JUNGE WINZER AM BODENSEE

DIE SANFTE WEIN-REVOLUTION

Jung, dynamisch, bestens ausgebildet, hochmotiviert, auslandserfahren und immer häufiger auch weiblich – von der jungen Winzergeneration am Bodensee ist Interessantes zu erwarten: Vor allem Weine, die das Zeug haben, die Weinregion Bodensee aus dem Schattendasein, das sie an den Rändern dreier Länder immer noch führt, herauszuführen.

TEXT UND FOTOS HEIDE-ILKA WEBER
AUFMACHERFOTO: LOTHAR ADAMCZYK

Desirée, Isabell und Lisa Vollmayer vom Weingut Vollmayer

Starkes Team – die Geschwister Sophia und Johannes Aufricht

Viel frischer Wind weht durch die Weinregion Bodensee. Ein Generationswechsel vollzieht sich dort gerade. Teils führt ein ehrgeiziger Winzernachwuchs bereits Regie in Weinberg und Keller, teils steht er kurz davor. Fest steht: Die Jungwinzer verändern die Weinlandschaft. Zwar keltern sie alle noch Bodensee-Klassiker wie Müller-Thurgau und Spätburgunder. Sie tun dies jedoch mit großer Leidenschaft für noch bessere Qualitäten und beherrschen dafür dank Studium und Auslandserfahrung moderne und auch nachhaltigere Weinbautechniken. Sie sind offen für neue Weinsorten, tauschen sich untereinander aus – manchmal über Grenzen und Kontinente hinweg. Das Internet ermöglicht ihnen, grenzenlose Netzwerke mit ihresgleichen zu pflegen und aktuelle Forschungsergebnisse abzurufen. Zugleich sieht die Facebook-Generation das Internet als gutes Instrument, um die eigenen Weine über die regionalen Grenzen hinaus bekannt zu machen und zu vermarkten. Über 20 Jungwinzer hat die seezunge rund um den See nach ihren Zielen, Visionen und Vorlieben befragt. Sie allesamt lieben ihren Beruf, die kreativen Ausdrucksmöglichkeiten, die Arbeit in und mit der Natur, die Vielseitigkeit und Abwechslung sowie die Wertschätzung, die ihre Produkte genießen.

Ihre Passion für Wein und die Arbeit im elterlichen Bioweingut Vollmayer in Hilzingen wirkt anregend. Man nimmt den drei **Vollmayer-Töchtern** sofort ab, dass sie junge Menschen für Wein begeistern können. Die von Ihnen kreierte „Junge Linie“ – „Isabell“, „Lisa“ und „Desiree“ – mit weniger Alkohol, pfiffigem Aromenspiel und dezenter Restsüße kommt freilich auch bei erfahrenen Weinfreunden gut an. Jede der drei Schwestern hat ihren Bereich im höchsten Weingut Deutschlands gefunden: Die Önologin und Weinbautechnikerin Desiree (23) in Weinberg und Keller, die Weinbetriebswirtin Lisa (26) in Vertrieb, Marketing und Keller und Isabell (25), diplomierte Biokosmetikerin, kümmert sich um Marketing, Veranstaltungen und die Betreuung der neuen Weinvilla. Ihre Stärke schöpfen die Drei aus ihren Synergien. Die Eltern sind unangefochten Vorbild. An der Tradition und dem ökologischen Engagement wollen sie nicht rütteln, lediglich alte Werte mit modernen Methoden zusammenbringen. Ausweiten wollen die Jungen auch den Außenauftritt: mehr Präsenz in sozialen Medien, digitales Marketing, attraktive weinkulinarische Events, die ein bunt gemischtes Publikum ansprechen. Isabell strebt an, Gäste der neuen Weinvilla mit Massagen und Anwendungen auf der Basis von Traubenkernen zu verwöhnen.

