



**Rund 400 Kilometer lang – bis hinunter zur Schweizer Grenze, neun Weinbaubereiche und 15800 Hektar Reben. Das drittgrößte deutsche Weinanbaugebiet kann mit enormer Vielfalt aufwarten. Dies beweist auch der Ideenreichtum der badischen Newcomer.**

Text: Silke Muffang

**Durchstarter:**

## **FELIX SCHERER UND MICHA ZIMMER**

**Erster Jahrgang:** 2011

**Verrückt:**

Stadt vs. Land – Berlin trifft Bad Krozingen

**Gesagt, getan:**

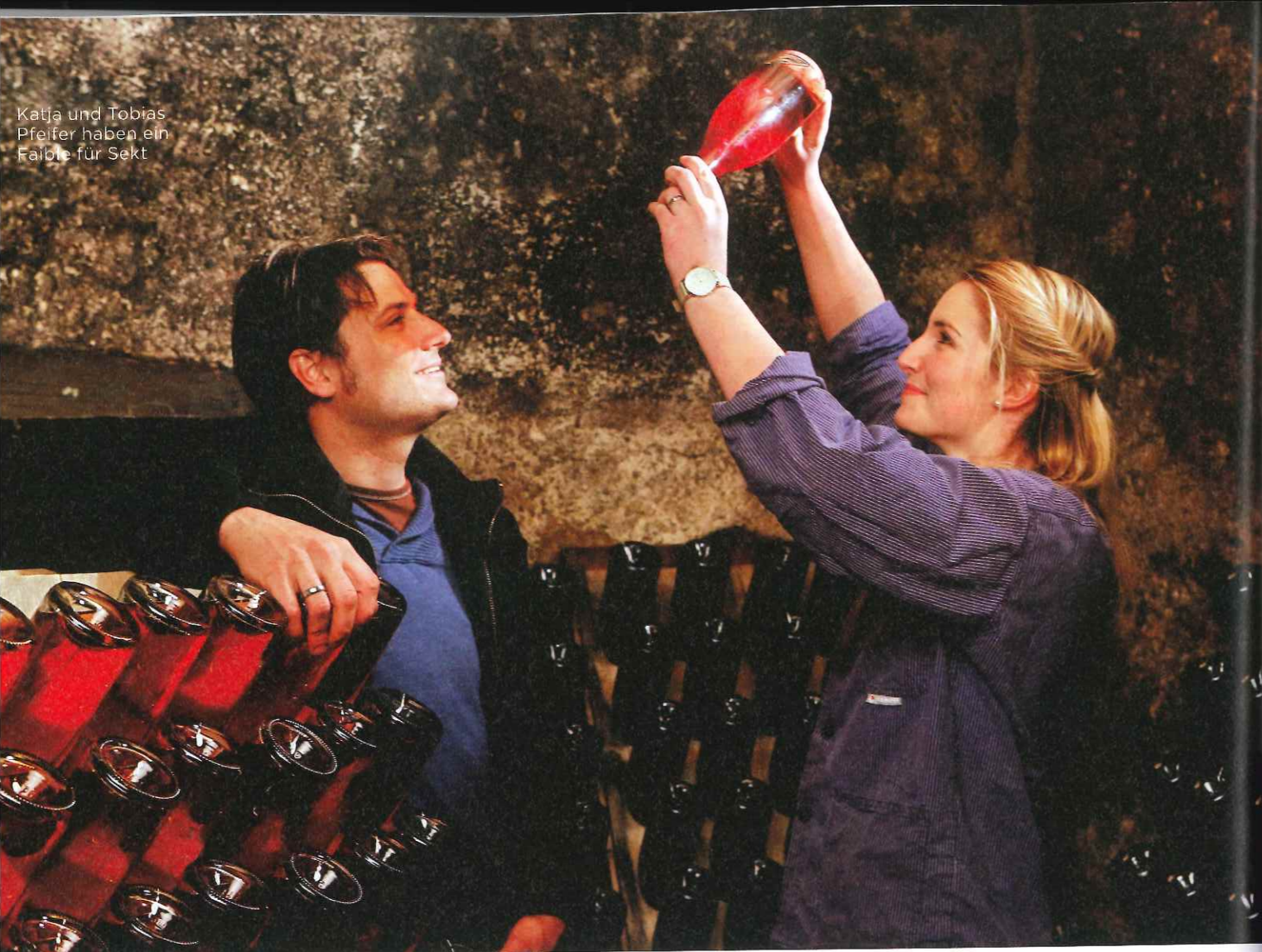
„Ja machen wir jetzt den Betrieb?“  
„Ja, machen wir!“

