

Weinreise 2012 zum Bodensee

16.- 20. Mai 2012

Meist in zweijährigem Abstand besucht das Convivium ein deutsches Weinanbaugebiet, in diesem Jahr zum neunten Mal. Da wir seit der Wiedervereinigung dreizehn Gebiete zählen und einige auch noch in sehr gut unterscheidbare Untergebiete eingeteilt werden können, dürfen wir uns auf einige weitere Reisen freuen. Wer weiß: Vielleicht sorgt der Klimawandel bis dahin auch für große Rotweine von der Ostseeküste...

1. Tag

Das Himmelfahrts-Wochenende dieses Jahres hatten sich die Interessierten schon lange vorgemerkt. Schon am Mittwoch, dem 16. Mai konnten fast alle anreisen, und so war die erste Weinprobe für den späten Nachmittag geplant. Mit einem kleinen, genau für die 16-köpfige Gruppe passenden Bus ging es **nach Meersburg-Stetten zum Weingut Aufricht**.



Hier lässt man nicht nur die Weine für sich sprechen. In zweierlei Hinsicht gab es eine besondere Präsentation. Die Texte im Hausprospekt gestaltet Hildegard Aufricht mit viel Liebe und dichterischem Anspruch. Auch viele Gestaltungsmerkmale auf dem Gut verraten künstlerische Neigungen. Für die eigentliche Weinprobe hatte man sich extern verstärkt: Andrea Ammerseder als „WeinErlebnisGästeführerin“ (so auf ihrer Webseite) verstand es, nach einem kurzen Blick

in den Keller und einem noch kürzeren, weil feucht-kalten Blick auf eine Seelage des Gutes den Erlebnischarakter einer Weinprobe deutlich zu machen durch ihre fröhliche, mitreißende Art, launige Beschreibungen, manche Anekdote und nicht zuletzt durch den Eindruck, den 12 Weine hinterlassen können. Die Spanne reichte vom Müller-Thurgau, der hier anders als in vielen anderen Gebieten im Geschmack hält, was die Nase verspricht, über mehrere Pinots (Auxerrois, Weißburgunder in zwei Stufen, Grauburgunder, Frühburgunder und Spätburgunder) sowie dazwischen noch Scheurebe und Gelber Muskateller, ein Rosé aus roten und weißen Trauben aus Mischsatz und ein „Secco“.

Die meisten hatten nun eine lange Fahrt und eine intensive Weinprobe hinter sich und waren sicher ganz froh, dass nur noch ein Punkt vorgesehen war, ein gutes Essen.

Es ging zurück zum **Hotel-Landhaus Sternen in Sipplingen** am Überlinger See, das für die nächsten Tage unsere Basis war. Hier kocht **Burkhard Schirmeister** seit langem eine sehr gute regionale Landküche. Außerdem verwendet er viele eigene Produkte, unter anderem vom Lamm.





An jedem Abend gibt es hier ein wechselndes viergängiges Menü für die Hausgäste, sowie nach Anmeldung auch für weitere Gäste. An diesem Mittwochabend war das ein großartiger Abschluss.

2. Tag

Der 17. Mai begann nach einem guten, ausgedehnten Frühstück mit dem nächsten Besuch eines Weingutes. Unser Ziel war das **Haus Röhrenbach in Immenstaad**. Hier begrüßte uns Matthias Röhrenbach als Leiter des Familienbetriebs und zeigte zunächst eine seenahe Lage mit eigenem kleinen Uferzugang. An den Rebstöcken erläuterte er die im Laufe des Jahres fälligen Arbeiten, die hier alle von Hand ausgeführt werden. Dann ging es an die Verkostung von sieben Weinen. Den Auftakt bildete auch hier wieder der Müller-Thurgau. Zu dieser Rebsorte hat das Haus einen ganz besonderen Bezug: Ein Großvater des heutigen Besitzers hat 1925 gemeinsam mit einem Fischer in dessen Boot einige Pflanzen aus der Schweiz herüber geschmuggelt und auch zunächst nicht-legal angebaut. Auch wenn die Obrigkeiten es zunächst nicht so sehen wollten, war dieser Übergriff ein Segen für den Weinbau der Region, der seinerzeit von adstringierenden und säurebetonten Sorten beherrscht wurde. So war eine gängige Beschreibung der Zeit: „Um unseren Wein zu trinken braucht es vier Mann: Einer der trinken soll, zwei die ihn festhalten und einer, der es ihm einflößt...“ Heute wird, wie wir erfuhren, im diesem Weingut dem Müller-Thurgau sogar Säure zugesetzt, weil dies den Wein spritziger und geschmacklich filigraner wirken lässt. Das Weingesetz sieht diese Möglichkeit vor. Im Weiteren ging es an die verschiedenen Pinots (Burgunder): Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder als rosé, rot in zwei Jahrgängen sowie als Barrique-Version.



