



NEUE REIHE: HEINZELMANNS WINZERPORTRÄT

Rheinhessische Lebensfreude **im Glas**

Übersichtlich nennt unsere Weinschreiberin **Ursula Heinzelmann** das Sortiment vom Weingut Bäder, was dem Spaß am Trinken der Bioweine keinen Abbruch tut. Sie stellt sowohl das Ehepaar Bäder vor als auch ihre Weine, die sie mit viel Liebe produzieren.

Für Katja und Jens Bäder sind zertifizierte ökologische Richtlinien nicht nur Grundlage der Arbeit in Weinberg und in Keller, sondern eine ständige Orientierungshilfe. Die beiden ließen sich auch als Ökos der ländlichen Moderne beschreiben. Das kleine Anwesen, das sie in der sogenannten Rhein Hessischen Schweiz, dem äußersten Südwesten des Gebiets, in den letzten zwölf Jahren quasi aus dem Nichts geschaffen haben, gäbe auch in romantisch verdärbten Hochglanz-Publikationen der Kategorie Landleben eine gute Figur ab – doch es basiert auf harter Arbeit, viel Wissen, Begeisterung und Risikobereitschaft. 2,5 Hektar, ein altes, verfallenes Weingut und ein beinahe trotziges Durchhaltevermögen waren das Startkapital des Paares.

Die Uffhoffener Lage La Roche mit dem für Rheinhessen typischen Trullo.



Start mit Hindernissen

Die Anfangvierziger hatten sich beim Studium an der Wein-Uni in Geisenheim kennengelernt und waren schnell zu dem Schluss gekommen, dass ihre Zukunft eine gemeinsame sein würde, und zwar eine mit eigenem Weingut. Der Anfang war schwer, denn selbst in Rheinhessen, seit einem Jahrzehnt auch gerne als Traumfabrik des deutschen Weins dargestellt, läuft nicht immer alles glatt beim Generationswechsel.

»Ich habe eigentlich erst während des Studiums angefangen, Wein so richtig zu probieren«, erzählt Jens Bäder, »und blo hat mich einfach voll überzeugt. Da ist was dran, dachte ich, was allerdings zu reichlich Konflikt im elterlichen Betrieb führte, da brauchte es erst den Befreiungsschlag!« Die Jungwinzergruppe »Message in a bottle«, Initialträger der Traumfabrik-Bewegung, bot in jenen schwierigen Zeiten Rückenstärkung und Austausch.

Inzwischen ist das alte, vernachlässigte Wendelsheimer Anwesen, das die beiden 2009 übernehmen konnten, längst eine echte Idylle. Schlicht in warmem Grau verputzt mit einem klassischen Sandsteinsockel, steht hier das große wettergegerbte Holztor einladend weit offen, lockt der Innenhof als gewachsene Mischung aus altem Gerät, Blumen, einem modernen Holztisch mit Bänken, Kopfsteinpflaster, Katze und Hund. Durch das alte blaugrün verwitterte Schiebetor der ehemaligen Scheune geht es links zum hell und schlicht gestalteten Verkostungsraum, rechts zum Keller, mit Edelstahltanks und Holzfässern verschiedener Größen. Und dann hinten wieder hinaus in den Garten, mit Obstbäumen, Flieder, einem Grill für lange Sommerabende – und einem kleinen Tor, das sich direkt in die Weinberge öffnet. Der Blick schweift hier weit, über die kleine grüne Senke des Finkenbachs und die breite Kuppe der Lage Heiligenpfad in Richtung Nahe.

Guter Wein von kühlen Flächen

Im Heiligenpfad wächst Frühburgunder. Die Parzellen auf der Kuppe genießen traditionell keinen guten Ruf

bei den lokalen Winzern, weil sie kühler sind und die Mengen sich in Grenzen halten.

»Wir hatten es am Anfang schwer, überhaupt an Rebflächen zu kommen und sind oftmals belächelt worden, weil wir auch gar keine fetten Äcker wollten«, erinnert sich Katja Bäder, »aber im Zuge des Klimawandels ist genau das von Vorteil.« Die Erträge im Weingut liegen im Durchschnitt nur knapp über der Hälfte anderer Erzeuger – doch die Weine rechtfertigen das auf überzeugende Weise.

Das Sortiment ist eines der übersichtlichsten in Rheinhessen, wo gerne ein breites Spektrum an Sorten, Stilistiken und Jahrgängen angeboten wird, zuzüglich Secco, Traubensaft, Konfitüre, Likör und Essig. Hier: 11 trockene Weine. Punkt. »Man kann nicht alles machen, und wir wollen nicht zu groß werden, vielleicht sogar schrumpfen, der Schreibtisch droht sowieso schon überhandzunehmen!«, sind sich die beiden einig.

Unkompliziert oder zum Hinschmecken

Wirtschaftliche Grundlage des Betriebs sind die fünf Gutswine – »zum Trinken«, Riesling, Grau- und Weißburgunder sowie Rosé und Blanc de Noirs. Trocken, sehr klar und nahezu täuschend unkompliziert, aber doch alles andere als langweilig oder oberflächlich. Hier stehen die Rebsorten im Vordergrund; es sind saftige Weine voller Frucht und mit reifer Säure, beim Weißburgunder kommt eine zusätzliche Dimension an Schmelz aus dem biologischen Säureabbau hinzu. Dann die Weine aus Einzellagen, ganze drei. Die sind auch zum Trinken, inspirieren aber darüber hinaus zum Diskutieren, Nachdenken, nochmals hinschmecken, noch mehr entdecken. Riesling aus dem La Roche, besagter Frühburgunder aus dem Heiligenpfad



Das kühle Klima für ihre Reben haben Katja und Jens Bäder (oben) nicht abschrecken können und ihre Weine besonders gemacht. In der alten Scheune ist viel Platz für die Tanks (rechts).