Michael, oder kurz Micha, Zimmer ist gebürtiger Badener und kam mit knapp sieben Jahren nach Berlin. Mit 16 ging es dann, einer Berufsempfehlung des Arbeitsamtes folgend, für die Winzerausbildung nach Freiburg. Dort traf er während der Lehrzeit auf den Bad Krozinger Felix Scherer – und aus zwei Kollegen wurden Freunde. Micha half oft auf dem Hof von Felix Eltern aus; neben Spargel und Erdbeeren spielten auch die Reben mit zehn Hektar eine größere Rolle. Schon damals entstand die Idee, zusammen Flaschenweine zu produzieren, doch zunächst gingen die beiden unterschiedliche Wege. Felix studierte nach seinem Fachabitur Weinbau und Oenologie in Geisenheim, Micha arbeitete ein Jahr lang bei Johner Estate in Neuseeland. Dann ergab sich die Möglichkeit, Rebfläche der Scherers aus dem Genossenschaftsvertrag zu lösen und damit war klar: Wir machen zusammen Wein. Der alte Schweinestall wurde kurzerhand zum Keller ausgebaut, seit dem Jahrgang 2015 ist das Weingut Bio-zertifiziert, aktuell werden etwa zwei Hektar auf die Flasche gebracht. Fünf bis sechs Hektar sollen es werden. Alle Weine werden trocken ausge-

Micha Zimmer und Felix Scherer ziehen stets an einem Strang

# COOLES BADEN

Katja und Tobias Pfeifer haben ein Faible für Sekt



über 100 Jahren eine tragende Rolle, seit '89 lieferte Winzermeister Karl-Heinz Weishaar zudem Trauben in der Genossenschaft ab. Insgesamt 13 Hektar Reben sind im Besitz der Familie, ein halbes Hektar davon ging 2007 das erste Mal auf die Flasche. Heute wird nur noch Weinbau betrieben. Inzwischen sind es fünf Hektar, die Markus Weishaar und seine Partnerin Corinne Theurer auf die Flasche bringen. Der einstige Pferde-stall musste 2015 schließlich dem Weinkeller weichen. „Eigentlich habe ich nicht als Weinküfer, sondern hier im Betrieb am meisten gelernt“, erinnert sich Markus. Der heute 30-Jährige sammelte nach seiner Ausbildung Erfahrungen in Neuseeland und bildete sich anschließend in Weinsberg zum Techniker für Weinbau und Oenologie fort. Seit 2010 ist er Kellermeister beim Weingut Kiefer in Eichstetten. „In Sachen Weinausbau ist das wie eine riesige Spielwiese – von der man sich die besten Perlen für zu Hause raus-suchen kann“, erzählt Markus lachend. Unter-stützt wird er von seiner Lebensgefährtin Corinne Theurer. Die Weinbetriebswirtin

wurde in München groß und arbeitet heute hauptberuflich im Marketing des Weinguts Zähringer. „Selbstvermarkter sein; das macht uns einfach Spaß!“, stellt sie begeistert fest. Langfristig soll das Weingut zum Haupt-erwerb werden – und für dieses Ziel ist den beiden Newcomern augenscheinlich kein Stress zu viel. Kleiner Tipp: Die Frühjahrs-weinverkostung „Wein im Gut“ am 25. März ab 16 Uhr ist sicher einen Besuch wert.

Durchstarter:

## BETTINA SCHUMANN

Erster Jahrgang: 2015

Verrückt:

ohne rote Schuhe geht gar nichts

Gesagt, getan:

„Ich wollte immer etwas Eigenes machen.“

Nur ging das schneller als gedacht!“

Und noch eine Berlinerin. Bettina Schumann war bei ihrem Schlüsselerlebnis in Sachen

## ZUM VERKOSTEN

87

»Spätburgunder ist unsere Stärke ... und mein Lieblingswein« – »Meiner auch«  
2011 Weingut Scherer, Spätburgunder trocken

jetzt noch schnell zugreifen: herrlich gereifter Spätburgunder, mit saftig dunkler Frucht sowie erdigen Noten, samtig und balanciert; Tipp: falls vergriffen den 2013er kaufen und erstmal weglegen, Preis: 9,00 €

»'Den kann man ja trinken' sagen viele Männer überrascht, wenn sie meinen Rosé probieren«