Der Weinkeller ist sein bevorzugtes Reich im Traditionsweingut Aufricht. Obwohl **Johannes Aufricht** nach dem Bachelor in Weinbau und Önologie in allen Bereichen des Weinguts mitwirkt, fühlt er sich im Keller am wohlsten. Hier ist seine persönliche Spielwiese, wo er sich ausprobieren kann. Sein Credo und Ziel: Weine mit einer starken Identität möglichst naturnah ausgebaut im Holzfass, die Weißen mindestens ein Jahr, die Roten zwei. Dann seien sie so stabil, dass man sie unfiltriert und mit wenig Schwefel in die Flasche bringen könne, sagt er. Sein „Johannes Aufricht Auxerrois“ ist so einer: unkonventionell, im ersten Moment ungewohnt und sehr trocken, aber zu bestimmten Speisen passt er. Viel hält Johannes Aufricht davon, alles von Hand zu machen – und das Traubengut mit den Füßen zu pressen. Die seien immer noch das beste Werkzeug dafür. Chardonnay und Riesling sind seine Favoriten, und Blaufränkisch. „Als Weinregion Bodensee müssen wir allerdings sichtbarer werden“. Um speziell auch junge Leute anzusprechen wolle man das Angebot breiter aufstellen, den Zugang eher niedrigschwellig halten. Für diese Aufgabe fühlt sich seine Schwester **Sophia Aufricht** berufen, die nach dem Weinbau- und Önologiestudium seit Anfang 2019 ebenfalls im Weingut tätig ist. Ihr Herz schlägt für den Kontakt nach außen: Kunden beraten, sie mit Wein und kulinarischen Genüssen berühren und begeistern, Nichtweintrinker für Wein öffnen. So ergänzt sie perfekt das Wirken ihres Bruders und der Eltern. Mit Weinerlebnisveranstaltungen wie Open-Air-Kinoabenden sowie Plänen für Gastronomie im Weingut in der Art einer Besenwirtschaft möchte sie den unkomplizierten Zugang zu den Aufrichts ermöglichen.

Matthias Bernhard schaffte es unter die Top Ten beim Jungwinzerwettbewerb

Kellermeister Johannes Brückner bringt frischen Wind ins Staatsweingut Meersburg

Ein Kellermeister mit gebändigter Löwenmähne im Staatsweingut – auch sonst bringt **Johannes Brückner** frischen Wind in die eher konventionelle Meersburger Domäne. In den Lagen Hohentwieler Olgaberg, zurzeit in Umstellung auf Bio, sowie in Gailingen trifft man neben Riesling und klassischen Sorten neuerdings auf pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen (kurz: Piwi). Aus Saale-Unstrut, einer 1000 Jahre alten Weinregion im Grenzgebiet Sachsen-Anhalt/Thüringen, kommt der 34-Jährige. Nach der Ausbildung zum Winzer hat er Weinbau und Önologie in Geisenheim studiert, war in verschiedenen Weinregionen Kanadas, Österreichs und Deutschland unterwegs und kam eher zufällig an den Bodensee. An der Arbeit im Keller schätzt er die vielfältigen Möglichkeiten, verbunden mit schnellem Informationsaustausch über die digitalen Medien. Das mineralische Terroir vom Hohentwiel sei perfekt für seinen Riesling, sagt er. Wogegen die Seehöhe dem Chardonnay filigrane, dezente Leichtigkeit gebe. Auch mit Naturwein hat er einen Versuch gestartet, der brauche aber noch Zeit im Keller. Generell findet der unkonventionelle Kellermeister, dass Weine zu früh getrunken werden: Er möchte ihnen und den natürlichen Hefen mehr Zeit geben.

