



Prosit! Ein Glas eisgekühlter hauseigener Sekt kommt bei den Straußgästen immer gut



Zum Plausch in netter Runde gibt es frisch Zubereitetes aus der Weingutküche



Bei gutem Wetter lädt der Innenhof zum Platz nehmen und Entspannen ein



Im Verkostungsraum können die erlesenen Weine probiert werden



Blick in den gemütlich-rustikalen Bewirtungsraum der Gretzmeiers



Erfolgreiches Winzerpaar: Elvira und Heinrich Gretzmeier

Straußwirtschaft Gretzmeier in Merdingen Federleichte Weine und viel badische Gemütlichkeit



In einer Reihe mit Frankreichs berühmtesten Weinregionen

Bei den Gretzmeiers ist in diesen Tagen mächtig viel los. Seit die Winzerfamilie aus dem badischen Merdingen ihre Straußwirtschaft wieder geöffnet hat, sind die Sitzplätze auf dem Hof heiß begehrt. Schon der Weg zu den Gretzmeiers ist Landgenuss pur: Ein steiles Sträßchen führt auf dem sonnenverwöhnten Tuniberg hinauf zur Strauße. Begleitet wird man dabei von traumhaften Weinbergimpressionen und dem Blick auf die Vogesen. Oben angekommen, werden die Straußengäste im ersten Stock des Weinguts und bei schönem Wetter im idyllischen Innenhof bewirtet. Auf der Straußenspeisekarte stehen allerlei Gaumenfreuden wie selbst produzierte Weine und hausgemachte Köstlichkeiten wie Flammenkuchen, frische Salate aus eigenem Anbau, Hobelkäse mit Rauchspeck und Holzofenbrot, Treberwurst oder Schäufele mit Kartoffelsalat

und grünem Salat. Um Küche und Bewirtung kümmert sich Elvira Gretzmeier. Auch wenn es zu den Öffnungszeiten der Strauße immer jede Menge für sie zu tun gibt, freut sie sich über die große Anzahl an Besuchern und das positive Feedback. „Zu uns kommen auch regelmäßig Gäste aus Hamburg oder Frankfurt, was uns sehr freut“, erklärt die Winzerin. „Auf diese Weise können wir unsere Weine auch in anderen Teilen Deutschlands bekannter machen.“

Comeback für den Elbling

Auf der Weinkarte der Gretzmeiers befindet sich ein besonderer Wein: der „Elbling“. Dank des unermüdlichen Engagements von Heinrich Gretzmeier erlebt die totgeglaubte Rebsorte im Badner Land ein Comeback. „Wir haben für unsere Straußwirtschaft lange nach einem Tischwein mit geringem Alkoholgehalt gesucht, der dennoch beson-

ders im Geschmack ist“, erzählt Ökowinzer Heinrich Gretzmeier. Er fand ihn im Elbling – einer der ältesten Weißweinsorten Europas. Nur: Seit den 60er-Jahren wurde der Anbau per Ministererlass verboten, weil der Wein in den Augen der damaligen Massenweinlobby nicht mehr den badischen Qualitätsansprüchen entsprach.

Doch Heinrich Gretzmeier war von den Vorzügen der alten Rebsorte überzeugt und bekam schließlich eine Sondergenehmigung für deren Anbau. Seitdem ist er der einzige badische Winzer, der den „Elbling“ anbauen und ausschenken darf. In der Strauße kommt der edle Tropfen

überaus gut an, weil er als spritzig-leichter Tischwein ideal zur Küche des Hauses passt, ohne einen schweren Kopf zu hinterlassen. Seit Heinrich Gretzmeier sein Weingut 1986 gegründet und 1988 in ein Ökoweingut umgewandelt hat, gilt seine Leidenschaft vor allem dem Ausbau seltener Weinsorten. Deshalb findet man auf den rund 10 Hektar auch Raritäten wie Chardonnay und Auxerrois. „Durch den kalksteinhaltigen Lössboden, das milde Klima und die vielen Sonnenstunden haben unsere Trauben ideale Bedingungen für ihre Reife und erhalten dadurch ihren besonderen Geschmack.“



Hausgemachter Flammkuchen wird in der Strauße gerne und oft bestellt



Ebenfalls köstlich: Wurstsalat mit Brägele, Bibiliskäs und Obazter



Baden-Württemberg

Merdingen • Freiburg

Weingut
Heinrich Gretzmeier
Wolfshöhle 3
79291 Merdingen
Telefon: 076 68-942 30
E-Mail: weingut-gretzmeier@gmx.net

Wer sich selbst von der Qualität der Weine überzeugen möchte, stattet dem Weingut einfach einen persönlichen Besuch ab.

Öffnungszeiten Straußwirtschaft Gretzmeier:

18. August bis 27. Oktober 2013
Mo.-Fr. ab 17 Uhr, sonntags und feiertags ab 16 Uhr.

Weitere Infos unter: www.gretzmeier.de