

Jung, wild, Winzer

**BZ-SERIE „BADENS JUNGE GENUSSPROFIS“ (12):
Corinne und Markus Weishaar sind typische
Winzer einer neuen Generation / Von Gerold Zink**



FOTOS: JOSS ANDRES/NEUBAUER

Bessen, nein, das sind Corinne und Markus Weishaar nicht. Aber verrückt schon, wenn es um das Thema Wein geht. Beide gehören einer neuen Generation von engagierten Winzerinnen und Winzern in Baden an. Sie, studierte Weinbetriebswirtschaftlerin, 33 Jahre alt. Er, Weinbautechniker und Kellermeister, 31 Jahre alt. Beide arbeiten in der Woche an die 70 Stunden und empfinden dies nicht als Belastung. Der Grund: „Wir haben extrem viel Spaß an dem, was wir machen.“

Vor einigen Jahren haben sie in Eichstetten zusammen mit Markus Weishaars Eltern ein kleines Weingut gegründet. Sie arbeitet noch vier Tage in der Woche im Weingut Zähringer in Heitersheim, er als erster Kellermeister im Weingut/Weinkellerei Kiefer in Eichstetten. 2019 will sich Markus Weishaar auf das eigene Weingut konzentrieren und den Schritt in die Selbstständigkeit wagen. Angst davor haben beide nicht. Die Vorfreude überwiegt. Corinne und Markus Weishaar gehören zu den „Jungen Wilden“ in Badens Weinszene. Doch was macht die jungen Wilden aus? Eine Spurensuche.

Corinne Weishaar ist Quereinsteigerin. Die gibt es im badischen Weinbau immer mehr. Sie hat Geographie studiert, was ihr zu trocken war. Also hat sie das Studium geschmissen. Ein Praktikum im Weingut Kiefer in Eichstetten erwies sich als Glücksfall: Sie entdeckte die Liebe zum Wein und lernte Markus Weishaar kennen. Es folgten ein Studium der Weinbetriebswirtschaftslehre und

Anstellungen in Weingütern. Sie ist fit im Weinberg, im Keller, im Büro, in der Buchhaltung, im Marketing und im Vertrieb.

Markus Weishaar absolvierte von 2003 bis 2006 eine Ausbildung zum Weinküfer im Badischen Winzerkeller in Breisach. Nach Abschluss der Lehre folgten sechs Monate in Neuseeland im Weingut Fairmont Estate. Dort lernte er eine moderne Art der Weinbereitung kennen, wie er heute sagt. „Ich habe erfahren, dass für gute Weine nicht viel Technik und keine Schönungsmittel nötig sind, sondern vor allem gesunde Trauben, eine Reduzierung der Menge, der perfekte Lesezeitpunkt und Geduld.“ Nach der Technikerschule für Weinbau und Önologie in Weinsberg folgte bald die Stelle als erster Kellermeister bei Kiefer in Eichstetten – als jüngster Kellermeister Badens. Erste Erkenntnis: Badens junge Wilde sind gut ausgebildet, haben im Ausland Erfahrung gesammelt, sind offen für Neues und scheuen keine Herausforderungen.

Nach seiner Rückkehr aus Neuseeland baute Markus Weishaar 2007 zu Hause die ersten 8000 Flaschen Wein aus, 2009 stiegen beide in den Betrieb von Markus Weishaars Eltern mit ein und vergrößerten ihn jedes Jahr um einen Hektar. Mittlerweile werden 13 Hektar bewirtschaftet. Ziel ist es, die Jahresproduktion von 60 000 Flaschen kontinuierlich zu steigern und den Betrieb um einen Verkaufs- und einen Eventraum zu vergrößern. Ein neuer Keller mit einer Kapazität von 100 000 Litern wurde bereits gebaut. „Wir wollen

langsam wachsen“, sagt Markus Weishaar. Zweite Erkenntnis: Badens junge Wilde können auch rechnen und sie kalkulieren eher konservativ.

Corinne und Markus Weishaar engagieren sich in der Generation Pinot und der Generation Riesling, zwei Zusammenschlüssen von jungen Winzern. Corinne ist zudem Mitglied bei Vinissima, einem Netzwerk von Frauen in der Weinwirtschaft. Beide sind in den sozialen Medien sehr aktiv und lassen immer wieder ihre Kunden mit Fotos aus Weinberg und Keller an ihrer Arbeit teilhaben. Nicht selten suchen Kollegen bei Markus Weishaar

Das Ziel jedes Weinmachers ist es, besondere Qualitäten zu erzeugen, der Weg dahin kann sehr unterschiedlich sein. „Wir können die Weinproduktion nicht revolutionieren, wir gehen vielmehr auf die Basics zurück, wir schätzen die Einfachheit“, sagt Markus Weishaar. Sein Rezept für einen hochwertigen Wein klingt simpel: Gesunde und in der Menge reduzierte Trauben aus guten Lagen schonend pressen, den Saft in Holzfässer legen, spontan vergären lassen und ihm viel Zeit gönnen. „Wir geben dem Most nichts hinzu, wir machen nichts nach Lehrbuch. Manches stellen wir bewusst in Frage, dabei kann auch mal etwas daneben gehen“, sagt Corinne Weishaar. Vierte Erkenntnis: Badens junge Wilde sind mutig, unerschrocken und mischen die Weinszene auf.

