelle führt. Der Katharinenberg bietet fantastische Ausblicke auf die Reben und das Rheintal. Die kleine Kapelle auf dem Katharinenberg stammt in ihrer

heutigen Form aus dem Jahr 1862, wurde aber schon wesentlich früher das erste Mal urkundlich erwähnt. Sie ist mit ein Grund dafür, dass der Kaiserstuhlpfad seit 2009 mit dem Zertifikat „Qualitätsweg Wanderbares Deutschland“ ausgezeichnet wurde. Ein solcher Weg muss nämlich neben landschaftlichen Höhepunkten und Naturschönheiten – ein Selbstläufer bei der vielfältigen Flora des Kaiserstuhls – auch kulturelle und regionale Sehenswürdigkeiten zu bieten haben. Außerdem sollte der Belag des



Blick über die „Schelinger Matte“.

Pfads so wenig wie möglich geteert sein und er darf auch nicht zu breit ausfallen. Vor uns liegen jetzt noch weitere 18 Kilometer quer durch den Kaiserstuhl. Das ist für ungeübte Wanderer nicht ohne, aber mit entsprechender Zeit durchaus machbar. Vor allem dann, wenn man den Weg genießt. Auf der Tour kann man das als nächstes auf der Schelinger Höhe. Wieder zeigt der Kaiserstuhl ein neues Gesicht, diesmal gehen wir über eine Wiesenlandschaft. Die Trockenrasengebiete und ihre Flora und Fauna sind ein Hochgenuss für jeden Naturliebhaber. Im Sommer kann es auf diesen Freiflächen durchaus richtig heiß werden. Zum Glück gibt es überall ausreichend Rastplätze auf Bänken, die meist als Pausenplatz mit Aussicht glänzen. Das nächste Ziel ist nun bereits gut zu sehen: Es ist der Eichelspitzturm. Der moder-

ne Metallturm überragt die Baumkronen. Der Aufstieg ist freilich eine kleine Herausforderung, so steil ist der Weg. Aber die Aussicht, wenn man einmal angekommen ist, entschädigt für die kleinen Strapazen. Eine kleine Mutprobe ist für manche indes der Aufstieg auf den Turm, über 143 Metallstufen erreicht man die 28 Meter hohe Plattform in wenigen Minuten. Und wieder ist der Ausblick beeindruckend, ja bezaubernd. Über Bötzingen und Eichstetten über Freiburg bis in den Schwarzwald schweift der Blick. Und es ist nicht der letzte markante Punkt der Wanderung. Weiter geht es Richtung Vogelsangpass. Erst durch den Wald, dann über Wiesen. Am Waldrand gabelt sich der Weg, wir folgen dem dreifarbigem Kaiserstuhl-Logo, dazwischen geben die gelben Rauten den richtigen Weg vor. →

Foto: Chris Etijes

Der nächste Zwischenstopp wird beim Neunlindenturm eingelegt. Der steile Pfad hinauf zum Turm ist ziemlich schmal. Er schlängelt sich über Wurzeln, Stock und Stein dem 557 Meter hohen Totenkopf entgegen, man muss schon etwas aufpassen, um nicht zu stolpern. Oben angekommen hat man dann die höchste Erhebung der Wanderung erreicht. Oben überrascht ein hoher, burgähnlicher Steinturm mit Zinnen in einer Lichtung. Und auch wenn wir das ja nun schon ein paarmal hatten: Auch vom Neunlindenturm aus hat man eine tolle Aussicht.

Wer zurückblickt zur Eichelspitze, kann mit etwas Stolz auf die zurückgelegte Strecke schauen. Der Fernsehturm, jenes inzwischen längst zum Wahrzeichen der Region avancierte 70iger Jahre Bauwerk, scheint zum Greifen nah. Schon sind wir auf der letzten Etappe. Weiter geht's Richtung Bickensohl. Jenem Ort also, →

ÜBER WURZELN STOCK UND STEIN





wo der Grauburgunder in den frühen 80iger Jahren zu neuem Leben erweckt wurde (siehe Seite 14).

Hier kommen wir durch den vielleicht berühmtesten Lösshohlweg, die Eichgasse. Wer Glück hat, sieht dort vielleicht sogar einen Bienenfresser. Jenen bunten Vogel der seine Tunnelbauten in die Lösswände pickt. Dann ist es nicht mehr weit zur Winzergenossenschaft der Grauburgunder Pioniere, wo wir ein Gläschen des selbigen trinken.

