



Das Weingut Schloss Ortenberg ist 40 Hektaren gross und befindet sich rund 50 Fahrminuten nördlich des Kaiserstuhls.

Weintipp

«Wir haben ein Riesenpotenzial»

TEXT RETO E. WILD

Das gut 40 Hektaren grosse Weingut Schloss Ortenberg produziert seit 1407 Weine, die auf Granitböden wachsen. Das Terroir der Ortenau im deutschen Bundesland Baden-Württemberg befindet sich 50 Fahrminuten nördlich des viel bekannteren Kaiserstuhls. Die Ortenau sorgt durch die Kühle des Schwarzwalds und die Wärme des Rheintals für fitnessreiche und mineralische Weine.

Matthias Wolf (42), Geschäftsführer des Weinguts und ein echter Ortenauer, der nach dem Studium der Weinbaubetriebswirtschaft in Südafrika und in Neuseeland arbeitete, sagt: «Unser Ziel ist es, die Region aus dem Schatten des Kaiserstuhls zu führen. Wir haben hier ein Riesenpotenzial. Unser USP ist, dass die Weine auf Granit wachsen, was weltweit selten ist. Wir wollen weiter an der Qualität feilen und noch stärker im Export Fuss fassen. Inzwischen gibt es Ortenauer Weine sogar in Saint-Tropez.»

Hotelier Thomas Althoff hat das Weingut mit seinem Weissweinanteil von 70 Prozent und rund 50 verschiedenen Weinen im Mai 2021 übernommen; Schweizer Partner ist Casa del Vino. Typisch für Baden sind Riesling und viele Burgundersorten sowie als Besonderheit seit den 1940er-Jahren Sauvignon blanc. «Wir wollen in Zukunft 30 unterschiedliche Weine anbieten mit einem breiten Kundensegment im Direktverkauf, im Fachhandel und bei Wiederverkäufern, in der Gastronomie und damit selbstverständlich auch in den Althoff Hotels», so Wolf. «Herr Althoff ist in der Branche als guter

Gastronom bekannt. Unsere Weine sind gastronomischer und damit noch bessere Essenbegleiter geworden.»

Er, Wolf, sei nun seit 15 Jahren im Betrieb und habe noch nie einen «so herausfordernden Herbst wie jenen des Jahrgangs 2024 gesehen». Frostschäden hätten für eine gegen 40 Prozent kleinere Menge gesorgt. «Aber im Keller zeigen sich die Trauben qualitativ ganz gut. Die Jungweine, die ich verkosten konnte, sind vielversprechend.» Eine weitere Herausforderung in diesem Jahr sei jedoch der Falsche Mehltau. Wolf gibt zu bedenken: «Wir haben unseren Betrieb seit letztem Jahr auf zertifizierten Biobau umgestellt. Wenn das mit dem Wetter so weitergeht, wird das schwierig.»

Wir reisen zurück zum Jahrgang 2020: Der Sekt **Pinot brut 2020** wurde nach der klassischen Flaschengärermethode hergestellt und präsentiert sich goldgelb. Er erinnert mit seinen Hefe-, Blüten- und Bröchenoten an einen Champagner und befand sich 27 Monate auf dem Hefelager: 17,75 Punkte! Bei der zugänglichen und fruchtigen **Cuvée Furore 2020** handelt es sich um das Zusammenspiel von Spätburgunder, Cabernet Sauvignon und Syrah. Jede Traubensorte spielt ihre Qualitäten aus: 17 Punkte. Wie der Sekt besticht dieser Rotwein ebenfalls mit einem attraktiven Preis-Genuss-Verhältnis und drängt sich für die Weinkarten im Gastgewerbe auf.



Pinot brut 2020
17,75/20 Punkte, Preis ●●

Preisskala:

●	bis 10 Franken
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr

AMUSE-BOUCHE



CORINNE NUSSKERN

Eine Ode an das Hühnerei

Nur schon seine ästhetische Form und die Haptik schmeicheln, das klassische Hühnerei ist untertrieben gesagt die ovale Perfektion. Und entledigt es sich seiner Schale, passieren kulinarische Wunder, ob es nun pochiert, gebraten, frittiert, im Spiegel, als Omelette oder in japanischer Onsen-Konsistenz daherkommt.

Und Eier nähren! Trampfen mit den Vitaminen A, D und B12 auf, liefern Mineralstoffe, Eiweiss, Lecithin und Antioxidanten. Und welch Glück, sind Eiweiss und Eidotter mit unterschiedlichen chemischen Eigenschaften versehen. Man mag gar nicht dran denken, was uns ohne Ei entginge. Jene Theorie, die Erde sei einst aus einem Ei geschlüpft, die manche Völker hegen, mal ausgenommen. Es gäbe keine Mayonnaise, kein verquirltes Müsterli in der Hühnerbouillon, keine Shakshuka, die von Peperoni und Zwiebeln umspielt und in Tomatensauce gesunkenen Eier – und ganz tragisch: weder Merinque, Zabaione, Marmorkuchen noch Îles flottantes.

Und nicht zu unterschlagen: Eierlikör, den ich als 15-Jährige auf dem durchgesessenen Sofa des mit meiner Grossmutter befreundeten Ehepaars Büchi kennenlernte. Neben einem Zwanzigernötli zur Konfirmation stellten sie mir feierlich ein Gläschen Eierlikör hin. Süss war er, und sie schenkten kräftig nach. Nach einer halben Stunde war ich betrunken. Das nenne ich mal einen Start ins Erwachsenenleben!

corinne.nusskern@gastrojournal.ch