Matthias Bernhard und sein kleines Weingut in Daisendorf im Meersburger Hinterland sind weniger bekannt als das seines Onkels Thomas Geiger in Meersburg-Riedetsweiler, bei dem der heute 35-Jährige den Weinbau kennenlernte. Er war 2010 einer der letzten, die das Studium in Geisenheim noch als Weinbauingenieur beendeten. Der Vater hilft noch etwas mit, ansonsten ist Matthias Bernhard eher Einzelkämpfer und hat wenig Zeit fürs Marketing. Dennoch rangierte er beim Jungwinzerwettbewerb des Badischen Weinbauverbands 2019 unter den Top Ten mit seinem Spätburgunder. Sein Credo, weniger Ertrag für höhere Qualität, belohnte AWC Vienna mit Gold für Müller-Thurgau und Weißburgunder 2018 sowie Silber für den Grauburgunder. Sein Spätburgunder und Sauvignon Blanc wollen noch entdeckt werden; die meisten verkauft er ab Hof, aber immerhin auch im Weinhaus Baum in Radolfzell.

Im Gebiet der bayerischen Bodenseewinzer ist der Generationswechsel bereits voll im Gang. Die Hälfte der 13 Winzer zwischen Nonnenhorn und Lindau sind zwischen 25 und 38 Jahre jung und drei weitere, die gerade ihr Studium beendet haben, stehen in den Startlöchern. Den Vorstand des Weinbauvereins Bayerischer Bodensee bilden seit 2019 drei Jungwinzer, angeführt von Clemens Hendriks, gerade mal 30 Jahre jung. Was die Jungen im Verein mit sehr viel Engagement auf die Beine stellen, könnte der ganzen Weinregion Bodensee als Vorbild dienen: Der Austausch untereinander ist sehr eng. Man arbeitet in vielen Bereichen zusammen, organisiert gemeinsam Projekte und Feste. Statt Konkurrenzdenken zu kultivieren, stärkt man sich gegenseitig den Rücken und teilt sogar Maschinen miteinander. Dennoch hat jeder seinen Platz, um sich mit einem unverkennbar eigenen Profil zu positionieren.

Nach seiner Meisterausbildung in Weinsberg führt **Clemens Hendriks** das Weingut seines Großvaters Wendelin Hornstein als Hendriks Weine fort. Was er anders macht? Fast alles. Der Großvater habe Wein fürs Rädle gemacht, so der Enkel. Hendriks Weine sollen Sonne, See, Leichtigkeit transportieren und dennoch Charakter haben. Der junge Winzer möchte

Jung, dynamisch, engagiert – Clemens Hendriks ist ein typischer Vertreter der jungen Winzergeneration

durch sein Zutun das Beste aus seinen beiden Lagen herausholen. Ein Anliegen, das er mit vielen in seiner Altersklasse rund um den See teilt. Hendriks Liebe gilt den Weißweinen, allen voran dem Müller-Thurgau, den er von Hand liest und abbeert, um ihm dann bei schonendem Ausbau im Keller Tiefe zu geben. Der Scheurebe gilt seine zweite Liebe, die seiner Ansicht nach ein guter regionaler Vertreter für Sauvignon Blanc ist.

Bodensee-Klassiker sucht man bei Lanz.Wein vergebens. Ohne „Altlasten“ durch Vorgänger konnten die Eltern von **Benjamin Lanz** von Anfang an Rebsorten aussuchen, die zum Terroir und Mikroklima des Bodensees ideal passen. Das Weingut in Nonnenhorn wirtschaftet heute auf rein ökologischer Basis. Benjamin Lanz (32) hat in Geisenheim Weinbau und Önologie studiert. Seit 2011 wirkt er im Betrieb als „Mädchen für alles“. Von seinen Praktika in Neuseeland, Südafrika und Österreich hat er viele Ideen mitgebracht. Seinen Anspruch, die perfekte, vitale Traube unverbogen ins Glas zu bekommen und dem Wein die Zeit zur Reife zu geben, schmeckt man am Gaumen. Die allesamt pilzwiderstandsfähigen Weinsorten wie Souvignier Gris, Muscaris, Cabernet Blanc, Cabertin und Pinotin haben Charakter und Tiefe und überraschen mit vielseitigen, teils betörenden Aromen. Mit der Lindauer Jungwinzerin Teresa Deufel hat er einen spritzigen Rosé Perlwein und einen tollen Winzersekt (s. seezunge 2019) gemacht.

