

Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991

## **Protokoll:**

### **Online-Veranstaltung bei Jitsi Meet**

Freitag, 18. Juni 2021, 19 bis 21.05 Uhr, in kleiner Runde bis 21.30 Uhr

### **„Aufstrebende Weingüter V: Weingut Alexander Bauer“**

#### Teilgenommen:

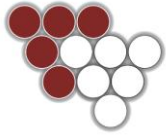
Eberhard Bauer, Wolfgang Bok, Dorothea Braun-Ribbat, Andreas Leonhardt, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Christina Jacob, Ralf Kallendrusch, Eberhard Riek, Holger Schmidtchen, Richard Wagner  
Gast: Didi Bauke

Andreas begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder, ganz besonders den Referenten Alexander Bauer. Thomas Drachler schildert das Auswahlverfahren der Weine für die Proben. Jeder Wengerter wählte seinen Wein aus. Alexander Bauer schlug zunächst auch einen Lemberger vor. In Anbetracht der zu erwartenden Temperaturen und des damit 3. Lembergers in der Reihe, bat Thomas um eine Alternative. So kam es zum Sauvignon Blanc.

Alexander Bauer berichtet zunächst über die Entwicklung des Weingutes. Eigentlich sollte der Onkel als gelernter Landwirt das Weingut und die Landwirtschaft von den Großeltern übernehmen. Dazu kam es aber nicht und der Vater sprang zunächst bei der Besenwirtschaft in den siebziger Jahren ein. Diese fand damals noch ganz traditionell im Wohnzimmer statt. Der Vater Franz Bauer ist gelernter Elektriker, die Mutter Monika Buchhalterin. Die Eltern übernahmen dann den Betrieb ganz und bauten diesen kontinuierlich aus. Sie konnten eine ehemalige Fabrik erwerben, im Keller den Weinkeller unterbringen und im EG die Lagerräume.

Der Sohn wurde 1990 geboren, machte im Agrarwissenschaftlichen Gymnasium in Öhringen das Abitur und gewann dort das intensive Interesse an der Natur und der Biologie. Nach prägenden „Lehrjahren“ im Weingut Albrecht-Kiessling und bei Aldinger in Fellbach begann er das Studium in Geisenheim. Gemeinsame Gespräche über alles Aktuelle und vielfältige Verkostungen führte er in seiner WG u. a. mit Kollegen aus den Weingütern Huber, Matthias Müller, Wittmann und Flesch fort.

Nach der Ausbildung überschrieb der Vater dem Sohn 2015 den Betrieb. Natürlich wollte Alexander alles anders machen, hatte aber einige Prozesse unterschätzt – die Bürokratie, die Personalgeschäfte etc. Mittlerweile haben sie gemeinsam schon einiges umgesetzt, aber sie haben noch viele Pläne. Seine Frau Julia kam wegen des Studiums des Tourismus Managements nach Heilbronn und ist für das Gästehaus und das Team der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zuständig. Die zweijährige Tochter Lina wird im September noch eine Schwester bekommen



Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991

Die Probe:

Sauvignon Blanc trocken AB Reserve 2019, QbA, 13,5 %

Mit der Rebsorte sind zwei Weinberge 2013/14 angelegt, beides sind relativ junge Anlagen. Beide gehören zum Staufenberg, somit zum selben Terroir mit Keuper-Verwitterungsböden. Der Ausbau erfolgt getrennt, das Verhältnis kann von Jahr zu Jahr variieren, möglich ist auch etwas Riesling (bis 15 % gesetzlich erlaubt).

Die Fläche von 2014 hat eine leicht südliche Ausrichtung, der Wein hat deutliche Maracuja-Noten. Früher stand dort immer Riesling. Bei der anderen Lage ist morgens nur bis 11 Uhr Sonne, deshalb ist dort eine kühlere Stilistik. Die Ernte erfolgt in der Regel eine Woche später als in den anderen Rebflächen.

2019 wurden die Trauben mit Hand gelesen, 10 % Stiele belassen, 3-4 Tage kalt mazeriert, mit in großen Gefriertruhen hergestellten Eiswürfeln auf 5 Grad herunter gekühlt. Danach wird richtig ausgepresst, damit auch Tannine aus den Kernen gewonnen werden, im Tank gesammelt, das Rührwerk befindet sich im Tank.

Es werden erst- bis zweitbelegte Holzfässer verwendet, gerne von Damy, bei denen die Toastung am angenehmsten ist. Reinzucht-Hefen sind seit 30 Jahren in den Fässern, derzeit werden keine Hefen mehr zugesetzt. Der 2019er Wein wurde zweimal abgestochen und nicht filtriert, trotzdem ist es ein klarer Wein. Immer ist das Ziel, keine Fruchtbombe zu erhalten, auch sollte der Wein nicht zu grasig sein, mit guter Struktur und Säure.