Inzwischen sind fast echs Stunden seit dem Aufbruch in Endingen vergangen. Durch die Reben führt der Weg nun weiter nach Ihringen, dem wärmsten Ort Deutschlands. Dort empfiehlt sich ein Abstecher in die örtliche Gastronomie, denn ohne Einkehr ist das Wandern ja nur halb so schön. ■

In den Hohlwegen entdeckt man mit etwas Glück den Bienenfresser.

INFO: WEGCHARAKTER



Für den geübten Wanderer ist der Weg eine gute Tagesleistung. Für einen erweiterten Spaziergang lässt sich der Kaiserstuhlpfad in einzelnen Abschnitten erwandern. Ein Einstieg ist in Vogtsburg-Bickensohl oder beim Vogelsangpass (Alt-vogtsburg) und an vielen weiteren Stellen möglich.

Der Weg bietet ein abwechslungsreiches Landschaftsbild und ist ganzjährig begehbar.

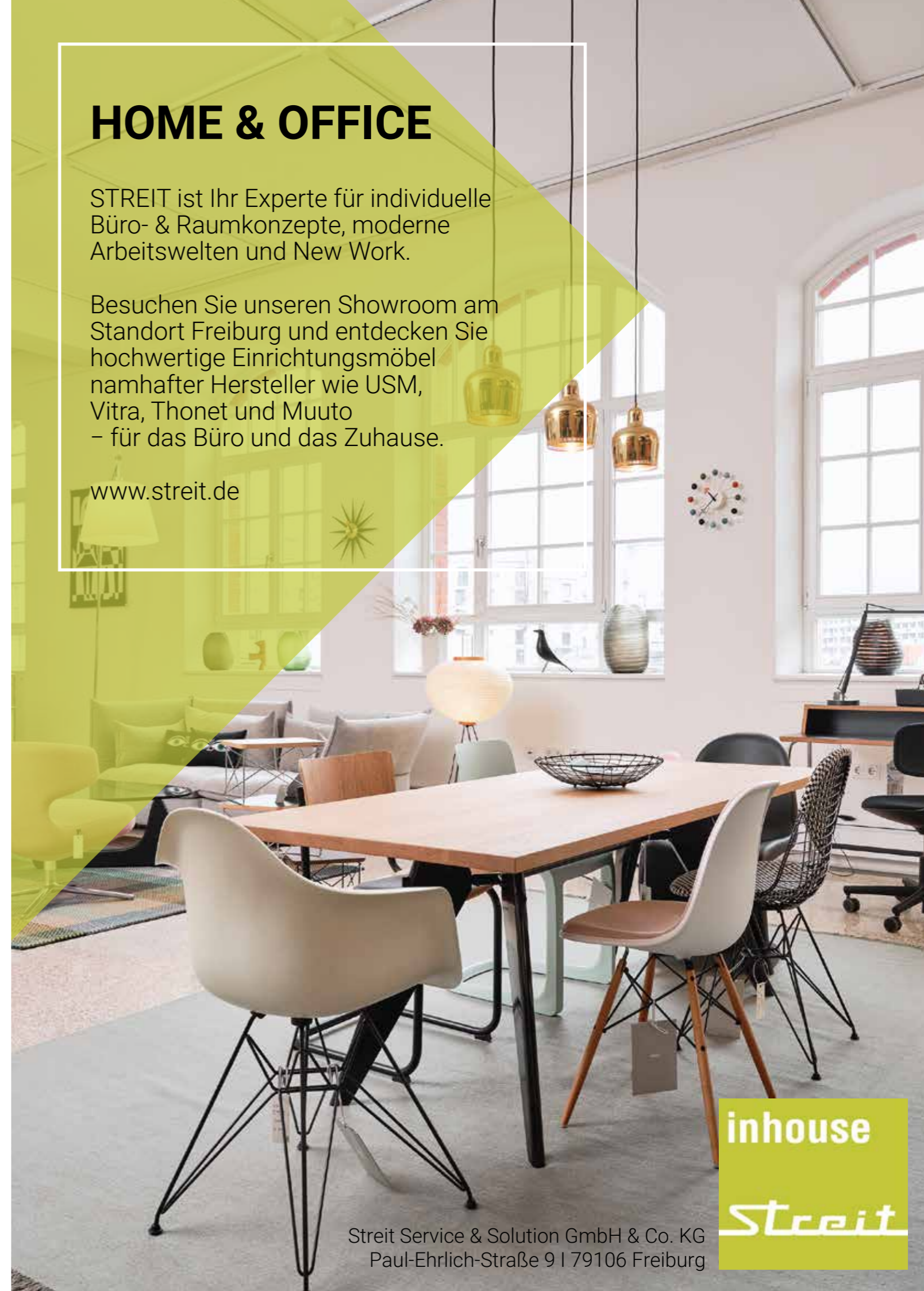
Foto: Der Lichtklicker

HOME & OFFICE

STREIT ist Ihr Experte für individuelle Büro- & Raumkonzepte, moderne Arbeitswelten und New Work.

Besuchen Sie unseren Showroom am Standort Freiburg und entdecken Sie hochwertige Einrichtungsmöbel namhafter Hersteller wie USM, Vitra, Thonet und Muuto – für das Büro und das Zuhause.

www.streit.de



inhouse

Streit

Streit Service & Solution GmbH & Co. KG
Paul-Ehrlich-Straße 9 | 79106 Freiburg



REBHISLI

[Schutzhütte]

Sie sind so etwas wie die heimlichen Wahrzeichen der Region: Die Rebhisli. Einst dienten sie den Weinbauern bei Unwettern als Schutzhütte, heute werden sie meist als kleine Lager für allerlei Handwerkszeug genutzt. Auf jeden Fall prägen die charmant-verfallenen Rebhütten das Landschaftsbild.



Fotos: hermiticom / Christian Burghart



Foto: Schröder-Esch

Kulinarische Bestseller

NÄHER DRAN AM PARADIES

VON JÖRG HEMMERICH



Sagen wir mal so. Gut essen kann man sicher auch in Gelsenkirchen, man muss nur wissen wo. Und es gibt dort sicher auch Gastwirte, die zum Essen nicht nur ein kühles Pils, sondern auch eine kleine Weinauswahl anbieten können. Es gibt da im industriell geprägten Ruhrgebiet ganz gewiss auch Leute, die hinter einem Grauburgunder