Foto: Lukas Hofstaetter

Benjamin Lanz hat den Anspruch, die perfekte Traube ins Glas zu bringen

1/2 quer
188x136 mm

Teresa Deufel setzt auf Handarbeit in allen Bereichen der Weinproduktion – nicht nur beim Sektrütteln

Teresa Deufel blieb nach dem frühen Tod ihres Vaters nicht viel Zeit für Ausbildung und Praktika im Weingut. Doch die Übernahme hat die gelernte Winzerin und Weinbautechnikerin bestens gemeistert. Seit 2009 vinifiziert sie ihre Weine unter ihrem Namen. Heute produziert sie ausschließlich Bioweine nach Biolandrichtlinien, darunter viele Piwis wie Johanniter, Solaris, Muscaris, Cabernet Blanc. Neuerdings auch Pinotin, den sie als „weiblicheren Pinot" beschreibt. Obwohl inzwischen zweifache Mutter, ist die 35-Jährige ständig dabei, die Qualität ihrer Weine durch Handarbeit in allen Bereichen der Produktion, durch Begrünung im Weinberg und Spontangärung zu verbessern mit dem Ziel: weg vom Fruchtigen, hin zu vielschichtigen, mineralischen Lageweinen. 90 Prozent verkauft sie über den Hof in Lindau-Bad Schachen. In ihrem Rädle Degelstein, das sie 2011 zu einer gemütlichen Stube umgebaut hat, kommen Weinfreund*innen gern zusammen.

Sebastian Schmidt strebt nach Authentizität und Terroir im Weinglas

Hoch oben über Wasserburg-Hattnau symbolisiert das mit Architekturpreisen bedachte, ganz mit Holz verkleidete Weingut der Winzerfamilie Schmidt natürliche Modernität. Sohn **Sebastian Schmidt** (31) ist dort verantwortlich für die Produktion, von der Arbeit im Weinberg bis zum Ausbau im Keller. Die Eltern helfen noch mit und unterstützen den Sohn. Der Bruder ist für das Betriebswirtschaftliche, die Mutter für die Pinot Weinbar und das Rädle im Dorf zuständig. Studiert hat Sebastian Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft in Wien an der Universität für Bodenkultur. Danach ging er ein Jahr in die Wachau und ein weiteres ins Burgund, um bei der Herstellung von Spitzenweinen Erfahrungen zu sammeln. Burgunderweine sind auch der Schwerpunkt im Weingut. Anders als die junge Winzergeneration am See ist Sebastian kein Fan von Vielfalt im Sortiment. Ein paar wenige Weine, dafür aber allerbeste Qualität. Seine Vision ist, die Weine noch mehr an die verschiedenen Lagen zu koppeln, um Authentizität und Terroir ins Glas zu bringen. Den traditionellen Ausbau in Holzfässern sieht er dabei als Basis. Nach seiner Überzeugung bekommt der Wein in dieser atmungsaktiven, natürlichen Hülle ein ursprünglicheres und facettenreicheres Profil als im Stahltank. Weine weitgehend spontan mit eigener, natürlicher Hefe zu vergären, ist ihm wichtig. Umso mehr setzte das perfektes Traubengut voraus.

Mit drei Winzergeschwistern ist auch im Nonnenhorner Weingut Peter Hornstein die Zukunft gesichert. **Magdalena Hornsteins** (25) ältere Schwester kümmert sich gerade um ihr Baby und der „kleine Bruder" (23) studiert noch in Geisenheim. Seit 2017 wirkt die Weinbautechnikerin nach Praktika in Neuseeland und Australien in allen Bereichen des elterlichen Betriebs. Im Keller findet es die Jungwinzerin allerdings am Spannendsten. Ihre Weine sollen fruchtig, aber trocken sein. Stolz verweist sie auf die Scheurebe: die Sorte hat sie in der Pfalz entdeckt und nach Nonnenhorn gebracht, ebenfalls den Muskateller. Von einem vielfältigen Sortiment hält Magdalena viel – obwohl der Papa angesichts von mittlerweile 16 Rebsorten gemurrt hätte. Wenn man nicht vielseitig sei, habe man heute wenig Chancen bei Kunden, ist sie überzeugt.