Matthias Röhrenbach stellte sachlich und eindrucksvoll besonders die Merkmale seiner Arbeitsweise heraus, die große Sorgfalt im Weinberg, die Ertragsbeschränkung und sehr genaue Einstellung der Gärungsbedingungen (Beispiel: eine kalte Maischegärung beim Spätburgunder.) Das gewünschte und erreichte Ziel sind Weine mit klarem Charakter, einige auch mit gewollter Säurebetonung. Die eingesetzte Mühe und große Sorgfalt waren es auch wohl, die dazu führte, dass der Wunsch nach dem bei Weinproben generell üblichen Behälter für nicht ausgetrunkene Probeschlucke recht unwillig und nicht für alle Tische erfüllt wurde. Man kann nachempfinden,



dass ein Weinerzeuger mit hohem Qualitätsanspruch seine Arbeit und die Produkte liebt. Aber es ist eigentlich unstrittig, dass für weniger geübte Probierende (wie die meisten von uns) die Alkoholmenge schnell alle Unterschiede einebnen würde, und dass professionelle Tester ohne die Möglichkeit sogar etwas auszuspucken (zum Beispiel den Schluck in der Größe, die für eine retronasale Wahrnehmung notwendig ist) wohl allesamt mit der zweiten Leber laufen würden...

Der informativen, weniger von genussbegleitenden Emotionen geprägten Weinprobe schloss sich eine vom Convivium zuvor bestellte ausgiebige Brotzeit an mit Schinken-, Wurst und Käse-Spezialitäten. Anschließend konnten auch noch einige Spirituosen aus eigener Fertigung probiert und natürlich auch erworben werden.



Mit dem Bus ging es nach Überlingen zur bekannten **Buchinger Klinik**, die unter anderem für besondere Ernährungskonzepte bekannt ist und zu deren Kurprogrammen für den psychosomatischen Bereich neben therapeutischem Fasten auch Speisepläne mit mehr oder weniger geringem Energieinhalt gehören. Sie sind stets zusammengestellt aus hochwertigen, in der Regel vegetarischen Zutaten, immer auch hohen kulinarischen Ansprüchen genügend. Das Konzept hat weltweite

Reputation: Mehr als die Hälfte der Kurgäste sind nicht deutschsprachig, häufig aus dem arabischen oder dem indischen Raum. Es ist dabei hilfreich, wenn die finanziellen Möglichkeiten weit reichen: Die umfassende und personalintensive Betreuung hat ihren Preis. Nach einem Rundgang und einer Einführung in das Konzept durch ein Leitungsmittglied der Klinik hatten wir bei Kaffee und (sehr gesundem) Kuchen Gelegenheit, den **Chefkoch des Hauses, Hubert Hohler**, kennen zu lernen. Er erläuterte seine Version einer gesunden Küche, die auch Ansprüchen an die Nachhaltigkeit genügt. Kein Zufall, dass er auch bei Slow Food aktiv ist als Leiter des Conviviums Bodensee.

Von der Buchinger Klinik führte ein kleiner Spaziergang bergab zum Überlinger Seeufer. Bei strahlendem und recht warmem Wetter genossen wir in kleineren Gruppen etwas Freizeit, einige in Cafés und Gaststätten am Ufer, andere beim Rundgang durch die historische Stadt.





Am Abend nahm uns dann der Bus auf und es ging in den **Landgasthof Keller** wenige Kilometer außerhalb der Stadt in **Überlingen-Lippertsreute**. Hier kocht Markus Keller eine gute saisonale und regionale Küche. Auch ein eigenes Bier erzeugt das Haus. Wir hatten allerdings etwas anderes vor, schließlich sollte unser Menü noch von einer Weinprobe begleitet werden. Dazu stand der **Winzer Hans Rebholz aus Radolfzell** mit einer auf das Essen abgestimmten Weinauswahl bereit. Wir bekamen einen sehr

ausführlichen Eindruck von der Arbeit eines kleineren Winzers im Umfeld vieler großer Namen und mit einigem Anspruch an die Qualität. Auch hier war die Reihenfolge wieder Müller-Thurgau und dann die Palette der Burgunderreben. Damit waren gelungene Begleiter zu den ersten drei Gängen gesichert, beim Dessert, der mit Joghurt und Rhabarber einige Säure mitbrachte, hatte es der eingesetzte Rosé etwas schwer. Besonders positiv fielen auf: der frische und muskatwürzige Müller-Thurgau, weit edler als der Müller-Thurgau eines anderen Winzers (nein, wir sagen nicht wo...), dessen Aroma dort freimütig als „Pfefferminzgutsele“ (Bonbon) umschrieben worden war, und der Spätburgunder blanc de noir, der sich als guter Fischbegleiter erwies, und so etwas muss man am See haben.