2015 Weinhaus Bettina Schumann, Blauer Spätburgunder Rosé „Mittenmang“ dieser Rosé ist alles, nur nicht zart: rauchig, speckig, mit Anklängen von rohem Fleisch und viel roter Johannisbeere im Mund; passt perfekt zum Rindertartar, Preis: 9,90 €

88

»Die Weine müssen Spannung im Mund haben«

2015 Weingut Weishaar, Grauer Burgunder \*\*\* Dreistern trocken duftet nach Quitte und neuem Holz, sehr saftig, mit viel Extrakt und immer präsenter, aber nie überlagernder Holznote, ein idealer Speisenbegleiter mit Rückgrat, Preis: 12,50 €

»Wir wollen filigranere, stählerne Weine machen«

2015 Weingut Königsrain Spätburgunder trocken Premium kräftige Holznote, Rauch, Brombeere und ein wenig Zimt in der Nase, noch etwas zu präsentem Tannin, deswegen erstmal lagern, langer Abgang, Preis: 12,00 €

89

»Die Jahrgänge soll man rauschmecken können«

2014 Weingut Simon Huber Spätburgunder Réserve trocken von 25 Jahre alten Reben und ein absoluter Schmeichler, dunkle Kirsche, Bitterschoko, warmwürzig und kräutrüg, ein kräftiger Typ und dennoch elegant, Preis: 14,50 €



Vom Fasswein zur Selbstvermarktung: Markus Weishaar und Corinne Theurer

baut und am liebsten ist es den beiden Jungwinzern, wenn kein Jahrgang dem anderen gleicht. Die Freude am Experimentieren im Keller ist einfach zu groß. Und auch privat wird den beiden nicht langweilig: Der 30-jährige Micha ist im Vorstand der Jungwinzervereinigung Generation Pinot und begeisterter Fingerboarder (dabei wird ein Miniatur-Skateboard mit zwei Fingern gefahren), der ebenfalls 30-jährige Felix ist in der Freiwilligen Feuerwehr aktiv. Die Symbiose Berlin – Bad Krozingen funktioniert perfekt. Das spiegelt nicht nur das Etikett wider, welches den Berliner Bären und den Badischen Greifen zeigt, sondern auch Michas ehrliches Statement: „Baden ist mehr Zuhause, als es Berlin je war.“

## Durchstarter: KATJA UND TOBIAS PFEIFER

Erster Jahrgang: 2012

Verrückt:

vom ersten zum zweiten Jahrgang von 2000 auf 12.000 Flaschen

Gesagt, getan:

„Ich hab da einen Weinberg. Sollen wir ein Weingut aufmachen?“

Ein nächtliches Telefongespräch und die Sache war beschlossen: 2011 wurde das Weingut Königsrain von Katja und Tobias Pfeifer gegründet. Damals erfuhr Tobias zur späten Stunde von der Möglichkeit, ein Grundstück zu erwerben. Katja reagierte zwar auf die Frage „Gründen wir ein Weingut?“ erst mit „Spinnst du?“, stimmte dann aber dennoch zu. Vom ersten Jahrgang, dem 2012er, wurden 2.000 Flaschen abgefüllt, 2013 waren es bereits 12.000. Heute bewirtschaften Katja und Tobias rund zwei Hektar Rebfläche im Ortenaukreis. „Wir haben viel selbst gemacht – und es steckt viel Zeit und noch mehr Enthusiasmus drin“, erzählt Katja. Kein Wunder, denn das eigene Weingut in Sasbachwalden ist nur der Zweitjob. Die 27-Jährige arbeitet hauptberuflich als Produktionsmanagerin für Sonderkulturen bei der ZG Raiffeisen. 2013 schloss sie ihr Weinbau- und Oenologiestudium in Geisenheim ab und machte den Businessplan des eigenen Weinguts zum Thema ihrer Abschlussarbeit. Ihr Mann Tobias ist neben Winzermeister auch gelernter Feinwerkmechaniker und arbeitet als Maschinenbauer. Die beiden wollen „sehr gute Weine für jedermann“ produzieren und gehen bei der Vermarktung kreative Wege. Ob Weinprobe im Heißluftballon, Junggesellinnenabschiede oder lustige Wein-Olympiade – Katjas Ideenreichtum für

Events scheint unerschöpflich. Das rührt nicht zuletzt von ihrer Tätigkeit als Deutsche Weinprinzessin 2010/11. Auch das Hoffest mit Livemusik und Party (dieses Jahr am 27. und 28. Mai) lockt stets zahlreiche Gäste an. Und wäre das alles nicht schon Arbeit genug, produzieren die beiden auch noch ihren eigenen Sekt in traditioneller Flaschengärung. Denn „Sekt geht schließlich immer!“, wie Katja lachend feststellt.