Magdalena Hornstein hat die Rebsorte Scheurebe nach Nonnenhorn gebracht

Adrian Häfner vom Engelhof hält mehr von gesundem Boden als von Dünger und Herbiziden

FOTO ZU SCHLECHT AUFGELÖST - BITTE NEUES LIEFERN

Aber der Wunsch zur „Modernisierung" geht noch weiter: Das originelle Rädle um die große Trotte herum, das habe noch der Opa gebaut, für die Jungen sei es nicht mehr zeitgemäß. Deshalb baut die Familie gerade eine moderne Vinothek.

Neuseeland hat mit seinen innovativen Weinstilen und Anbaumethoden offensichtlich eine magische Anziehungskraft auf den nach Neuartigem dürstenden Winzernachwuchs. Auch **Adrian Häfner**, Jungwinzer im Weingut Engelhof in Hohentengen am Hochrhein, ließ sich davon locken und verbrachte ein halbes Jahr Downunder. Im Engelhof sucht er sich jedes Jahr ein paar Rebsortenschätze aus, in die er besonders viel Herzblut und Arbeit steckt, wie in den Riesling. 2018 war es der Muscaris, ein Piwiwein mit einem herrlichen Aromenspiel, den AWC Vienna prompt mit Silber bedachte. Nach der Herbstlese tourt der 31-Jährige gern jedes Jahr durch ein Weinbaugebiet und bringt von den besuchten Weingütern Anregungen mit. Zu seiner Philosophie gehört, keinen Dünger und fast keine Herbizide zu verwenden, sondern mit Einsaaten den Boden gesund zu erhalten und mit der Rollharke das Unkraut zu entfernen. Das sei zwar mit mehr Arbeit verbunden, aber das Ergebnis, nämlich mineralische, langlebigere Weine, mache ihn zufrieden.

1/2 quer
188x136 mm

Gault-Millau kürte Roman Rutishauser zum Rookie of the Year 2019

Kaspar Wetli junior möchte die Weine im Keller nur noch begleiten

Generationswechsel auch bei den eidgenössischen Winzern. An Ehrgeiz und Experimentierfreude steht **Roman Rutishauser** (38) vom Weingut am Steinig Tisch in Thal dem Winzernachwuchs auf der Nordseite in nichts nach. Gault-Millau hat ihn zum Rookie of the Year 2019 gekürt; seine Weine erzielen Gold- und Silbermedaillen. Der diplomierte Winzermeister (Fachhochschule Wädenswil) mit Sensorik-Lizenz ist vor elf Jahren im elterlichen Betrieb eingestiegen, den er dann vor gut vier Jahren ganz übernommen hat. Von seinen acht Rebsorten ist er besonders stolz auf den sechs Monate auf der Hefe im großen Holzfass gereiften Kerner, insbesondere auf seine jüngste Kreation aus dieser alten Rebsorte: „Jungspund Sélection Famille“, selektioniert aus den besten Kernertrauben, im Barrique ausgebaut und limitiert auf 600 Flaschen. Und als ebenfalls limitiertes rotes Pendant dazu ein Pinot Noir aus 50 Jahre alten Reben, frei nach seiner Devise „zurück zu den Wurzeln“, drei Wochen auf der Maische vergoren im offenen Doppelbarrique, dann 18 Monate in neuem Holz. Handlese und Selektion im Weinberg und die Weine länger auf der Hefe lassen: für ihn selbstverständlich. Biodiversität will er weiter ausbauen, schon jetzt sorgen über 40 Gräser- und Blumensorten im Rebberg für einen gesunden Austausch im Boden. Vier neue Piwisorten hat Rutishauser im Versuchsanbau.

