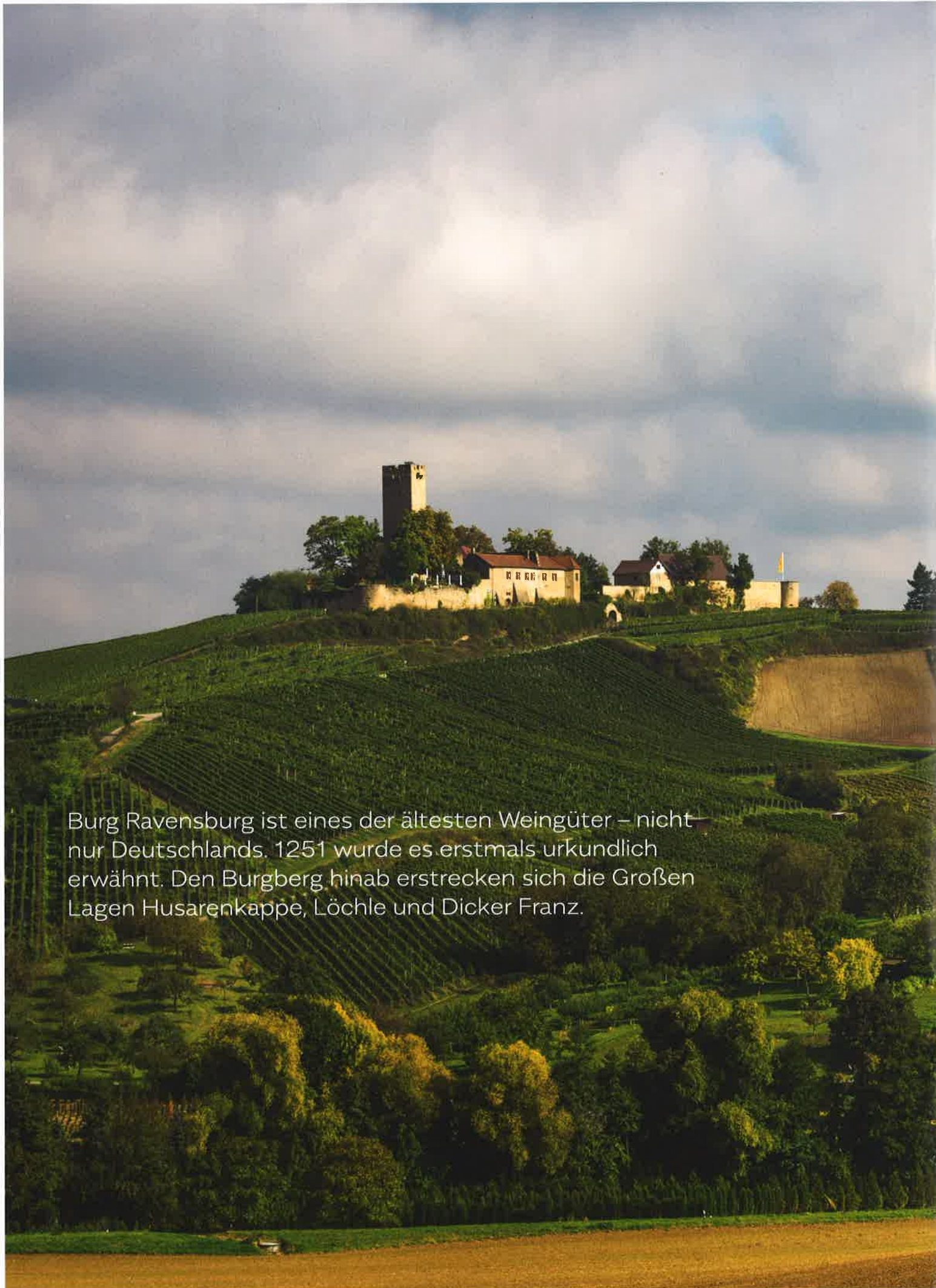


ZWEI WELTEN

DIE WEINGÜTER
BURG RAVENSBURG
UND HEITLINGER
IM KRAICHGAU

Von KRISTINE BÄDER Fotos MANUEL DEBUS

Am Bahnhof Odenheim, mitten im Kraichgauer Hügelland, wartet Claus Burmeister. Der Betriebsleiter im Weingut Burg Ravensburg hatte es schon angekündigt: Unser Weg führt als erstes und ohne Umwege in die Weinberge. Viel Zeit hat er dafür eingeplant, man hätte es also ahnen können: Seine Weinberge, das ist mehr als der Ort, an dem die Reben wachsen. Seine Begeisterung und seine Freude sind echt und unverhohlen, und die übliche Floskel von der Qualität, die im Weinberg beginnt, wird man schon deshalb von ihm nicht hören.