Beide, Koch Markus Keller und Winzer Hans Rebholz standen auch noch gern für einige Fragen zur Verfügung, beides sehr entgegenkommend. Ein Koch, der einen langen Abend mit einem vollen Haus und zuvor den Tag voller Vorbereitungen hinter sich gebracht hat, braucht eigentlich nur noch ein wenig Ruhe, ebenso ein Winzer, der schon einige Stunden detailliert berichtet hat. Beiden merkte man jedenfalls an, dass sie von ihrer jeweiligen Profession beseelt sind.

3. Tag

Der dritte Tag, der 18. Mai, führte uns zum **Staatsweingut Meersburg**, wie der Name andeutet ein wirtschaftliches Unternehmen des Landes Baden-Württemberg. Hier wurden wir vom **Weingutdirektor Dr. Jürgen Dietrich** selbst betreut, der uns nach einem kurzen Blick auf die benachbarten Lagen einiges zur geschichtlichen Entwicklung des Gutes erläuterte.



Anschließend führte er durch die große Kelleranlage, die abschüssig in den Berg gebaut einige besondere Vorzüge hat. Bei der Gärung entstehendes Kohlenstoffdioxid fällt – schwerer als Luft – in die unteren Teile des zentralen Kellergangs und kann unten durch Fenster die Anlage verlassen. (Schlecht gelüftete Weinkeller bergen immer eine gewisse Erstickungsgefahr.) Die zahlreichen Weinbehälter sind überwiegend große Edelstahl tanks,



im unteren Bereich gab es aber auch einige Holzfässer, darunter natürlich auch Barriques. Die Lagen des Weinguts sind geografisch etwas breiter gestreut: Neben Lagen in Sichtweite hat man auch am Hohentwiel bei Singen recht hoch liegende Gelände, so den Olgaberg. (benannt nach Olga Romanowa, gebürtig aus Russland, im 19. Jahrhundert Königin von Württemberg.) Die breite Streuung mildert ein wenig das Risiko von Schäden durch Wettereinflüsse.



Die Weine wurden paarweise vorgestellt, gerade Differenzen vergleichbarer Weine sind leichter zu erschließen als die absolute Stellung eines einzelnen Weines. Ein Paar vom Müller-Thurgau zeigte deutlich die Abhängigkeit der Aromen von den Lagen (hier Lerchenberg und Olgaberg). Es folgten Weißburgunder, Grauburgunder (auch hier wurde betont, dass es nicht um die Ruländer vergangener Jahre ging) und ein noch recht junger Riesling, ebenfalls vom Olgaberg. Die rote Abteilung wurde von einem Weißherbst eröffnet, gefolgt von rotem Spätburgunder, es folgte die sog. „Cuvée Annette“ (Im Convivium Münster sind natürlich die besonderen Beziehungen „unserer“ Annette von Droste-Hülshoff nach Meersburg bekannt.) Den Abschluss bildete ein schon etwas älterer Spätburgunder von der Gailinger Ritterhalde, einer Lage mit leichten, sandigen Böden, geprägt u. a. von Faß-, Holz- und Raucharomen, ohne dass diese sich aufdrängten, eben ein Wein eigener Prägung. Diesen besonderen Reiz hatten mehrere der hier vorgestellten Weine: Nicht vordergründig nur gefällig gestaltet, sondern eher reizvoll durch eigenständigen Charakter bei generell sehr guter Qualität. Auch die Führung durch Herrn Dr. Dietrich soll hier noch einmal besonders hervorgehoben werden: Es gelang ihm in ganz besonderem Maße, die absolute Souveränität im Fachlichen und eine Fülle von Sachinformationen zu vereinbaren mit der Vermittlung der affektiven Komponenten von Weingenuss.



Das anschließende Mittagessen nahmen wir in der Gutsschänke des Staatsweingutes ein, die Lage auf halber Höhe von Meersburg direkt über dem See ist einzigartig.