Corinne und Markus Weishaar haben erst geheiratet. Im Februar steht die Hochzeitsreise an, vier Wochen Neuseeland. Was werden sie dort vor allem tun? Natürlich Weine probieren. Besessen sind die beiden nicht von ihrem Beruf, aber verrückt schon. „Was wir dem Wein geben, das gibt er uns zurück“, versucht Markus Weishaar die Liebe zum Wein zu erklären. Und Corinne fügt hinzu: „Menschen von unserem Produkt zu faszinieren, gemeinsam Weine zu verkosten, das ist Hobby, nicht Arbeit.“ Fünfte Erkenntnis der Spurensuche: Mit solchen jungen Wilden hat die badische Weinwirtschaft eine glänzende Zukunft.

Und am Montag?

Steigen wir mit Gabriele Marienhagen in ihren Keller, wo sie uns vom Geheimnis guter Nudeln erzählt.



Schauen Sie mal ...

... wie man Wein verkostet im Video mit Yannik Hobler: mehr.bz/weinprobe

Rat. „Es ist selbstverständlich, dass ich anderen sage, wie ich meine Weine ausbaue. Und es ist selbstverständlich, dass ich andere etwas fragen kann.“ Dies sei ein großer Unterschied zu früheren Generationen. Fast jeder führe heute seine Kollegen durch seinen Keller, „es gibt keine Geheimnisse mehr, keiner hat Angst, dass ihm der andere etwas nachmacht“. In Italien, im Burgund oder in Bordeaux blieben auch heute noch viele Keller verschlossen. Dritte Erkenntnis: Badens junge Wilde sind extrem gut vernetzt, teilen ihr Wissen und nutzen moderne Kommunikationsmittel.

„Brechen Sie mal eine Regel“

BZ-INTERVIEW mit dem Sommelier Yannik Hobler über die Weinauswahl im Restaurant und mögliche Geschmacksunfälle

Einen passenden Wein zum Essen auszuwählen, das ist nicht immer einfach. Michael Neubauer fragte den 26-jährigen Sommelier Yannik Hobler nach dessen Genustipps.

BZ: Gerade im Restaurant stresst einen manchmal die Frage, welchen Wein man bestellen soll. Was gibt es zu beachten?

Hobler: Generell rate ich, gelassen zu bleiben. Hauptsache, der Wein schmeckt Ihnen. Die Weißwein-Rotwein-Regeln sind nicht so starr, wie viele meinen. Man kann auch zu manchem Fisch einen leicht gekühlten Rotwein trinken und zum Käsegang Weißwein oder sogar Schaumwein. Zu einem gefüllten Kalbsbraten mit heller Sauce passt auch beides, ein kräftiger Weißwein oder eben ein Rotwein. Brechen Sie mal eine Regel und lassen Sie sich überraschen.

BZ: Wenn ich keine Überraschung will – welche Kriterien sind wichtig?

Hobler: Die Zubereitung des Gerichts zum Beispiel. Wurde das Fleisch, der Fisch, das Gemüse gebraten, sodass es Röstaromen gibt? Dann passt ein Weißwein aus dem Holzfass, etwa ein Grauburgunder. Im Rotweinsbereich dann ein Spätburgunder, der mit seiner dezenten Fruchtigkeit die Röstaromen unterstreicht. Ist das Essen eher sanft gegart – etwa pochiert – worden, wählen Sie lieber einen Weißwein aus dem Edeltank, zum Beispiel einen Müller-Thurgau oder Gutedel. Auch die Sauce ist wichtig beim Blick auf den Wein: Zu einer buttrigen, ge-

haltvollen Sauce passen frische Weine wie ein Weißburgunder mit lebhafter Säure, der für einen spannenden Kontrast sorgt.

BZ: Welche größeren Geschmacksunfälle könnten bei der Weinauswahl passieren?

Hobler: Zum Beispiel wenn Sie sehr scharfe und stark gewürzte Gerichte essen, etwa beim Asiaten, sollten Sie keinen säurebetonten, trocken ausgebauten Wein aussuchen, da sich dadurch das Schärfeempfinden verstärkt. Das verhindern Sie, indem Sie einen Wein mit höherem Restzuckergehalt auswählen, der die Schärfe ausgleicht – etwa einen Riesling Kabinett oder Spätlese.

BZ: Jetzt steht vor mir: Käse. Und dazu?

Hobler: Die Käsevielfalt ist enorm und somit auch die Kombinationsmöglichkeiten. Zu sehr cremigen Weichkäsen kann ein Champagner passen, zum Blauschimmelkäse ein Portwein oder Gewürztraminer, zu einem Comté ein Sauvignon Blanc. Da kann man tolle Entdeckungen machen.

BZ: Wenn ich herausfinden will, welche Weine ich generell mag: Was tun?

Hobler: Probieren und noch mal probieren. Dann gewinnen Sie Sicherheit. Lassen Sie sich von Ihrem Weinhändler beraten und haben Sie keine Scheu, im Restaurant um eine Empfehlung zu bitten. Geben Sie der Servicekraft einen Anhaltspunkt, sagen Sie ihr, was Sie zu Hause gerne trinken.

Yannik Hobler

ist Sommelier im Weingut Franz Keller in Oberbergen, vorher arbeitete er unter anderem im Grandhotel Les Trois Rois in Basel.



Yannik Hobler

ANZEIGE

Bad Dürrheimer
Besser trinken, besser leben.®

Natürlich vital

Bad Dürrheimer Bio-Mineralwasser besitzt nachweislich gesundheitsfördernde Eigenschaften.

Die ganze Reinheit der Natur