(der im Slow Food Magazin 4/20 zu den Weichkäsen der Domäne Fredeburg unter der Heinzelcheese-Geschmackslupe stand) und Spätburgunder aus dem Rotenfels. Drei Weine aus sehr unterschiedlichen Lagen durch drei verschiedene Rebsorten zum Ausdruck gebracht: Das sind die stilistischen Eckpfeiler.

Elegantes Perlen

Und schließlich, weil hier trotz aller Anstrengung und Mühe stets auch Lebensfreude und Genuss mit am Tisch sitzen: dreimal schäumend. In Form von Perlwein (»Sonne, Terrasse, Frische« steht auf der Weinliste – »perl!« auf dem Etikett, nach Frizzante-Art aus Riesling und der Piwisorte Cabernet Blanc mit fröhlichen, fruchtig gelben Johannisbeeren) und zwei ganz unterschiedlichen Sekten.

Sehr elegant und nach klassischer Methode auf der Hefe flaschenvergoren erinnert der Grauburgunder-Sekt brut an Mirabellen. Beim Méthode Rurale, also mit eigener Traubensüße und -hefe flaschenvergoren, meldet sich hingegen der Riesling prägnant zu Wort, Trauben aus Eckelsheim von Kies auf Urmeer-verwitterten Kalksteinböden jublieren mit anderen aus der buntsteinwürzigen Lage La Roche um die Wette, die Kohlensäure spielt eine gut besetzte Nebenrolle – alles andere als »nur« Sekt, sondern vor allem sehr guter Wein.

Große Liebe

Ja, der La Roche – »das ist einfach der geilste Wein«, bringt es Jens Bäder auf den Punkt. »Wenn wir uns total verkleinern müssten, dann wäre es der La Roche, alles mit der Hand machen, direktvermarkten, fertig.« Die La Roche-Bäder-Liebesbeziehung begann Anfang 2000, als der studierende Jungwinzer im Winter an der Uffhofener Lage vorbeifuhr und ihm ein leuchtend rotes, nicht kultiviertes Stück ins Auge fiel – und nicht mehr losließ. Die Besitzlage war verzwickelt, Jens Bäder aber ebenso hartnäckig wie die Zwei-Schwestern-Erbengemeinschaft unentschlossen und Kollegen am Kopfschütteln. Doch schließlich wurzelten 2004 wieder Reben in der Parzelle über einem runden weißen Trullo, und 2007 gab es den ersten »Bäder-La Roche«. Heute bewirtschaften sie hier einen Hektar, der mit sanfter Steigung am Fuß ansetzt und nach oben immer steiler wird, mit stark verwitterten Rotliegendem-Böden.

Alle drei Lagenweine gären mit den eigenen Hefen, und »der La Roche braucht fast immer bis zum Sommer, also füllen wir je nach Herbstbeginn vor oder nach der Lese«, berichtet Jens Bäder, in dessen Bereich die Kellerarbeit hauptsächlich fällt. »Das passiert auch nicht linear, sondern in Sprüngen – manchmal lange Zeit scheinbar gar nichts, dann gibt es wieder einen richtigen Zeitsprung... Aber je länger der macht, desto

gelassener wirst du!« Auch im Weinberg ist die Liebesbeziehung nicht ohne Hürden. »Der La Roche bereitet nicht immer nur Freude«, bestätigt Katja Bäder mit einem leisen Seufzer in der Stimme, »2017 etwa musste man sich extrem erarbeiten.« Doch die Mühe lohnt sich. Inzwischen ist aus dem 2017 La Roche ein schlanker, straffer und doch geschliffener Wein geworden, mit gelbweißer Frucht und viel Entwicklungspotenzial.

Drei Jahre im Keller

Letzteres lässt sich bei allen drei Lagenweinen erfreulicherweise im Glas verfolgen, ohne dass man den eigenen Keller rechtzeitig bestücken müsste: Die Rotweine kommen erst nach drei Jahren oder länger in den Verkauf, aktuell ist es der Jahrgang 2016. Beim La Roche steht 2018 auf der Weinliste – der, noch ganz verhalten, entdeckt werden möchte, mit unzähligen feinen Schichten, sehr präzise und elegant – aber auch der Nachsatz: »La Roche 2017 und 2016, weitere Jahrgänge auf Anfrage«. Katja Bäder berichtet, wie gut das Angebot gereifter Weine angenommen wird – und warum auch nicht? 2016, ein sehr warmer, reifer Jahrgang, ist von Bienenwachsnoten in ruhigem Gelb

bestimmt, und 2012 zeigt, wie sich die La Roche-Mineralik mit der Zeit durchsetzt. Es ist den beiden anzumerken, dass sie stolz auf das Geschaffene sind, wie sie an diesen Erfahrungen gewachsen sind, sich immer weiterentwickeln – und zwischendurch die Sekt-Momente keinesfalls vergessen. ●



Weingut Bäder

Katja und Jens Bäder
Unterwendsheimer Str. 15,
55234 Wendelsheim,
Tel 06734. 914 09 00,
➔ www.weingutbaeder.de

Die einen nennen es

ZEITVERSCHWENDUNG,

wir *Sorgfalt.*

Man braucht viel, ganz viel Geduld, um Bio-Kaffee anzubauen. Ihn von Hand zu pflücken, zu verlesen. Und ganz sanft 11 Minuten zu rösten. Aber es lohnt sich: feinste Arabicas, Espresso oder Single Origins – unverschämt lecker und in Demeter-Qualität.

MOUNT HAGEN.
Kaffee für Fortgeschrittene.



AB SOFORT
NEUKUNDENRABATT
mehr Infos
unter
mounthagen.de