Der Nachmittag war Obstbränden gewidmet, nicht selbstverständlich auf einer Reise mit dem Schwerpunkt Wein. Nun muss man wissen, dass „weit ab von allem“ in Eigeltingen-Münchhöf einer der zehn besten Brenner dieser Welt auf der Stählemühle, einem vor einigen Jahren übernommenen Bauernhof mit anhängendem Brennrecht lebt. Besonders bemerkenswert ist dabei noch, dass der Brenner Christoph Keller ein Quereinsteiger ist: Der frühere Verleger aus Frankfurt bewirtschaftet den Hof gemeinsam mit Frau und Kind. Der erste Blick verriet Liebe zum Detail: Seltene Geflügelrassen und andere Tiere, die sicher nicht primär mit Blick auf Rentabilität gehalten werden.



In der Brennstube zeigte uns Herr Keller dann seine Brennapparatur, zum Teil nach eigenen Anregungen von einem führenden Hersteller gebaut. Die Vielzahl der Fehlermöglichkeiten, die ineinandergreifenden Bedingungen für gute Qualität sind eine geeignete Herausforderung für einen, der kompromisslos das Beste erzeugen will und dabei noch experimentierfreudig ist. In den letzten Jahren hat Christoph Keller immer wieder neue, zum Teil sehr seltene Früchte auf ihre Eignung für den Brand erprobt.



In einem Lagerraum, wohl einem früheres Erdsilo lagern bei weitgehend konstanter Temperatur viele seltene Tropfen, oft Eigenentwicklungen, manche wohl erstmals erprobt. Der Geschmack entwickelt sich dabei wie bei Wein weiter, wenn auch nach völlig anderen Wirkungsprinzipien.



Der Höhepunkt war dann die Verkostung einer ganzen Reihe der sehr hochwertigen Brände. Unser ganz besonderer Dank dafür gilt Christoph Keller, der normalerweise keine Führungen anbietet, dass er uns als Slow Food-Convivium diese Möglichkeit bot.

Auch an diesem Abend ließen sich viele wieder das Menü des Tages im „Sternen“ in Sipplingen schmecken.

4. Tag

Am Samstag, dem 19. Mai, unserem 4. Tag sollten dann eher der See und seine „Früchte“ im Mittelpunkt stehen. Mit der Bahn ging es zum Fährhafen in Radolfzell. Dort bestiegen wir die Solarfähre „Helio“ zu einer **Fahrt auf die Insel Reichenau**. Die Helio ist als Katamaran aufgebaut, die beiden Rümpfe tragen einen Bootskörper mit einem zylinderförmigen Plexiglasdach, auf dem flexible Solarpaneele angebracht sind, die die Akkus laden und damit die Energie für Elektromotoren liefern. Mit vollen Akkus kann das Boot mindestens 8 Stunden mit gemütlichem Fahrradtempo betrieben werden, bis zu 48 Personen können an Bord sein. An diesem Tag waren es zwar weniger, dafür aber war das Boot fest in der Hand von Slow Food: Die 16 Teilnehmer unserer Reise wurden von Mitgliedern des Conviviums Bodensee begleitet, selbst ein Mitglied aus Ulm nahm teil. Hier ergaben sich einige Kontakte und anregende Gespräche. Die etwa eineinhalbstündige Fahrt war ein ganz besonderes Erlebnis: Gemütliches, fast lautloses Gleiten vor dem wechselnden Panorama des Bodenseeufer bei strahlender Sonne.



Dazu kam als kleiner Vorgeschmack auf den Abend noch eine kulinarische Überraschung. Der Koch Hubert Neidhardt, in dessen Haus „Grüner Baum“ wir am Abend einkehren sollten, war mit an Bord und hielt kleine Crostini-ähnliche Schnittchen mit Fischleckerbissen sowie ein „prickelndes Getränk“ für uns bereit. So hätten wir es noch lange ausgehalten.



Auf der Reichenau angelangt, führte uns ein kurzer Spaziergang in Richtung Oberzell. Schon nach einigen Metern standen wir vor dem 1991 nach historischem Vorbild wieder eingerichteten Kräutergärtchen. Das Original aus den Jahren nach 830 des Abtes Walahfrid Strabo ist bekannt geworden durch das damit verbundene erste Kräuterbüchlein in Gedichtform, den sog. „hortulus“ (Gärtchen).

In Oberzell betreibt der **Bodenseefischer Stefan Riebel** sein Geschäft und eine kleine Außengastronomie. Er informierte uns über sein Gewerbe und über die Fische, die hier vorkommen und von denen wir reichlich kosten konnten. Auch hier war wieder genug Zeit, die Landschaft und das Treiben auf dem See auf sich wirken zu lassen.