Kaspar Wetli junior (35) im Weingut Schmid-Wetli in Berneck hat seinen Bachelor in Önologie in Changins bei Nyon gemacht, der einzigen Weinbauhochschule in der Schweiz, und ist dann schnell in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Sein Bruder **Matthias** (33) hat die Ausbildung zum Weinbautechniker in Weinsberg absolviert. Seine Praktika führten ihn nach Argentinien und Südtirol. Er ist für den Verkauf im Weingut zuständig. Entscheidungen werden in der Winzerfamilie gemeinsam gefällt. Die Jungen bereiten sich allerdings allmählich auf die Übergabe in drei Jahren vor, wenn Kaspar Wetli senior in Pension geht. Ihr Leitsatz: Nicht Weine machen, sondern das ertragsreduzierte Traubengut im Keller nur noch begleiten, also machen lassen. Benutzt werden nur Biohefen und – das Besondere bei Schmid-Wetli – ausschließlich einheimisches Holz. Einer der letzten Küfer der Schweiz lebt und wirkt in Berneck. Pinot Noir ist die erklärte Lieblingsweinsorte von Kaspar junior, zugleich seine persönliche Herausforderung.

Michael Burkhart experimentiert gern auch mit ungewöhnlichen Rebsorten

In 13 Varianten findet sie sich im Sortiment. Markenbildung hält Matthias Wetli heute für überaus wichtig, um Kunden zu binden. Dafür hätten sie die Premiumlinie „6tus“ kreiert, die auf einer gemeinsamen Idee fußt und nun mit einem Diolinoir – einer jungen Schweizer Züchtung – die sechste Variante erhalten hat.

Im Thurgau haben junge Winzer wie Martin Wolfer und Michael Broger am Ottenberg längst einen Namen, jeder mit seiner typischen Handschrift. In die gleiche Liga reiht sich **Michael Burkhart** ein. Mit 22 hat der gelernte Winzer mit Fortbildungen in Wädenswil im elterlichen Weingut angefangen. Die Eltern haben ihn, wie er sagt, alles Neue machen lassen, bis sie 2016 das Weingut ganz in seine Hände legten. Diese Freiheit und die Arbeitsweise während des Praktikums im Südtiroler Gut Manicor haben ihn geprägt. Ein Drittel seiner Weißweine sind spontan, ohne Zusatz von Hefe vergoren. Seine Überzeugung – so wenig Eingriffe wie möglich im Keller – teilt er mit vielen Jungwinzern am See. Mit Saphira (weiß) und Rondo (rot) hat er wenig bekannte, aber interessante Piwis im Sortiment. Ein spannendes Trinkerlebnis bereitet sein Kernling, eine Mutation der Rebsorte Kerner, die in den 1970er-Jahren entdeckt wurde. Damit die Kunden zu ihm ins Weingut finden, hat der kontaktfreudige Jungwinzer vor gut zwei Jahren eine Vinothek direkt am Weinweg Weinfelden eröffnet, ein schlichter Holzbau mit Panoramafenster und Traumsicht über die Weinberge am Ottenberg.

Für die Rötiberg-Kellerei unter Stephan Keller und sein junges Team regnet es Auszeichnungen

Hut ab für das innovative junge Team in der Rötiberg Kellerei AG in Wilchingen im Kanton Schaffhausen. Seit Jahren regnet es Gold- und Silbermedaillen für die Weine, die unter der Obhut von **Stephan Keller** (36), Weinakademiker der renommierten Académie du Vin in Zürich und Rötiberg-Geschäftsführer, und von Kellermeister **Sebastian Gerner** (38) vinifiziert werden. Vor knapp sieben Jahren sind sie in der modernen Kellerei angetreten, die als AG den Wilchinger Rebbauern gehört. Dennoch sind die beiden viel im Weinberg unterwegs, wirken dort beratend und nehmen Einfluss auf die Weinsorten. Ihr

1/2 quer
188x136 mm

Markus Stamm ist Herr über den WeinStamm-Keller und bald auch über das Weingut

Jung und talentiert – David Walter von der Trotte Löhningen hat den Wein in den Genen

