

„Lagen, Lagen, Lagen!“:
Davon haben die Weingüter
Heitlinger und Burg
Ravensburg reichlich und
erlesene. Geschäftsführer
Claus Burmeister setzt auf
Klasse statt Masse und
frische Ideen. Spezialität:
Riesling von der
Husarenkappe, in einer
besonderen Cuvée schon zum
„Lieblingswein des Jahres“
gekürt / Von Johannes Hucke



Noch immer bimmelt das Odenheimer Glockenspiel lieblich, wenn man sich, am Katzbach lang gen Tiefenbach aufmacht. Noch immer dominieren Wald und Golfplatz das Bild der Landschaft, bis sich der Blick über die Weinberge öffnet und die schöne Tiefenbacher Kirche sichtbar wird.

Was hat sich alles verändert, seit wir vor neun Jahren zum letzten Mal das Weingut Heitlinger besuchten? „Viel mehr als andernorts im Kraichgau!“, möchte man meinen. Allerdings auf eine Art und Weise, die hohe Sensibilität im Umgang mit – sagen wir es ruhig: der Schöpfung zugrunde legt.

„In die Breite möchten wir nicht mehr wachsen. Die besten Lagen haben wir schon. Aber es geht immer mehr um die Definition der Sorte, um den Lagencharakter.“ Claus Burmeister Geschäftsführer der Weingüter Heitlinger und Burg Ravensburg, formuliert präzise, was über-



Claus Burmeister hat stets frische Ideen.

haupt noch möglich ist, um letzte Steigerungen zu erzielen. Es muss uns nicht bange sein: dem Mann fällt immer noch was ein! So kreierte er („Das war schon ein bisschen frech!“) eine Riesling-Cuvée aus drei unterschiedlichen Jahrgängen, um das Terroir der Husarenkappe hervorzuheben, den Jahrgangseinfluss aber zurückzustellen. Ergebnis? Der Gewinn des Innovationspreises. Die FAS titelte „Lieblingswein des Jahres. Und trotz eines Preises von 75 Euro ist er binnen vierzehn Tagen ausverkauft.“

Wir hätten uns natürlich auch –

die treue Fangemeinde des größten Ökoweinguts in Deutschland weiß das – anders nähern können. Es sind ja immer noch zwei Betriebe, die unter den Händen der Heiler-Familie und Claus Burmeisters zu einer Harmonie gewachsen sind. Wer etwas verstehen möchte von Kultur und Wesensart der Weine von der Ravensburg, sollte sich auch einen Ausflug nach Sulzfeld gönnen, wo die charakteristische Silhouette über dem Weinberg gewissermaßen vor Geschichte dampft.

770 Jahre Weinbau! Da musste schon etwas Exzeptionelles her. Aus der „Wine Library“ des Hauses stammt die elf Jahre alte Husarenkappe, selbstverständlich ein Riesling aus der Großen Lage. „Dieser Wein ist ein Feiertag“, stellt Burmeister fest, und man merkt ihm sympathischer Weise die Verwunderung darüber an, dass so etwas überhaupt möglich ist... Dabei hat er ihn selbst gemacht! Dennoch, was da so wunderbar zusammenströmt – Reife und Frische, edle Frucht und feine Mineralik sowie etwas ganz und gar Unnennbares, eben Feierliches – das gibt es in der Welt des Weines nur hier.

Schon die Guts- und Ortsweine munden grandios. Noch immer steigt uns dieser ganz besondere Duft aus dem Auxerrois entgegen, der wie kaum ein anderer den Feierabend einzuläuten versteht. Nicht verschweigen wollen wir, dass die Sorte aus dem „Hassapfel“ zu unbekanntem Höhen geführt wird. Edler als beim Pinot Blanc vom Eichelberg oder beim

Löchle-Weißburgunder kann Holz nicht eingesetzt werden.

Diese Weine waren schon vor zehn Jahren fabelhaft; wir meinen, dass sie noch raffinierter, lagentypischer geworden sind. Selbiges könnten wir



Das Weingut wirkt wie ein modernes Chateau.

auch vom Grauburgunder berichten – und müssten dann doch die Roten preisen. Welche? Alle, die wir versuchen durften. Denn Burmeister gelingt es ebenso virtuos, den Pinot Noir vom Wormsberg zu komponieren wie den Blaufränkisch aus der altberühmten Lage Dicker Franz.



Fass an Fass voller Wein im Keller. Fotos: Gert Steinheimer

All dies geschieht eingebettet in die „Heitlinger Genusswelten“, seit 2008 von Heinz Heiler und Familie immer weiterentwickelt.

Tochter Christine, CEO und Architektin, plante und entwarf das 2014 eröffnete Hotel Heitlinger Hof und renoviert den Kreuzberghof, ein Juwel im Ensemble, das mit Landhausküche und -charme Ruhe- und Schönheitssucher anlockt. Patrick Jacklin,

studiierter Touristiker, fungiert als Hotelmanager. Warren Jacklin wirkt als Geschäftsführer des Golfresorts, wo mittlerweile das „Albatros“ mit mediterraner Küche aufwartet.

Sport- und Eventmanager Philip Jacklin leitet Marketing und Vertrieb der Produkte aus den Genusswelten, wohingegen der große Golfer Tony Jacklin heute vorwiegend in Sachen Golfplatz-Architektur berät.

Die Genussweltenlenker sind nicht nur wichtige Kraichgauer Lagenretter und Neuanleger. Hier dreht sich alles um Nachhaltigkeit. 800 Tonnen Bio-Kompost pro Jahr sorgen für Bodenvitalisierung, Kohlenstofffixierung und Wasserkonservierung. Vielleicht liegt es auch an der auf Goethe und Steiner fußenden Lehre der Biodynamie, dass eine entspannte, besonnene Atmosphäre die Gäste einnimmt. Ludwig Wittgensteins Maxime scheint aufs Trefflichste umgesetzt: „Ethik und Ästhetik sind eins.“

NACKTE FAKTEN

Weingut Heitlinger

Weingut Burg Ravensburg

Kontakt: Am Mühlberg 3, 76684 Tiefenbach, Telefon 07259/ 91120

Online: www.weingut-heitlinger.de

www.restaurant-heitlinger.de

www.weingut-burg-ravensburg.de

Seit: 1959 / 2008

Lagen: Um Tiefenbach, Odenheim, Sulzfeld. Große Gewächslagen: Heinerberg, Eichelberg, Spiegelberg, Schellenbrunnen, Kapellenberg, Wormsberg, Königsbecher; Husarenkappe, Löchle, Dicker Franz

Rebfläche: 110 Hektar

Rebsorten: Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Auxerrois, Chardonnay; Pinot Noir, Blaufränkisch.

Spezialitäten: Weiße Cuvée GEMEINSAM, HK 3, Dicker Franz Lemberger GG 2008.

Preisspanne: 10 bis 110 Euro