Durchstarter:

## MARKUS WEISHAAR UND CORINNE THEURER

Erster Jahrgang: 2007

Verrückt:

hier läuft alles nebenberuflich

Gesagt, getan:

„Für mich ist das gar nicht so der Stress.“ (Markus)

Landwirtschaftlicher Mischbetrieb, Genossenschaftsweingut, Pferdepension und seit 2007 Flaschenweinproduzent. All das gehört zur Geschichte des Familienbetriebs Weishaar in Eichstetten. Die Landwirtschaft spielt seit

# WEIN AM DOM

VIelfalt ERLEBEN!  
Weinforum der Pfalz  
01.+02. April in Speyer

Im fünften Mal präsentiert sich die Pfalz als dynamisches Anbau- und Genussland im unvergleichlichen Flair der alten Salierstadt Speyer. An verschiedenen Schauplätzen in der Speyerer Innenstadt rund um den berühmten Dom laden über 160 Winzergüter und Winzergenossenschaften zum Verkosten und Fachgesprächen ein. Parallel haben sich die Speyerer Gastronomen und Hoteliers interessante Pauschal- und Themenveranstaltungen einfallen lassen. Fest steht: Bei „Wein am Dom“ kommen Pfalzwein-Fans voll auf ihre Kosten!

[www.wein-am-dom.de](http://www.wein-am-dom.de)

Landwirtschaftskammer  
Rheinland-Pfalz

Zum Wohl. Die Pfalz.



Rote Schuhe sind Bettina Schumanns Markenzeichen

Wein gerade einmal zwölf Jahre alt. Im Italienurlaub mit den Eltern durfte die heute 35-jährige einen Vin Santo aus 1905 probieren und war von der Frische dieses alten Tropfens schlagartig begeistert. „Als Jugendliche habe ich anstatt Nagellack Weinflaschen über meinen Vater gekauft“, erinnert sie sich schmunzelnd. Anstelle von Hochglanzmagazinen las sie Weinfachzeitschriften, mit 16 lernte sie durch Zufall einen Weinfachhändler kennen, der sie mit auf Messen und Veranstaltungen nahm. Es folgte das Weinbau- und Oenologiestudium in Geisenheim, mit zusätzlichem Diplom an der italienischen Partner-Universität Udine, im Jahr 2009 eine Stelle als Betriebsleiterin beim Weingut Zimmerlin. 2010 dann der erste Schritt hin zu eigenen Projekten: Mit ihrem damaligen Partner Ralph M. Ropohl gründete Bettina das Weinhaus Rabe. Ein Garagen-Weingut, mit Burgunder-Weinen aus alten Reben. Das Projekt läuft nach wie vor, aber die quirlige Berlinerin wollte etwas Eigenes. 2015 wechselte sie nicht nur den Job und arbeitet seitdem als Oenologische Beraterin, sondern produzierte auch den ersten offiziellen Jahrgang des Weinhauses Bettina Schumann. Die Trauben kauft sie mit genauen Qualitätsvorgaben von Partnerwinzern zu, mit dem 2016er Jahrgang hat sie mit 60 000 Flaschen ihre Produktionsmenge bereits mehr als verdoppelt. Produziert wird in Königschaff-

## ADRESSEN

**Weingut Scherer**  
Felix Scherer und Michael Zimmer  
Im Bergfeld 6  
79189 Bad Krozingen  
Tel. 0174 2411721  
[www.weingut-scherer.de](http://www.weingut-scherer.de)

**Weingut Königsrain**  
Katja und Tobias Pfeifer  
Königsrainstraße 19  
77887 Sasbachwalden  
Tel. 0151 23549011  
[www.weingutkoenigsrain.com](http://www.weingutkoenigsrain.com)

**Weingut Weishaar**  
Markus Weishaar und Corinne Theurer  
Hauptstraße 164  
79356 Eichstetten  
Tel. 07663 4800  
[www.weingut-weishaar.de](http://www.weingut-weishaar.de)

**Weinhaus Bettina Schumann**  
Lilienstraße 9  
79353 Bahlingen  
Tel. 0160 92146529  
[www.schumann-wein.com](http://www.schumann-wein.com)

**Weingut Simon Huber**  
Mattenhofweg 3  
77723 Gengenbach  
Tel. 07803 934850  
[www.simonhuber-wein.de](http://www.simonhuber-wein.de)

hausen in den ehemaligen Räumen der St. Katharinen-Kellerei. Die Weinbezeichnungen wie „Famose Schose“ oder „Dit is der Clou von't Janze“ zeugen von Bettinas Berliner Herkunft, rote oder goldene Schuhe (letzteres für die Premium-Linie) prangen auf den Etiketten. „Der rote Schuh ist mein Familienwappen“, sagt sie lachend – und das Schuhregal im Flur ihrer Wohnung in Bahlingen gibt ihr ohne Ausnahme Recht.