Leitmotiv ist, gute, langlebige Schaffhauser Weine zu keltern, die altern können und auch noch nach Jahren mit Freude getrunken werden. Erklärte Favoriten sind Pinots, die sie zusehends als Lageweine ausbauen, also auch getrennt keltern mit mehr Zeit im Fass. Gleich der erste Lagewein, Wilchinger Rötiberg 2016, landete beim Grand Prix du Vins Suisse 2019 unter den acht besten Pinot Noirs der Schweiz. Speziell für junge Leute gibt es die Partyweine Engel und Bengel mit viel Restsüße. Die stylische Vinothek in Wilchingen ist sechs Tage in der Woche geöffnet und lockt mit Weinpartys und Events viele potenzielle Weinfans in die Kellerei.

Den Wein habe er in den Genen, sagt er von sich. **David Walter**, 26 Jahre jung, ist Weinbautechnologe und bringt als Geschäftsführer frischen Wind in die Weinbaugenossenschaft Trotte Löhningen mit ihren 27 Traubenlieferanten. Vor gut drei Jahren hat er dort seine Eltern „beerbt". Die vom Praktikum in Neuseeland mitgebrachten Ideen setzt er nun in der Trotte um. In dem stark kalkhaltigen Weingebiet um Löhningen gedeihen, anders als im übrigen Blauburgunderland, vor allem Weißweinsorten – also Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Seyval Blanc – und aus diesen keltert der Jungwinzer spritzige, frische, fruchtige Weine mit hoher Qualität. Jede Traube werde nach der Blüte halbiert, das ergebe sehr reintönige, frische Weine. Bei den Roten hat David Walter außer Pinot Noir auch einen Garanoir und Cabernet Dorsa im Sortiment. Im Weinberg testet er verschiedene Bewässerungssysteme und Rebsorten, die zur Trotte passen; im Keller experimentiert er gern mit Hefen und Spontanvergärung.

Auch im etablierten Familienunternehmen WeinStamm steht bald ein Generationswechsel an, wenn im Laufe des Jahres Thomas und Mariann Stamm, die das Weingut in Thayngen 1982 neu belebt und zu einem Spitzenweingut ausgebaut haben, in Pension gehen und es ganz in die Hände ihres Sohnes **Markus Stamm** (31) legen, einem ausgebildeten Kellermeister mit Bachelorabschluss Weinbau und Önologie in Changins. Vor gut vier Jahren haben sie ihm die Hauptverantwortung für den Keller übertragen und ihm mit der 2018 neueröffneten, großzügig dimensionierten Kellerei mit einer stylischen Vinothek einen guten Start bereitet. Bei den Spitzenweinen im breit angelegten WeinStamm-Sortiment von 25 Rebsorten und 40 Weinen ist das kein einfaches Erbe. Mit großem Respekt vor den Vorgängern ist Markus Stamm angetreten, die Weine in seiner Handschrift zu vinifizieren. Bio – dem derzeitigen Hype in der Schweiz folgend – oder vielleicht nur ökologisch nachhaltig zu produzieren, die Frage beschäftigt ihn. Aber eigentlich hat er sie schon beantwortet: Nachhaltig im ökologischen, aber auch im ökonomischen Sin. Also die Weine sollen qualitativ hochwertig, aber auch nicht zu teuer sein. Seine Meinung: Regional sei wichtiger als Bio. Seit vielen Jahren versuche man schon, ohne Herbizide und weniger Fungizide auszukommen, beispielsweise durch den Anbau von mehr Piwisorten. Gerade diese Weine kämen bei jungen Kunden gut an. Wie der Winzernachwuchs generell am Bodensee sieht Markus Stamm eine wichtige Aufgabe darin, einen guten, gangbaren Weg für die Zukunft zu finden.

1/1 mit Beschnitt
210 x 297 mm zzgl. 3mm Beschnitt an allen Seiten