nicht einen älteren Menschen aus dem Burgund vermuten, sondern richtigerweise eine Rebsorte ganz besonderer Art. Ansonsten, so fürchten wir, ist das Publikum damit zufrieden, dass die Bedienung in der Regel einen lieblichen Wein zum Essen anbietet – „das passt immer“ ist oft die Begründung, der kaum ein Gast widersprechen mag.

Nun sind die Lebensgewohnheiten und auch geschmacklichen Vorlieben recht vielfältig in allen deutschen Regionen und haben sich über Jahrhunderte ihren Platz erobert. Und: es gibt Gegenden in dieser Republik, wo gutes Essen und Trinken im Alltag der Menschen eine dominierende Rolle spielt. Es kommt nicht von ungefähr: wo Reben reifen, raffinierte Menüs auf der Speisekarte stehen, aber auch knusprige Flammenkuchen aus dem heißen Backrohr gezogen werden, da ist Essen und Trinken immer Thema. Hervorragendes Essen, hervorragendes Getränk, natürlich. Es ist im Weinbaugebiet am Kaiserstuhl und Tuniberg schon ein bisschen wie in den Genussregionen in Frankreich oder



„OB STERNEKÜCHE ODER
STRAUSSWIRTSCHAFT,
FRISCH ZUBEREITET
SCHMECKT‘S AM BESTEN.“

Fotos: hermicom, Adobe Stock

Italien. Wer da ein Lokal betritt, der setzt einfach nicht auf Zufall. Der will wirklich das Beste aus Küche und Keller, egal ob im Sternelokal, oder in der kleinen Dorfwirtschaft, die seit Generationen von den Nachfahren der gleichen Sippe betrieben wird. Alle eint die Überzeugung, dass der Gast ein Anrecht darauf hat, erste Qualität zu bekommen. Und dass der Wirt, die Kellnerin, nicht irgendwas über den das Essen begleitenden Wein schwafeln, sondern wirklich Ahnung haben. Wobei die Ahnung besonders authentisch überkommt, wenn den Speisenden ein Wein angeboren werden kann, der sozusagen vor der Haustüre gewachsen ist, ein Wein, der nicht in einer großen Weinfabrik „veredelt“ wurde. Da ist der Winzer ganz selbstverständlich namentlich und persönlich bekannt, da ist der Kellermeister mit Recht stolz darauf, dass die Reben aus den lokalen Weinbergen zu den Top-Weinen der Region gehören.