Burg Ravensburg ist eines der ältesten Weingüter – nicht nur Deutschlands. 1251 wurde es erstmals urkundlich erwähnt. Den Burgberg hinab erstrecken sich die Großen Lagen Husarenkappe, Löchle und Dicker Franz.

Fast burgundische Verhältnisse herrschen in den kalkhaltigen Gipskeuperböden des Weinguts Burg Ravensburg, dessen Kernkompetenz bei Blaufränkisch und Riesling liegt. Die doppelte Verantwortung, die Claus Burmeister als Betriebsleiter sowohl für Burg Ravensburg als auch für das Weingut Heitlinger trägt, kommt in den beiden Logos auf seiner Arbeitsjacke zum Ausdruck.



Kaum jemand dürfte die Weinberge von Burg Ravensburg, vielleicht sogar vom ganzen Kraichgau, besser kennen als der Achtundvierzigjährige. Schon sein Vater war Betriebsleiter bei Ravensburg, und so ist er quasi zwischen den Reben des Burgbergs und mit den Weinen groß geworden. Da war es fast logisch, dass er 1990 seinen ersten Jahrgang betreute und fünf Jahre später, nach der Ausbildung in der Weinbauschule Heilbronn, die ganze Verantwortung im Weingut übernahm. Doch dabei sollte es nicht bleiben.

Das Weingut Burg Ravensburg gehört zu den ältesten – nicht nur in Deutschland. Seine Geschichte beginnt mit den Gölern von Ravensburg, einem alten Kraichgauer Adelsgeschlecht, das Ende des 13. Jahrhunderts seinen Stammsitz nach Sulzfeld verlegte und dort die Ravensburg errichtete. Das Weingut selbst wurde 1251 erstmals urkundlich erwähnt; noch bis zum Jahr 2009 stand es unter der Verwaltung der Freiherren. Doch schon einige Jahre vorher hatten sich für Claus Burmeister neue Türen geöffnet. Türen, die zuvor im fünfzehn Kilometer entfernten Weingut Heitlinger zunächst einmal geschlossen worden waren, als man dort Insolvenz anmelden musste. Einer der Investoren, die das Weingut wieder in die Spur

bringen wollten, war Heinz Heiler. Der Unternehmer hatte als späberufener Golfer schon 1992 in den Golfplatz in Tiefenbach investiert – zufälligerweise in direkter Nachbarschaft zum Weingut Heitlinger – und die Anlage 1994 dann ganz übernommen. Die Verbindung zwischen Golfplatzbesitzer und Weingut blieb zunächst locker, erst mit der Insolvenz sollte sich das ändern.

Zu einem Drittel beteiligte sich Heinz Heiler zunächst am Neustart des Weinguts. »Ich habe mich schnell gefühlt wie in einem Pateroster. Der fuhr aber nur nach unten«, erzählt er. Die Qualität habe für ihn nicht gestimmt, und auch sonst sei er mit vielem nicht einverstanden gewesen. »Ich stand schnell vor der Entscheidung: ganz oder gar nicht. Das Geld, das ich schon investiert hatte, verloren geben, oder es richtig machen.« Schlussendlich fiel die Entscheidung für das Weingut, und so übernahm Heinz Heiler mit knapp siebzig Jahren das Weingut Heitlinger komplett. Als ehemaliger Eigentümer der Firma Betonbau mit Hauptsitz in Waghäusel verfügte er nicht nur über die finanziellen Mittel, sondern auch über das unternehmerische Knowhow. Einer seiner ersten Anrufe galt deshalb Claus Burmeister, dem damaligen Vorsitzenden des VDP.Baden, der ihm als der richtige Ansprechpartner erschien, um die Weichen im Weingut Heitlinger neu zu stellen.

