

## FALKENSTEINS WEINPROBE

## 20 Meter zum Hochgenuss

**M**erdingen am badischen Tuniberg ist ein heimeliges Nest. Zu den schönsten Anwesen im oberen Ortsteil gehört das sorgfältig renovierte Fachwerkhaus in der Wolfshöhle. Treppauf geht es in eine ländliche Straußwirtschaft – eine Stube mit breiter Veranda davor, die nur in der Saison offen ist. Dort ist die Welt in Ordnung.

Heinrich Gretzmeier, 43 Jahre alt, mittelgroß, drahtig, mit dunkel gelocktem Haar und auch schon mal mit einem flotten Schnauzbart ausgestattet, ist leidenschaftlicher Bio-Winzer. Sein Vater karnte noch die paar Trauben zur Genossenschaft. Der Sohn lernte erst Obst- und Gartenbau. Während er seinen Meister machte, beschäftigte er sich auch mit Wein.

1986 übernahm er den väterlichen Hof und heiratete. Seine frisch angetraute Elvira, eine zierliche Blondine, erklärte sich gern dazu bereit, mit ihm ein Weingut zu gründen.

Biologisch? „Ich wollte etwas Neues machen, ich suchte eine Herausforderung“, erklärt Gretzmeier. Die ersten Jahre waren schwierig. Es gab Rückschläge, aber „dann auch tolle Erfolgserlebnisse“. Heute bewirtschaftet er zehn Hektar Reben und ist sich einer treuen Kundschaft sicher, die die urwüchsigen, meist völlig durchgegorenen Weine zu schätzen weiß.

Der Tuniberg ist dem bekannteren Kaiserstuhl vorgelagert,

geologisch jedoch völlig anders beschaffen. Er besteht aus Muschelkalk statt Vulkangestein. Die Böden dort eignen sich hervorragend für den Anbau der verschiedenen Burgunder-Spielarten.

Gretzmeier schätzt besonders den Auxerrois. Eigentlich hat die Sorte den Ruf, frühreife, sehr weiche und kurzlebige Weine hervorzubringen. Der Merdinger jedoch keltert daraus herzhaftere, extraktreiche Tropfen mit einer festen Säure.

Sein Geheimnis: Er erntet wenig, das nicht zu spät, und er lässt die gemahlene Trauben, was bei Weißwein nicht üblich ist, vor dem Abpressen ein paar Stunden stehen. So werden zusätzlich Geschmacksstoffe aus den Schalen gelöst.

Der 2004er, ein eleganter Tropfen, duftet fein nach Kräutern. Die Fruchtnoten spielen zwischen Citrus und Aprikose. Beim Nachschmecken stellt sich ein kreiðiges Gefühl ein – der Muschelkalk.

Elvira Gretzmeier reicht dazu in ihrer Straußwirtschaft „Käseknöpfe“. Aus Mehl, Ei, Wasser und Salz wird ein dickflüssiger Spätzleteig gerührt und über kochendem Wasser durch ein Sieb mit großen Löchern gedrückt. Wenn die Knöpfe oben schwimmen, diese herausnehmen, abtropfen lassen und mit geriebenem Edamer im Ofen überbacken. Dazu aus Joghurt, Sahne und frischen Kräutern eine Soße rühren und mit Salat aus dem Biogarten servieren.

Pit Falkenstein