Essen und Trinken, sie gehören zum Lebensgefühl der Menschen am Kaiserstuhl und Tuniberg. Es gilt auch für Touristen, die oft seit Jahrzehnten ihren Urlaub zwischen Wald und Reben der

Region verbringen. Erst sind sie mit den Kindern angereist, jetzt kommen sie als Rentner wieder – und die Kinder sind erwachsen und planen auch schon einen Wein-Ess-Urlaub in Südbaden ein. Mitten im Weinanbaugebiet, mit gastlichen Stätten, mit dem ganz besonderen Zauber, den diese Landschaft vermittelt. Man ertappt sich dabei, hier wie viele Einheimische immer wieder über das gleiche Generalthema zu reden: Essen und Trinken, Tipps, wo es auch noch gute Adressen gibt, was es mit den Burgunderweinen auf sich hat, wie aus dem eher schweren Ruländer ein leichter, aber unvergleichlich charakteristischer Grauburgunder geworden ist. Man redet gerne miteinander am Kaiserstuhl und Tuniberg. Fremde sind schnell eingebunden, „en Guede“ wünscht man in der Gastwirtschaft gerne jenen, die gerade dabei sind, sich mit gutem Wein, gutem Essen zu stärken.

Und natürlich hinterher darüber reden, wie gut man es hat, in dieser gesegneten Gegend leben zu können oder wenigstens zu Gast zu sein. Ein bisschen näher ist man da dem Paradies allemal. ■

An der frischen Luft schmeckt es
bekanntlich am allerbesten:
Wie hier bei der jährlichen
Schloßbergtafel in Achkarren.



769

Erste urkundliche Erwähnung des Weinbaus am Kaiserstuhl.

2

LANDKREISE verbindet

das Anbaugebiet Kaiserstuhl-Tuniberg: Den Landkreis Emmendingen und den Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald.

1 kg

TRAUBEN
ergibt ca. 1 Fläschli (0,75l)
Wii

100

Tage von der **Blüte bis zur Ernte** gilt als Faustformel für die Winzer am Kaiserstuhl & Tuniberg

21°C

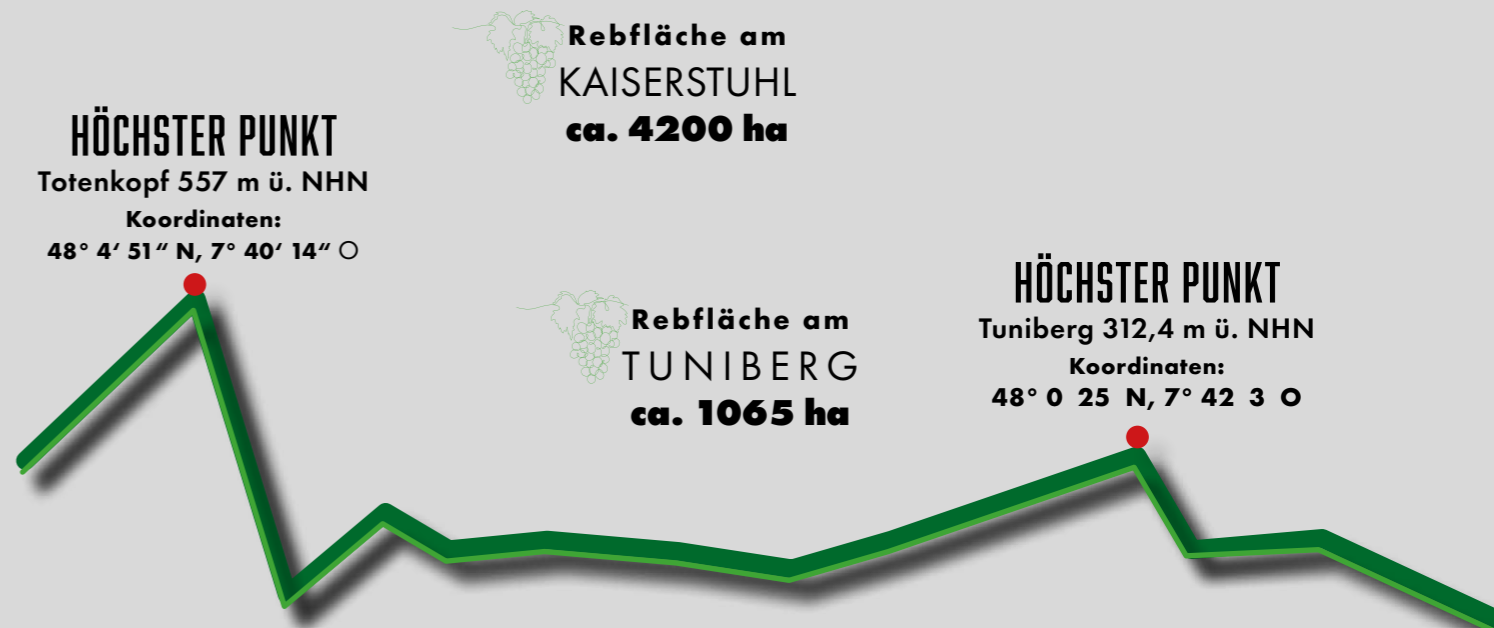
Ist die jährliche **DURCHSCHNITTSTEMPERATUR** des Wassers im Badloch in Oberbergen. Die heilkräftige Quelle liegt am Fuß des Badberges am Kaiserstuhl.