Nach Möglichkeit wird zwar von Hand geerntet. 2020 musste allerdings mit Maschine nachts gelesen werden. Die Kaltmazeration dauerte 3 Tage. Über den Winter wurde der Wein kalt gestellt. Jedes Fass gärt individuell. Der 2020er hat bis März 2021 gegoren. Bei abgeschlossener Gärung ist Hefe in der Schwebe, was auf eine gute Batonnage zurückzuführen ist (es wird ganz einfach der Aufsatz von einem Akkubohrer als Rührwerk verwendet). Dadurch bleiben die Weine länger frisch.

Im Mai wurde der 2020er abgestochen, wird dann im August mit der Familie und ehrlichen Kollegen nochmal verkostet. Die Abfüllung erfolgt Anfang September/Okttober, dann kommt der Wein nach der Qualitätsprüfung in den Verkauf.

#### Das Weinsortiment

Das Weingut hat verschiedene Linien. Bei der klassischen, traditionellen Linie (60 %) wurde der Restzucker zurückgefahren. Bei Rotweinen gibt es ausschließlich Maischegärung. Im Weinberg wird z. T. drastisch reduziert. Die Rotweine haben Dichte, ein gutes



Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991

Säuregerüst und sind lagerfähig. AB-Linie Reserve (40%) sind die Top-Weine des Weingutes.

Alexander berichtet, dass bisher keine Reben umveredelt wurden. Geplant war Riesling auf Gewürztraminer – durch die Pandemie klappte es im letzten Jahr nicht, hoffentlich ist es im nächsten Jahr möglich.

Wolfgang Bok lobt zunächst den vorzüglichen Besen und fragt, wie die Reserve-Linie bei den Besenkunden ankommt. Alexander Bauer erzählt von dem ersten Lemberger AB 2012, dann folgten der Sauvignon Blanc, Riesling und Weißburgunder. Die AB-Linie hat eine gute Akzeptanz bei den Kunden, die nach 18 Uhr kommen.

### Ausblick

Das Weingut hat die Zeit während der Pandemie genutzt. Schon immer waren eine gute Speisekarte und angemessene Stülgläser wichtig. Seit Mai ist ein Koch angestellt. Die Maultaschen werden jetzt selbst gemacht. Nach wie vor wird es eine Schlachtplatte und Bratwürste geben, aber es werden auch vegetarische Angebote offeriert. Außerdem wird die Tageskarte saisonal ausgerichtet sein, mit dazu passenden Weinempfehlungen. Das Weinsortiment wird gestrafft. Damit greift Alexander Bauer dem kommenden Weinbezeichnungsrecht vor. Er arbeitet mit den Medienagenten aus Bad Dürkheim zusammen. Das Büro hat schon für viele namhafte Weingüter das Erscheinungsbild gestaltet. Das Büro ist gut vernetzt, hat zahlreiche Kontakte mit Kollegen. Mit diesem neuen Auftritt soll der Betrieb für die nächsten 20 Jahre gut aufgestellt werden.

Mit der Reduzierung des Weinsortiments wird es keine sortenreinen Literflaschen mehr geben. Drei Weine stehen stattdessen auf der Weinliste: Bauer weiß, rosé und rot. Auch bei den Sorten- und Reserve-Weinen sind je 3 pro weiß, rosé und rot angedacht. Es wird in Zukunft Gutsweine und Ortsweine, aber keine Lagenweine geben, weil fast alle Rebflächen zur Großlage Stiftsberg gehören. Auf dem Etikett wird auch kein Ort mehr stehen, sondern nur noch Württemberg. Eine Qualitätsverbesserung auch an der Basis ist in Arbeit. 70 % der Kunden kommen aus der Region, die anderen sind über 100 km entfernt.

Eberhard spricht das wärmere Klima in Bezug auf die Rebsortenreduzierung an. Alexander Bauer berichtet, dass der Trollinger sonnenbrandgefährdet ist. Zukünftig werden frühere Ernten notwendig sein (früher ab 25. September nach dem Weindorf, heute zum Teil schon beendet). Durch die wärmeren Temperaturen wird Handlese immer schwieriger. Vielleicht muss eines Tages wie in Kalifornien mit Stirnlampen bei Nacht gelesen werden. Erntemaschinen sind zwar schon ganz gut, aber Handlese wird immer noch bevorzugt.