Ein weiterer Spaziergang führte uns zum Ostende der Reichenau, wo wir die **Kirche St. Georg** besuchen konnten, eine dreischiffige Basilika, deren erster Bau (um 900 n. Chr.) das heutige Langhaus war, geschmückt von einzigartigen Wandmalereien von Szenen aus den Evangelien, entstanden in ottonischer Zeit (um 1000 n. Chr.), später mit Putz überzogen und im 19. Jahrhundert wieder freigelegt und restauriert. Der sehr kompetente Führer informierte faktenreich und doch sehr lebendig. Es

war förmlich zu spüren, dass man sich hier wie auf der ganzen Insel in einem „Weltkulturerbe“ bewegt.

Ein wenig Zeit blieb, weiter die Insel zu erkunden. Wer gut zu Fuß war, lief über den zentralen Hügel zum Südwesten der Insel, wo wir später die Linienfähre in Richtung Radolfzell nahmen, allerdings nur bis Moos-Iznang auf der Halbinsel Höri.



Ein kleiner Spaziergang in Ufernähe führte uns nach Moos zum **Gasthof Grüner Baum von Hubert Neidhardt**, wo wir zum Abendessen angemeldet waren. Angesichts des herrlichen Wetters zuvor wollten wohl viele von uns auch am Abend auf der großen Außenterrasse Platz nehmen. Besonders gut hatten wir uns das nicht überlegt: Später wurde es sehr erfrischend kühl und darüber hinaus auch ein wenig zu dunkel. Die von einem zufällig auch

anwesenden Kunsthandwerker angefertigten Tisch-Kerzenleuchter des Hauses halfen da nur ein wenig. Sicher wären sie für ein sehr privates erstes Treffen gut geeignet, die meisten in unserer Gruppe hatten diese Phase schon hinter sich. Einige der Leuchtenmodelle gefielen aber auch und wurden gekauft. Jedenfalls konnte man sich bei den späteren Gängen unseres Menüs ganz auf den Geschmack und die Gespräche konzentrieren, die Optik trat ein wenig zurück. Auch wenn die Küche ihr Bestes gab, wir hatten uns Plätze im Freien gewünscht...

Unser Abschlussessen:

- Auswahl von Fischvorspeisen
- Bodensee-Labskaus
- Mooser Fischtopf mit Röstbrot und Sauce Rouille, serviert in zwei Durchgängen mit verschiedenen Fischeinlagen
- Panna Cotta mit Rhabarber und Erdbeeren

Die begleitenden Weine waren ein Müller-Thurgau (2010) als freundlicher, leichter Begleiter der Vorspeisen, dann ein Riesling vom Elisabethenberg (Hohentwiel) und zwei Rosé-Weine verschiedener Jahrgänge. Durch das intensive Aroma des Rhabarbers (im Dessert) und seine Säureanteile hatte es dabei der Rosé etwas schwerer.

5. Tag

Der Sonntag (20. Mai) sollte für die meisten nicht nur der Rückreise dienen. Wer es zeitlich erübrigen konnte, hatte noch einen lohnenden Punkt vor sich. Eine Autostunde von Sipplingen entfernt, in Wangen im Allgäu besuchten wir noch die **Käserei Zurwies**. Den Betrieb leitet



Anton Holzinger gemeinsam mit seiner Tochter Lissy. Er begrüßte uns bei strahlendem Wetter vor dem auf einem Hügel gelegenen Betrieb und führte uns ein wenig herum. Hier werden von etwa 15 Mitarbeitern am Tag rund 5000 l Milch verarbeitet. Biobauern aus der näheren Umgebung (bis etwa 15 km) liefern den Grundstoff, aus dem hier 22 Käsesorten hergestellt werden, darunter solche mit klangvollen Namen wie „Backsteinkäse“, „Antons Liebe“ in weiß und rot sowie „gepfeffertes Ärschle“.

Einige leckere Proben taten ihre Wirkung, viele deckten sich noch ein und füllten ihre vorausschauend mitgebrachten Kühlbehälter bis zum Rand.

Fünf Tage mit dichtem, erlebnisreichem und lohnendem Programm hatten wir hinter uns, gleichzeitig bot sich jedoch genug freie Zeit dazwischen, selbst kurz etwas zu unternehmen und den Augenblick zu genießen. All das war nur möglich durch eine intensive Vorbereitung, die Monate zuvor begann. Unserem **Conviviumsleiter Manfred Wöstmann** danken wir dafür auch hier noch einmal ganz besonders.