35

ORCHIDEENARTEN
sind am Kaiserstuhl & Tuniberg heimisch

1836

In diesem Jahr erfand der Pforzheimer Goldschmied Ferdinand Oechsle das Refraktometer. Damit mißt man den im Obst enthaltenen Zuckergehalt im Verhältniss zu Wasser. Der Wert wird in Oechsle (Oe) angegeben und ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal beim Wein.



NIEDRIGSTER PUNKT
Mit nur 177 Metern über dem Meeresspiegel liegt die niedrigste Stelle im Rheinwald bei Burkheim. Nicht weit davon entfernt liegt die niedrigste von Menschenhand geschaffene Stelle mit rund 125 Metern über Normalnull: der Grund des Burkheimer Baggersees.

385

Wildbienenarten
leben in der Region
Kaiserstuhl & Tuniberg



94 cm

Das ist die durchschnittliche Höhe eines Biggi, einem Behälter in dem die Trauben zum Bottich transportiert werden.



GRAUBURGUNDER PREIS 2022

WIR SAGEN DANKE AN UNSERE SPONSOREN



GS Schondelmaier GmbH
Kellereibedarf und Kellereimaschinen



Korkindustrie
Trier



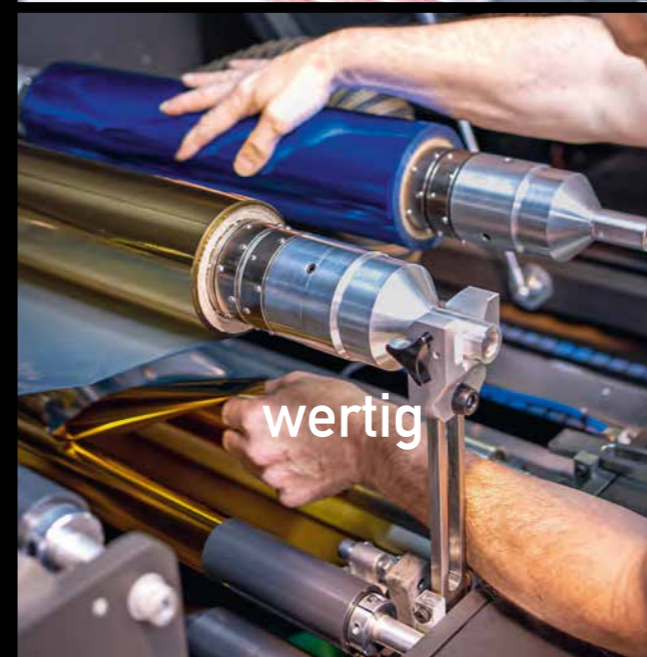
SÜDGLAS eG
Flaschen Gläser Verschlüsse Verpackung



nachhaltig



rührig



wertig



bodenständig



beständig



vielseitig...

Individualität serienmäßig

Birkenmeier
stein+design®

ÖFFENTLICHER RAUM ...



GARTENRÄUME ...



GRÜNWAND.DE

FÜR MEHR IDEEN

BESUCHEN SIE UNSEREN AUSSTELLUNGSPARK

Industriestraße 1 | Breisach-Niederrimsingen

www.birkenmeier.com