Claus Burmeister erkannte die Chance, die sich ihm bot, und schnell war man sich einig. Im Jahr 2009 übernahm er zusätzlich zu seiner Aufgabe auf Burg Ravensburg die Geschäftsführung im Weingut Heitlinger. Und weil sich kurz darauf die Erbengemeinschaft der Göler von Ravensburg von ihrem Weingut trennen wollte, übernahm



Heinz Heiler ein Jahr später auch das Weingut Burg Ravensburg. Die erheblichen Investitionen schreckten den Unternehmer nicht. »Ich bin froh, eine Aufgabe gefunden zu haben, die mich so sehr ausfüllt« – die Entscheidung bereut er bis heute nicht. Im Gegenteil: »Ich finde es großartig und faszinierend, jeden Tag etwas dazuzulernen und auch mit knapp siebzig noch einmal etwas Neues zu beginnen.« Sein Vertrauen in das Können seines Geschäftsführers ist die Grundlage dafür, er selbst bringt sich mit seinem Wissen um »Finanzen, Marketing, Kontakte und mit den richtigen Ideen« ein.

Vom gegenüberliegenden Hügel hat man einen unverstellten Blick auf Burg Ravensburg und die Rebzeilen, die sich unterhalb der Burg aneinanderreihen. Gleich drei Große-Gewächslagen liegen hier nebeneinander, in denen man sich auf die Kernkompetenz des Weinguts konzentriert: Riesling und Blaufränkisch. »Burg Ravensburg hat einzigartige Rieslinglagen im Kraichgau«, sagt Claus Burmeister. Die Husarenkappe, die Monopollage unterhalb der Burg, hat ihren Namen von einem der Ritter aus dem Gründergeschlecht der Göler von Ravensburg. Sie gilt als Wiege des Rieslings in Baden, weil besagter Freiherr im Jahr 1782 vom Markgrafen von Baden Rieslingreben zum Geschenk erhielt. Die soll er in seiner Husarenkappe zur

Burg transportiert haben, um sie im Burgberg einzupflanzen. »Die Gipskeuperböden hier sind einzigartig und sehr kalkhaltig. Überhaupt ist der Boden in Sulzfeld eher einheitlich«, streicht der Betriebsleiter die Besonderheit heraus. »Kalkgehalt, pH-Wert, das alles ist fast identisch mit den Bedingungen im Burgund.« Wenn er überhaupt ein Vorbild habe, dann seien das tatsächlich am ehesten die Weine aus der Bourgogne. »Aber eigentlich will ich nur Kraichgauer Weine machen.« Was das für ihn heiße? Schlanke Weine, geprägt von Mineralität und Eleganz, die Verspieltheit und Spannung vereinen.

Direkt neben der Husarenkappe, in einer deutlich sichtbaren Senke, liegt das Löchle. Die Lage ist deutlich wärmer als der Rest des Bergs und daher ideal für Burgunderarten, weshalb hier Pinot Noir, Weiß- und Grauburgunder gepflanzt sind. Das dritte Große Gewächs kommt



vom Dicken Franz, einer klassischen Blaifränkisch-Lage. »Nach dem Dreißigjährigen Krieg soll man hier zusammen mit den Grafen von Neipperg die ersten Blaifränkisch-Reben gepflanzt haben«, erzählt Claus Burmeister.

Der Kraichgau ist eine fast vergessene Region. Während andersorts raumgreifende Rebflächen wenig Zweifel an der Ankunft in einer Weinregion lassen, scheint man hier die Weinberge zu verstecken. »Unterdentdecker Kraichgau«, nennt Heinz Heiler das fast ein wenig ironisch. Tatsächlich ist das Hügelland zwischen Schwarz- und Odenwald erst seit 1996 als eigenständiger Bereich des Weinbaugebiets Baden anerkannt und wohl auch deshalb nicht gerade im Fokus, wenn man von badischen Weinen spricht. Der Name Kraichgau soll auf das keltische Wort »Creuch« für Schlamm und Lehm zurückgehen. Die fruchtbaren Ackerböden haben dafür gesorgt, dass die Region eher als Kornkammer galt. Eichenwälder prägen die Kuppen der vielen Hügel: »Nur wo der Pflug nicht geht, wurde ein Weinberg gepflanzt«, lacht Claus Burmeister. Dabei sind nicht nur die klimatischen Bedingungen für Weinbau perfekt, auf den knapp eintausendzweihundert Hektar Rebfläche gibt es auch geologisch so viel Abwechslung, dass schon die Fülle der Möglichkeiten einen Blick wert ist.

