

Mit den Thurgauer Weinfreunden an den badischen Bodensee

Unter der kundigen Leitung unseres Vorstandsmitglieds Jürg Götsch zog es am 13. Mai 2006 31 Interessierte zum Weinbau ans badische Bodenseeufer. Dabei gelangten wir vorerst nach Konstanz-Allmannsdorf, von wo aus die Fähre uns ans Nordufer bei Meersburg brachte.



Fig. 1: Meersburg

Die Höhepunkte dieser Reise begannen mit einem morgendlichen Einstieg beim Winzerverein Hagnau eG. Dann waren wir zu Besuch beim Markgrafen von Baden in Salem, der mit einem feinen Mittagessen verbunden wurde. Anschliessend fand eine weinkundliche Vertiefung beim Winzerverein Meersburg eG statt. Sie wurde durch einen kleineren Abendimbiss in der Meersburger Altstadt abgeschlossen. Die Rückfahrt erfolgte per Fähre nach Konstanz und dann zurück in den Thurgau.

Unser Interesse galt bei dieser Reise dem badischen Weinbau entlang des nördlichen Bodenseeufer. Seine klimatische Eigenart wird dadurch geprägt, dass durch die Wasserspiegelung im See, die einfallende Sonnenenergie erheblich erhöht und dann auch im Wasser selbst noch gespeichert wird. Dieses südländisch-milde Ambiente schätzen nicht nur Fauna, Flora und Feriengäste sondern auch der Wein.

Am badischen Seeufer sind die Rebflächen etwa hälftig auf weisse und rote Rebsorten verteilt. Die weitaus wichtigsten sind der Blauburgunder (knapp 50%), Müller-Thurgau (gut 30%), gefolgt von Kerner (etwa 7%) und Grauburgunder (etwa 6%). Zudem finden sich häufig auch noch die Sorten Roter Traminer (Gewürztraminer), Weissburgunder, Chardonnay, Regent und Bacchus.

Die Rebfläche am badischen Bodensee umfasst rund 460 ha. Dies entspricht etwa jener des Kantons Schaffhausen. Sie ist verteilt auf die zwölf Gemeinden Bermatingen, Bodman, Hagnau, Immenstaad, Konstanz, Markdorf, Meersburg, Reichenau, Salem, Stetten, Überlingen und Uhldingen-Mühlhof. Sie ist in 16 Einzellagen der Grosslage "Sonnenufer" gegliedert. Der Anbau wird hier in Höhenlagen von zwischen ca. 400 und 480 m ü. M. vorgenommen.

Vorgeschichtliche Funde auf der Halbinsel HÖri oder in der Nähe von Steckborn zeigen, dass hier Wildreben bereits wuchsen, schon lange bevor die Römer an den Bodensee kamen. Dies belegen Funde von Traubenkernen bei Pfahlbauten aus dem Zeitraum 5000 - 1800 vor Chr.. Allmählich entwickelten sich mehrere Sorten an Kulturgewächsen aus den einheimischen Wildreben. Die richtige Bewirtschaftung der Hanglagen nahm erst in der Römerzeit ihren Anfang. Von den nachfolgenden Alemannen kennt man keine Zeugen von Weinkulturen. Erst mit dem Einfluss der Franken kehrte im 7. Jahrhundert auch der Weinbau wieder ins Bodenseegebiet zurück.

