

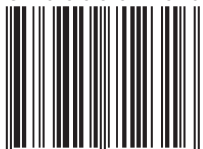
*Baedeker* SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER ELSASS

# Wein und Weinstraße

- Was macht die Elsässer Weine aus?
- Ausgewählte Winzer, Weingüter und Weinfeste
- Route des vins: 170 km Genuss

ISBN 978-3-8297-1231-6



9 783829 712316

€ 17,95 [D]  
€ 18,50 [A]

*Besondere Weingüter*

► Seite 5



*Im Weißweinland*

► Seite 10

*Auf der Weinstraße  
unterwegs*

► Seite 12



## WEINREGION ELSASS

**Von Mitte September bis Mitte Oktober fließt im Elsass der Schweiß: Wein wird geerntet – und zwar bis heute weitgehend per Hand. Doch nicht nur das Lesen ist schwere Arbeit, oft werden die Reben noch mit schweren Erntebütten auf dem Rücken in die Weinkeller bzw. zu den Traktoren geschleppt, die sie dann abtransportieren.**

Es ist nicht leicht, Arbeitskräfte für die Weinlese zu finden. Deswegen haben einige Winzer aus der Not eine Tugend gemacht: Sie bieten ihren Gästen an, bei der Lese mitzuhelfen. Die schufteten dann im Weinberg Schulter an Schulter neben Studenten, die sich Geld fürs Studium verdienen, oder Ernteprofis, die von einem europäischen Weinberg zum anderen ziehen. Um einen kleinen Weinberg von

einem Hektar abzuernten, benötigt man ca. 250 Arbeitsstunden. 30 Personen sind dafür einen vollen Arbeitstag beschäftigt – vorausgesetzt es sind Profis am Werk. Trauben pflückende Touristen brauchen dafür deutlich länger. Arbeit im Urlaub ist zwar nicht jedermanns Sache – doch Winzer **Seppi Landmann** aus Soultzmatt hat trotzdem seine Wiederkehrer: Gäste, die Jahr für Jahr zur Weinernte

*Zu der harten Arbeit gehört auch eine zünftige Mittagspause!*



## Richtig trinken und lagern

*Elsässer Weißweine sollten bei einer Temperatur von 8 bis 10 °C getrunken werden. Dies ist die optimale Temperatur, damit sich die Aromen entwickeln können. Am besten trinkt man aus farblosen Gläsern mit einem langen Stiel. Der Crémant d'Alsace wird in Sektflöten bei einer Temperatur, die zwischen 5 und 7 °C liegt, serviert. Zur Lagerung eignet sich am besten ein kühler Keller mit konstanter Temperatur von 10 bis 15 °C. Die Flaschen sollten liegend aufbewahrt werden.*

*Elsässer Weine werden meist jung getrunken – mehr als fünf Jahre sollte man normale Jahrgänge nicht lagern. Große Jahrgänge wiederum und die Grands Crus gewinnen durch das Altern.*

anreisen und mithelfen, die Landmannschen Weinberge am Zinnkoepflé und am Bollenberg abzuernten. Sie haben ihr Argument: Nach einem arbeitsreichen Tag schmecke der Wein gleich doppelt gut, schwören sie. Erst zu arbeiten, um dann Wein trinken zu dürfen, ist für die meisten Elsassbesucher allerdings doch nicht die perfekte

Vorstellung von Urlaub. Sie entscheiden sich in der Regel für eine weniger anstrengende Art, die unterschiedlichen Weinsorten des Elsass kennen zu lernen – sprich: über eine Weinprobe.

In fast jedem Dorf im Elsass stehen die Türen der Weinkellereien **den Besuchern offen**. Aber auch in Wi(n)stubs und Restaurants kommen die regionalen Weinspezialitäten auf den Tisch. Typisch fürs Elsass sind die **vielen kleinen Winzerbetriebe**. Die meisten Weinbauern bewirtschaften Flächen von weniger als einem Hektar. Für den Touristen ist das durchaus angenehm – so kann er viele unterschiedliche Weine und Kellereien kennenlernen. Und: Von einem Weinkeller zum nächsten oder von einer Weinprobe zur anderen ist er nie lange unterwegs.

Auch dafür, dass der Wein nicht zu sehr benebelt, haben die Elsässer gesorgt – ihre Küche ist mindestens so bekannt wie ihr Wein. Vor allem ein herzhafter Flammkuchen passt hervorragend dazu.



## BESONDERE WEINGÜTER

**Eines der ältesten Weingüter der Region ist die Maison Emile Beyer in Eguisheim – sie liegt nur ein paar Kilometer südwestlich von Colmar. Seit 1580 wird hier Wein produziert; seit 1792 ist das Weingut in Besitz der Familie Beyer.**

Dass eine Weinprobe an keine Uhrzeit gebunden ist, beweisen **die Beyers** eindrucksvoll mit ihren Öffnungszeiten: schon ab 8.00 Uhr morgens kann man ihre Weine verkosten. Allerdings sollte man sich so früh am morgen etwas Mäßigung auferlegen. Eguisheim ist eines der schönsten Dörfer des Elsass; man braucht also noch genügend Energie für einen Rundgang durch die verwinkelten Gassen des Ortes. Nebenan in Kientzheim betreibt **Paul Blanck** seinen Weinkeller. Auch die Blancks sind schon lange im Geschäft – seit dem frühen

19. Jh. sind sie Winzer. Besonders stolz sind sie auf ihren Weinberg. Dem »Schlossberg« wurde als erstes Anbaugebiet im Elsass 1975 der Titel »Grand Cru« verliehen. Damit werden Weinberge in Spitzenlage ausgezeichnet, in denen besonders gute Reben produziert werden. Ein großer Wein, der mit den Jahren immer besser wird, ist der am Schlossberg produzierte Riesling. Ihn, ebenso wie die anderen Weine aus Blancks Produktion, kann man nicht nur vor Ort kaufen, sondern auch im Internet bestellen. Doch besser ist es schon man holt ihn in

### *Gute Adressen Wein im Elsass*

#### **WEINGÜTER**

##### **Weingut Klur**

105, Rue des Trois Epis  
68230 Katzenthal  
Tel. 03 89 80 94 29, Fax 03 89 27 30 17  
[www.klur.net](http://www.klur.net)

Hier stellt man Bioweine her.

Übernachtung auf dem Gelände des Weinguts ist in Ferienhäusern möglich. Kurse zu den unterschiedlichsten Themen (z.B. Wildkräuter, Backen, Körbelflechten) werden angeboten.

##### **Weingut René Meckert et Fils**

29, Rue Principale  
Heiligenstein  
Tel. 03 88 08 96 97, Fax 03 88 08 26 97  
Weinproben und Übernachtung auf dem Weingut.

##### **Weingut du Bollenberg/**

##### **Hôtel du Bollenberg**

Westhalten  
[www.bollenberg.com](http://www.bollenberg.com)