Das wird auf der kurzen Strecke zum Weingut Heitlinger ziemlich schnell deutlich. Im März, wenn die Weinberge noch kahl sind, sieht man die unterschiedlichen Farbschattierungen des Bodens. Die Triaszeit hat hier ein buntes Konglomerat kalkhaltiger Böden von Keuper über Buntsandstein und buntem Mergel bis Löss und Ton

hinterlassen. »Im Prinzip wechselt hier alle hundert Meter die Bodenzusammensetzung«, fasst Claus Burmeister zusammen. Die rot gefärbten Bereiche sind stark eisenhaltig und prädestiniert für Pinot Noir und Grauburgunder, die hellen Böden für Weißburgunder, Chardonnay und Auxerrois.

Der Zusammenschluss der beiden Weingüter Burg Ravensburg und Heitlinger wurde in der Region zumeist mit Wohlwollen zur Kenntnis genommen. Das Engagement von Heinz Heiler und Claus Burmeister kommt auch der lange Zeit vernachlässigten Kulturlandschaft zugute. Mehr als hundert Hektar werden inzwischen von den beiden Weingütern bewirtschaftet, viele brachliegende historische Lagen wurden dafür wieder in Ertrag gebracht. Wie beispielsweise der Eichelberg. »Ich lebe schon immer hier und habe von dieser Lage bis vor einigen Jahren nichts gewusst«, sagt Claus Burmeister. Die Reben sind tatsächlich gut versteckt und ganz von Wald umgeben. »Schauen Sie, so sah das vor einigen Jahren alles aus«, er zeigt auf ein komplett verbuschtes Teilstück. Fast fünfzehn Jahre hatten die Weinberge brachgelegen und waren nur mit schwerem Gerät von Hecken und Büschen zu befreien. Warum man sich diese Mühe macht? Die Antwort liegt für ihn auf der Hand: »Ich bin ein Weinbergverrückter. Wenn ich so eine Lage sehe – es wäre eine Sünde und Schand, das nicht zu machen.« 2010 wurde die Fläche zum ersten Mal mit Weißburgunder bepflanzt – und fiel dann gleich im ersten Jahr komplett dem Frost zum Opfer. Aber Aufgeben kam nicht in Frage, also wurde



im folgenden Jahr neu gepflanzt. Siebentausendfünfhundert Weißburgunder-Reben pro Hektar. »Ich liebe Weißburgunder, wegen seiner Eleganz und seiner subtilen Art«, sagt der Betriebsleiter. Hier im Eichelberg sorgt der umgebende Wald für eine besondere Thermik und eine große Tag-Nacht-Amplitude bei den Temperaturen. »Das verleiht dem Weißburgunder eine gewisse Kühle.«

Für Claus Burmeister geht es vor allem um Balance. »Balance im Weinberg bedeutet auch Balance im Wein. Ich will im Weinberg nicht zu viel agieren. Die Reben machen das, was unter den gegebenen Bedingungen für sie ideal ist. Da greife ich nur unterstützend ein.« So will er den Ausdruck der einzelnen Lagen in die Weine bringen. »Es wird meist erwartet, dass Wein in eine Form passt. Aber Wein ist Emotion, er muss erzählen und sich ausdrücken. Dann ist ein Wein schlüssig für mich.«

Seine intensive Arbeit mit den Weinbergen hat Claus Burmeister schließlich zur biologischen und in letzter Konsequenz auch zur biodynamischen Bewirtschaftung geführt. Schlüsselerlebnis dafür war der Jahrgang 2009, als er der Probleme mit der Essigsäure durch übliche Methoden nicht mehr Herr wurde. Der Weinbauberater emp-

fahl ihm biologische Mikroorganismen, die endlich die gewünschte Wirkung zeigten, während auf den Kontrollfeldern hohe Verluste zu beklagen waren. Das überzeugte Claus Burmeister: »Da war es mir auch egal, ob das jetzt logisch oder wissenschaftlich ist, Hauptsache es hilft.« Heute werden alle Große-Gewächs-Lagen biodynamisch bewirtschaftet, für den Rest gilt als Mindeststandard eine biologische Arbeitsweise.

Auch wenn nach dem Zusammenschluss der beiden Weingüter viele Arbeitsabläufe und auch die Räumlichkeiten zusammengelegt wurden, sind sie doch bis heute eigenständig und autark geblieben.