Zum Gedeihen der Reben bildet der gute, nährstoffreiche Boden aus verwittertem Molassegestein oder Moränen-Untergrund die Grundlage. Dabei bestehen auch hier regionale Unterschiede – gegliedert in mehr oder weniger "fette" Erden. Dazu kommt die Reflexionswirkung der Sonneneinstrahlung durch die Seeoberfläche. Sie ist noch bis zu 300 Meter weit vom Ufer entfernt deutlich zu spüren. Prädestiniert für diesen Effekt sind vor allem die Steilhänge des Nordufers zwischen Überlingen und Immenstaad. Eine weitere Eigenart sind auch die Wirkungen durch die unterschiedliche Erwärmung von Land und See. Sie zeichnet sich dadurch aus, dass schon ab Mitte des Vormittags im Sommer vom See her eine kühle Brise weht. Dies, da sich die Luft an Land schneller erwärmt und aufsteigt. Über dem See kühlt sie anschließend wieder ab und strömt in Richtung Land nach. Durch diesen kühlen Windhauch schliessen sich die Spaltöffnungen der Reblätter nicht so schnell, wodurch die Assimilationsleistungen erhöht werden. Abends erfolgt dann eine genau umgekehrte Windbewegung, da der See die Wärme länger speichert als das Land.

Beim Winzerverein Hagnau

Das beschauliche Winzerdorf Hagnau liegt eingebettet in sanfte Rebhänge an der Sonnenseite des Bodensees. Das Dorf mit seinen rund 1'500 Einwohnern lebt vor allem vom Wein- und Obstbau sowie der Fischerei. Daneben ist für Hagnau auch der Fremdenverkehr ist mit rund 20'000 Feriengästen pro Jahr als Wirtschaftsfaktor von grosser Bedeutung.



Fig. 2: Hagnau

Nach individuellem morgendlichem Schlendern durch das Seedorf Hagnau wurden wir Thurgauer Weinfreunde im Winzerhaus durch den früheren Kellermeister, Herrn Sonntag beim Winzerverein Hagnau eG herzlich empfangen. Er stellte uns den hiesigen Weinbau und dabei insbesondere dessen Produkte vor. Nach einer instruktiven Führung durch den Kelterungsbetrieb folgte eine eindrückliche Degustation von sechs Weinen. Sie waren vorerst von Müller-Thurgau-, Kerner-, Bacchus-Gewächsen, dann ein "Trio" von einem Spätburgunder-Weissherbst – Burgstall, einem Grauburgunder und einem Blauburgunder.

Herr Sonntag berichtete über die Entstehung der Winzervereins im vorigen Jahrhundert. So erwähnte er wie, als im 19. Jahrhundert weit herum wirtschaftliche Notlage herrschte, der Schriftsteller und Bürgerrechtler Dr. Heinrich Hansjakob versuchte, ihr durch einen Zusammenschluss der Winzer zu begegnen. So entstand in Hagnau am Bodensee am 20. Oktober 1881 der erste badische Winzerverein. Nach 1951 schlossen sich ihm auch die Immenstaader Winzer an. Im 1999 eröffneten Winzerhaus werden alle Weine zum Probieren angeboten.



Fig. 3: Hagnau

Heute betreiben 60 Hagnauer Winzerfamilien auf 145 ha Rebfläche Weinbau. Dieser erstreckt sich über die gesamte Gemarkung und umfasst die Einzellagen Hagnauer Burgstall und das Hagnauer Sonnenufer. Daneben werden die Weine der Immenstaader unter der Bezeichnung Immenstaader Sonnenufer abgefüllt. Seit 1993 wird in Hagnau ein umfassend kontrollierter, umweltschonender Weinbau betrieben.

Beim Markgrafen von Baden in Salem

Als kulturhistorisches Denkmal ersten Ranges ist das Schloss Salem in die reizvolle Landschaft des Linzgaus eingebettet. Es ist ein Muss für Kunstliebhaber und beliebtes Ziel für alle, die Erholung mit (Wein-) Genuss verbinden wollen. Die weitläufige Anlage vermittelt anschaulich den Reichtum der ehemaligen Zisterzienserabtei. Sie wurde 1134 gegründet und wurde schnell zu einer der grössten und bedeutendsten im deutschsprachigen Raum. Nach der Säkularisation ging das Kloster im Jahre 1802 in den Besitz der Markgrafen von Baden über.

