

# Der badische Elbling ist zurück

Der Merdinger Öko-Winzer Heinrich Gretzmeier hat eine längst totgeglaubte Tuniberger Legende zu neuem Leben erweckt

**B**adischer Weißwein kann auch fruchtig, säurebetont und leicht sein, er kommt dann mit vergleichsweise wenig Alkohol aus. Dem Weingenuss ist das nicht abträglich. Im Gegenteil, der „Grüne Markgräfler“ Gutedel ist ein eindrucksvolles Beispiel eines leichten, spritzigen, bestens vinifizierten Weißweines mit rund 10 Vol.-% Alkohol. Jetzt hat der Merdinger Öko-Winzer und Visionär des Wildobstanbau Heinrich Gretzmeier eine längst totgeglaubte Tuniberger Legende zu neuem Leben erweckt: den badischen Elbling. Dieser wunderbar säurebetonte, fruchtige und filigrane Weißwein mit 10 Vol.-% Alkohol feiert bei Gretzmeier seit 2009 ein Comeback.

Die 2010 ausgebauten 1700 Liter waren innerhalb von 14 Tagen restlos ausverkauft. „Der Elbling lässt sich auch ausgezeichnet als Verschnittpartner, anstelle von Weinsäure, verwenden, wenn mal einem Jahrgang die Säure fehlt,“ erzählt der umtriebige, vor Energie nur so strotzende Winzer. Er hat solange mit dem Regierungspräsidium Freiburg verhandelt, bis er eine Sondergenehmigung erhielt und nun diese sehr ertragreiche Sorte im Tuniberg ökolo-



Hat ein Faible für die alten Rebsorten: Heinrich Gretzmeier

gisch ausbaut. Warum der Ausbau des Elbling je verboten wurde, weiß Gretzmeier auch nicht mehr. Umso größer sein Verdienst, diese alte Kulturrebe wieder in sein Weinsortiment aufzunehmen. Aus dem elterlichen Mischbetrieb formte Gretzmeier schon 1986 eines der ersten Öko-Weingüter der Region. Heute bewirtschaftet er über zehn Hektar Reben in besten Burgunderlagen rund um Merdingen. Er liebt die alten Sorten, wie Gewürztraminer oder Roter Muskateller, die er als „milde“ Varianten mit hohem Restzucker ausbaut, oder „pfurz trocken“ mit herrlicher Säure und eher geringen Restzuckerwerten.

## DAS WEINSORTIMENT

Neben dem traditionellen Müller-Thurgau sind es Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Auxerrois, Chardonnay, klassischer Ruländer, ein Rose-Cuvee aus 80 Prozent Cabernet und 20 Prozent mildem Weißherbst, die zum Weißwein-Sortiment gehören. Daneben stehen natürlich die Spätburgunder Rotweine aus verschiedenen Lagen in unterschiedlichen Güteklassen, aber auch ein reiner Cabernet und sein inzwischen berühmtes rotes Cuvee „Zwulcher“ mit 80 Prozent Regent, 15 Prozent Blauer Spätburgunder und 5 Prozent Cabernet Trauben. Gretzmeier lässt seine Weine in Ruhe reifen, alle Rotweine durchlaufen nach der Maische-Gärung eine mindestens zweijährige Fassreife. Wenn die Qualität des Leseguts ausreicht, werden Jahrgänge auch im Barrique-Holzfass ausgebaut. Während bei den Weißweinen viel Wert auf fruchtige Frische gelegt wird, ist Gretzmeier bei seinen bekömmlichen Rotweinen eher Traditionalist im besten badischen Sinne.

## IM WEINBERG

„Als ich 1989 endgültig die gesamte Produktion auf Bio umgestellt hatte, gab es gerade mal ein einziges Buch über ökologischen Weinanbau. Diese Weisheit



Fruchtig und filigran: der Elbling vom Tuniberg

FOTOS: MICHAEL WISSING

ten würden heute auf eine Seite passen“, schmunzelt der Chef. „Es ist nicht gut, nur weil es Öko ist, es ist erst gut, wenn die Qualität des Öko-Weines den konventionell hergestellten Weinen gleichwertig ist. Heute bin ich froh, wenn wir immer öfter sogar besser sind!“. Maßgeblich zur Qualität seiner Weine trägt das ausgeklügelte System seines Bodenmanagements im Rebberg bei. Guter Wein braucht gesunde Rebstöcke. Gretzmeier begrünt seine Böden im Weinberg mit einer ausgewogenen Mischung aus angesähten und sich natürlich ansammlenden Arten. So ist es eine Kombination aus Stickstoff bildenden Pflanzen wie Kleearten und Blattmasse bildenden „Nährstoffzehrern“, wie Kohlgewächsen. Es entsteht eine natürliche Lockerung des Bodens und ein Dauerhumus, der eine gleichmäßige Nährstoffzufuhr der Reben sichert.

Und dann ersetzt Gretzmeier konsequent Quantität durch Qualität. Die Reben haben durch breite Gassen und normale Pflanzabstände viel Luft, was sie weniger Anfällig für Pilzkrankungen macht. Und er setzt konsequent auf reduzierende Maßnahmen beim Rebschnitt. Seine Produktion beträgt maximal 70 Hektoliter pro Hektar (hl/ha) im Müller-Thurgau

und 30 bis 50 hl/ha im Spätburgunder. Er investiert zwischen 800 und 1000 Stunden Arbeit pro Hektar im Weinberg – ein vergleichsweise sehr hoher Wert.

## UND SONST ...

Natürlich baut Gretzmeier heute auch seine eigenen, handgerüttelten Sektsorten aus und hat herrliche edelsüße Raritäten im Sortiment. Ehefrau Elvira Gretzmeier ist nicht nur eine ausgezeichnete Köchin, sondern betreibt von Mitte März bis Anfang Mai und von Mitte August bis Ende Oktober die haus-eigene Straußenwirtschaft mit deftig-feinen Tuniberger Spezialitäten.

Die Strauße ist jeden Tag, außer Samstags, ab 17 Uhr geöffnet. Mit krossem Flammenkuchen aus eigener Herstellung, Schäumele mit einem ganz hervorragenden selbstgemachten Kartoffelsalat, Treberwurst und wunderbaren sauren Rüben, Hausmacher Schwarz- und Leberwurst und knackigen Salaten aus dem eigenen Garten kann man, bei schönem Wetter auch im lauschigen Innenhof, entspannt und sehr preiswert genießen und das breite Weinsortiment verkosten. Guten Appetit! *Christian Hodeige*

► Öko Wein- und Sektgut Gretzmeier, Wolfshöhle 3, 79291 Merdingen, ☎ 07668/94230, [www.gretzmeier.de](http://www.gretzmeier.de)



REGIONAL  
KAUFEN UND  
GENIEßEN