Retter in der Not für das Weingut Heitlinger war der Unternehmer Heinz Heiler, der ein paar Jahre später auch Burg Ravensburg erwarb. Mit den beiden Gütern, dem Hotel Heitlinger Hof und dem Golfplatz hält er vier Trümpfe in der Hand. Der Pinot Gris von Heitlinger aus den Muschelkalkböden der Tiefenbacher Steillage Spiegelberg genießt ebenso hohes Ansehen wie alle anderen Großen Gewächse der beiden Betriebe.





Zwei Weingüter, ein Keller – doch der Ausbau der Weine erfolgt sauber getrennt. Darauf legen Besitzer Heinz Heiler und Betriebsleiter Claus Burmeister sowie die beiden Kellermeister Jürgen Kern und Daniel Rupp nach dem Zusammenschluss von Burg Ravensburg und Heitlinger nicht nur im Barrique-Keller größten Wert.

Das ist vor allem deshalb möglich, weil schon die Sortenstruktur unterschiedliche Schwerpunkte setzt. Riesling und Blaufränkisch sind die Kernkompetenz des Weinguts Ravensburg, im Weingut Heitlinger sind es die Pinots. Dennoch gibt es, auch aus wirtschaftlichen Gründen, einen gemeinsamen Standort für beide Weingüter: Der Ausbau erfolgt – sauber getrennt – in einem einzigen Keller. Dort wird alles minimalistisch gehalten. Konsequente Handlese – »wir haben bis zu neunzig Erntehelfer im Herbst« –, Gravitation statt Pumpen, optische Sortierung, Stahltanks, große Holzfässer, Barriques. »Wir bauen alle Weine grundsätzlich trocken aus.« Angst vor dem Verschmelzen der beiden Weingüter hat Claus Burmeister nicht. »Das ist gedanklich absolut getrennt, allein wegen der unterschiedlichen Böden«, sagt er. Das seien getrennte Welten.

Probiert man die Weine nebeneinander, treten die stilistischen Unterschiede klar zutage. Während die Weine von Burg Ravensburg elegante und klare Frucht mit struktureller Tiefe verbinden, dominiert in den Heitlinger-Weinen eine mineralisch-würzige Art, die den Gaumen mit großer Komplexität fordert, aber nie überfordert. Der 2014er Eichelberg Pinot Blanc von Heitlinger wurde in verschiedenen großen Holzfässern und mit rund dreißig Prozent neuem Holz ausgebaut und ist schon jetzt äußerst komplex mit jodig-salziger Eleganz, Aromen von hellem Tabak, feinem Toffee und einer vibrierenden, feingliedrigen Art. Auch der 2014er Pinot Gris aus der

Lage Spiegelberg ist von feinem Holzeinfluss geprägt. Einige wenige Tage Schalenkontakt haben den Wein mit Aromen von Tabak, hellem Karamell und einer animierenden Säure ausgestattet; das alles mündet in eine feste Struktur und wirkt fast süßlich gerundet. Auch die roten Sorten lassen unterschiedliche Handschriften erkennen. Der 2013er Löchle Pinot Noir von Burg Ravensburg ist geprägt von einer süßlich-saftigen Frucht von schwarzen Kirschen, dem Duft von Veilchen und einer saftigen, vollen Art. Der 2014er Wormsberg Pinot Noir von Heitlinger zeigt nur im ersten Moment eine saftige dunkle Frucht. Die zunehmend animierenden Aromen von Schwarzbrot, Teer und etwas Schlehe verdichten sich zu einer sehr würzigen Struktur; dazu ein animierender Abgang, der richtig Spaß macht.

Das Portfolio der beiden Weingüter ist groß – nicht nur in Sachen Wein. Heinz Heiler hat mit den beiden Weingütern, einem Restaurant, dem Hotel Heitlinger Hof und dem Golfplatz ein »vierblättriges Kleeblatt« zusammengeführt, das man so nicht allzu oft findet. Kompromisse will und kann er dabei nicht machen. »Ich will überall zuverlässig an der Spitze sein«, sagt er selbstbewusst. Arroganz ist das nicht, eher eine Frage des persönlichen Anspruchs. »Schnellschüsse sind nicht mein Ding.« Die konsequente Arbeit trägt Früchte: Nach den Besitzerwechseln der beiden Weingüter musste die Mitgliedschaft im Verband der Deutschen Prädikatsweingüter (VDP) zunächst aufgegeben werden. 2012 wurden beide Weingüter mit dem Jahrgang 2011 für ihre Arbeit mit der Wiederaufnahme in den Verband belohnt. 🍷