Im Schlossgelände findet sich die Produktion und Verwaltung der Weingüter des Markgrafen. Es ist eines der grössten privaten Weingüter Deutschlands. Im 1620

erbauten, 64 m langen Weinkeller werden die Weine ausgebaut. In diesem sind inzwischen allerdings die ehemaligen Eichenfässer modernen Stahltanks gewichen.

Im Prälatenkeller erläuterte uns Herr Gillar die Besonderheiten der durch den Markgrafen gepflegten Weinkultur. Dabei begleiteten uns ein Birnauer Bacchus, ein Spätburgunder Weissherbst aus dem Bermatinger Leopoldsberg, ein Chardonnay von der in Gailingen gelegenen Rheinburg sowie ein Riesling vom Durlacher Klingelberg (Schloss Staufenberg, Ortenau).



Fig. 4
Während der Degustation
im Prälatenkeller zu Salem

Mit Rebflächen, Produktions- und Verkaufstandorten am Bodensee und in der Ortenau gehören die Weingüter des Markgrafen zu den führenden in Baden. Die Weingüter umfassen rund 110 Hektar Rebfläche in der Bodenseeregion, so in Bermatingen, in Kirchberg am Bodensee, in Maurach und rund um die Wallfahrtskirche Birnau. Hier werden rund 60% Weißwein und 40% Rotwein angebaut. Überdies gehören dem Markgrafen in der Ortenau noch rund 25 Hektar in der Lage "Schloss Staufenberg" in Durbach. Die gesamte Produktion der Weingüter des Markgrafen von Baden ist im Schloss Salem konzentriert. Der mittlere Ertrag liegt bei rund 10'000 hl pro Jahr.



Fig. 5:
Bei der Führung vor der
Klosteranlage Salem

Die anschließende Führung durch den ehemaligen Klosterkomplex leitete zum Mittagsschmaus im gepflegten Restaurant „Schwanen“ über. Dabei wurde die Trilogie

von einer Bodenseefischterriner – Schweinfilet im Strudelteig – Zweierlei von der Erdbeere mit einer reichhaltigen Palette von erlesenen Weinen aus dem Keller des Markgrafen begleitet.

Beim Winzerverein Meersburg

Während der von Frau Kleiner hervorragend geführten Degustation von sechs repräsentativen Weinen erhielten wir einen guten Einblick in den rund um den in Meersburg betriebenen Weinbau. So beispielsweise, dass 1884 32 Winzer unter dem Karl Benz der Winzerverein Meersburg gegründet wurde. Die Gesamtrebfläche in Meersburg belief sich damals auf 125 ha. Heute besteht sie aus 40 Winzerfamilien, die insgesamt 55 ha Ertragsfläche bewirtschaften. Von Genossenschaftlern haben zehn eine Anbaufläche von 3 bis 4 ha, die übrigen bestellen ihr Rebgebiet auf durchschnittlich 20 bis 30 a im Nebenerwerb. Die Weine wachsen in den Einzellagen Fohrenberg und Sängeralde und zwar zu rund 40% von Müller-Thurgau- und 45% von Blauburgunder-Gewächsen.

Der Winzerverein produziert hier jährlich rund 5'000 hl. Der Grossteil der roten Weine wird durch Maischeerwärmung bereitet und nur ein untergeordneter Teil wird mittels klassischer Maischegärung gekellert. Hier reifen die meisten in Edelstahltanks; eine geringe Menge wird nun aber auch in Barriques ausgebaut.



Fig. 6: Meersburg:
Altes Schloss und
Oberstadt

Insgesamt blicken wir auf eine vielfältige, lehrreiche und eindruckliche Reise ans Bodensee-Nordufer zurück. Jürg Götsch verstand es ausgezeichnet das Hauptthema Weinkunde / Weinkultur mit den Sparten Gastronomie und Tourismus angemessen zu berücksichtigen. Für die grossartige Reise und die dazu notwendigen Leistungen spreche ich ihm und unserem Chauffeur Uli Looser sowie seiner Gattin Yvonne unseren herzlichen Dank aus.