Andreas fragt nach der Entscheidungsfindung in der Familie. Ideen werden in der Familie vorgestellt, alle überlegen für sich und jeder sagt dann seine Meinung. Alex gibt zu, dass er seine Linie durchzieht, wenn es keinen Konsens gibt. Die Eltern sind immer noch sehr wichtig mit ihrer Erfahrung und Arbeitskraft.

### Gästehaus und Gastronomie:

Alexander zeigt Bilder. Nach dem Frost von 2011 wurden 2012 fünf Gästezimmer eingerichtet. Jetzt haben sie mit dem 2019 eröffneten Neubau 20 Zimmer. Wenn der Besen geschlossen ist, werden den Gästen andere Restaurants wie die Wein Villa, Café und Wein, Weinstube Nöth und Ratskeller empfohlen. Das Weingut Bauer hat eine gute Lage innerhalb der Stadt, es ist mit drei Stadtbussen, mit dem Fahrrad und zu Fuß erreichbar.



Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991

Andreas fragt nach den Zielen der nächsten 5 bis 10 Jahre: Von der Fläche und Produktionsmenge soll das Weingut nicht wachsen. Ziel ist nach wie vor ein gutes Preis-Leistungsverhältnis. Es soll ein guter Familienbetrieb bleiben. An der Qualität kann noch nach oben geschraubt werden. Es soll nach wie vor die Klassiker geben, um die Stammschaft nicht zu verlieren. Aber es sollen auch feinere Weine angeboten werden. Das Weingut soll Anlaufpunkt für Weingenießer werden. Auf Nachfrage von Wolfgang Bok wird es neben dem regelmäßig geöffneten Besen auch spezielle Verkostungen geben. Bereits jetzt gibt es die Weintafel mit Herrn von Ribbeck. Ende August ist „Genuss im Hof“ geplant. Boris und Peter von Ribbeck werden einen „Besen ohne Tresen“ anbieten. Am 19. September ist eine Moderation mit Sommelier in Planung, auch ein Lemberger-Lunch mit 8 weiteren Lembergern aus Württemberg. Weiterhin ist das Konzept, dass im offenen Ausschank eigene Weine ausgeschenkt werden. Außerdem sollen Weine von Freunden (z. B. Huber, Keller, von der Mosel, Sekte von Vaux u. a.) angeboten werden. Das ist noch ein bisschen Zukunftsmusik.

Andreas fragt nach Zielen mit Blick auf die Weinführer. Alex Bauer sieht für den Gault & Millau keine Zukunft mehr. Bei Bewertungen von Eichelmann und Falstaff ist er gerne dabei, hat es aber nicht zum Ziel. Vorlieben sind individuell, doch die Bewertungen sind Richtlinien und auch wichtig für die Kunden.

Dodi fragt nach der Konkurrenz im Heilbronner Raum. Alexander Bauer sieht bei den Geisenheimern untereinander einen guten Draht. Auch bei den Heilbronner Winzern gibt es kein Konkurrenzdenken, auch nicht in Württemberg – alle ziehen am selben Strang. Bei Online-Verkostungen haben sie an Viola Albrecht weitergeleitet, Björn Heinrich hat an Bauer Übernachtungen vermittelt. Beim Weinstand am Wartberg ist das Weingut Bauer mit Heinrichs zusammen.

Alex und seine Frau vertreten die Philosophie, dass der Betrieb nicht mehr wachsen muss. Es ist wichtig, dass die Mitarbeiter gut bezahlt werden können und schöne Urlaube für alle möglich sind. Die Preise der Weine werden anziehen, weil es insgesamt zu Kostensteigerungen kommen wird. Bei der Bewirtung ist es ihnen wichtig, dass gute Ware aus der Region verarbeitet und angeboten wird.

Ralf spricht das Wengerter-Häusle am Staufenberg an. Alex macht auch jetzt schon Weinerlebnisfahrten mit ca. 900 Personen im Jahr. Vor Ort gibt es Verkostungen mit den Weinerlebnisführerinnen, ca. 1,5 km Fußmarsch mit Erläuterungen zur Arbeit im Weinberg und abschließend im Weingut ein Vesper oder Abendessen.

Der persönliche Lieblingswein von Alexander Bauer wäre heute ein frischer Kabi von der Saar, unter 10 % Alkohol aus dem Jahr 2018 oder 2019. Aber es kommt immer darauf an...

Damit endet die Online-Reihe der „Aufsteigenden Weingüter“. Andreas Leonhardt fasst zusammen, dass jeder Betrieb es etwas anders macht. Wir haben tolle Weine und Weingüter kennengelernt...

... und freuen uns nun auf das erste Präsenztreffen in diesem Jahr:

**Nächster Termin 23. Juli: Sommerfest 2021 der Weinbruderschaft Heilbronn**