## Durchstarter: SIMON HUBER

**Erster Jahrgang:** 2012  
**Verrückt:**  
seine Frau Julia Huber führt das Weinhotel nebenan  
**Gesagt, getan:**  
„Für mich war immer klar, dass ich etwas Eigenes machen will.“

Am Ortsrand von Gengenbach, einem romantischen Fachwerkstädtchen im Ortenaukreis, liegt das Weinhotel „Pfeffer und Salz“ sowie das Weingut Simon Huber. Kaum zu glauben, dass Chef und Chefin gerade einmal 29 beziehungsweise 34 Jahre alt sind. Simon Huber gründete mit nur 24 Jahren im Jahr 2012 sein eigenes Weingut. Der heutige Weinkeller war einst als Hotelschwimmbad gebaut worden,

welches jedoch nie fertiggestellt wurde. Das Hotel mitsamt Restaurant erwarb Simons heutige Frau Julia Huber bereits 2007 – mit ebenfalls erst 24 Jahren. Heute bieten die beiden zum Beispiel Drei- bis Fünf-Gänge-Weinmenüs für Gruppen oder Arrangements wie „Unser Winzerglück“ an. In den Anfängen des Weinguts kaufte Simon noch Trauben von Kollegen zu, aber mit dem Anspruch „das Ganze machen zu wollen“ bewirtschaftet er heute rund vier Hektar eigene Rebfläche. Ursprünglich stammt Simon aus Oberkirch und kam mit dem Weinbau zunächst lediglich durch seinen Onkel in Berührung, der Reben im Nebenerwerb bewirtschaftete. Dann entschloss er sich zu einer Winzerlehre, absolvierte den Techniker in Weinsberg und arbeitete in Österreich bei Bründlmayer und in Neuseeland bei Spy Valley. „Fürs Studium war und bin ich zu sehr der Praktiker“, sinniert er lächelnd und seine genaue Vorstellung von seinen Weinen unterstreicht das. Die ganze Palette soll „seine Handschrift tragen“, alle Burgunder sind ganz durchgelesen und darauf ausgerichtet, als Speisebegleiter zu begeistern. Im Weingut wird er auch von seinen Eltern unterstützt, und er selbst ist natürlich auch im stressigen Hotelalltag zu Hause. Einfach machen, anstatt zweifeln, so könnte die Devise der Hubers lauten. Und das gilt auch für die restlichen Durchstarter in Baden.



Gründete mit 24 Jahren sein eigenes Weingut. Simon Huber

Meiningers weinwelt

Meiningers weinwelt

# Wein

## vom Vulkan

...natürlich aus den Kaiserstühler Winzergenossenschaften

Die Glut des Vulkans, die Sonne des Südens, das einzigartige Terroir, und die Kunst zeitgemäßer Vinifikation.... Ein bisschen von allem ist in jedem unserer Weine. Entdecken Sie ihren Wein vom Vulkan.

Achkarren

BADISCHER WINZEREKELLER  
FREISACH

Bickensohler

Bischoffinger  
Endinger

BÖTZINGER

Burkheim

GRÄFLICH VON KAGENECK'SCHE  
FREISACH

IHRINGER

JECHTINGEN-AMOLTERN

KÖNIGSCHAFFHAUSEN  
KIECHLINSBERGEN

Oberbergen

KAISERSTÜHLER WINZERVEREIN  
OBERROTWEIL

Sasbacher

Eine königliche Verbindung: Spargel und ein Kaiserstühler. Entweder klassisch: Weißer und Grauer Burgunder, Silvaner, Rivaner, Chardonnay; Oder trendy in dieser Saison: Kaiserstühler Rosé, Sekt oder Müller-Thurgau der neuen Generation.



Kaiserstühler Wein - Marketing GmbH

info@kaiserstuehler-wein.de · www.kaiserstuehler-wein.de