

Hochtechnologie im Keller

Besondere Auszeichnung für Winzer-Familienbetrieb Bimmerle

Mittelbaden und die Ortenau sind sprichwörtlich in aller Munde. Das zeigt sich nicht nur nächstes Wochenende auf der Genussumesse „Fine“ im Baden-Badener Kurhaus (Freitag, 16 bis 22 Uhr; Samstag, 11 bis 22 Uhr; Sonntag, 11 bis 18 Uhr), die unter anderem besondere Erzeugnisse präsentiert, die zwischen dem Murg- und Kinzigtal reifen und den Gaumen kitzeln.

Dass die Region ein Weinanbaugebiet der Premiumklasse ist, beweist auch einer ihrer Protagonisten abseits der „Fine“: Siegbert Bimmerle. Gerade hat das in dritter Generation geführte Familienunternehmen aus Renchen-Erlach beim Wettbewerb „Top Ten Spätburgunder Rotwein“ – eine Art „Die Ortenau sucht den Superstar“ – gepunktet. Unter 25 Mitbewerbern aus der gesamten Ortenau gab es in der Gesamtwertung einen zweiten Platz. Bereits beim Riesling-Vergleich im Frühjahr landete Bimmerle zweimal unter den ersten Zehn. Damit ist das

Weingut der erfolgreichste Privatwinzer bei den Top-Ten-Wettbewerben 2011.

„Das ist der Lohn für konsequente Arbeit in den Weinbergen und der Kellerwirtschaft“, freut sich Bimmerle, der sich einem kompromisslosen Qualitätsmanagement und Selektionsweinen im oberen Marktsegment verschrieben hat.

Der ohnehin reichlich bestückte vinologische Trophäenschrank ist also um zwei weitere Auszeichnungen reicher. Verehrt sind dort bereits Bundes- und Landesehrenpreise, Gold-, Silber- und Bronzemedailles des Badischen Weinbauverbandes und viele weitere internationale Ehrungen. Namhafte Gourmetführer wie Gault Millau vergaben Bestnoten.

Gleichwohl: Mit einem Altweibersommer wie zuletzt und immer neuen Oechsle-Höchstständen ist es alleine nicht mehr getan. Die heutige Kellerwirtschaft ist hochtechnologisiert. Gerade hat Bimmerle rund drei Millionen Euro in eine neue High-Tech-Produkti-

onsstätte investiert. Das alles auf stattlichen 3000 Quadratmetern. Ganz neue Dimensionen für einen Privatwinzer aus der Ortenau.

Effektivität und Präzision beginnen allerdings bereits im Weinberg. Vorbei die Zeiten, da die Trauben ausschließlich in großen Bottichen angekart wurden. „Schonende Verarbeitung ohne Druck“ lautet die Philosophie. Also werden die Trauben in Behältern gesammelt, die maximal 250 Kilo fassen. „Optimale Verarbeitungsprozesse“ erwartet diese im neuen Weinkeller. Auf einem Vibrationsband wird das Traubengut aussortiert, die Stiele in einer individuell verstellbaren Abbeermaschine getrennt. Danach gelangt das Lesegut umgehend in einen Kühlcontainer. Die computergesteuerte Kaltvergärung erfolgt in einem der 83 Tanks mit einem Gesamtvolumen von 456.000 Litern.

Siegbert Bimmerle war die Weinwirtschaft bereits früh in die Wiege gelegt. Das Schicksal wollte es so. Der Vater verstarb



siegbert bimmerle



Setzen auf Qualität im Weinberg, aber auch auf neueste Technologie im Keller: Siegbert Bimmerle (links) und sein Kellermeister Thomas Hirt.

Foto: pr

früh an den Folgen eines Unfalls. Gerade mal 14 Jahre jung, musste der Sohn zusammen mit seiner Mutter den Betrieb weiterführen. Seit 2006 ist Siegbert Bimmerle alleiniger Inhaber, seine beiden Betriebe haben heute 50 Hektar im Er-

trag und sich damit innerhalb von nur drei Jahren verdoppelt. Für das exzellente Lesegut für die Premium-Weine sorgen inzwischen 30 Vertragswinzer, die über beste Lagen verfügen, darunter auch in Neuweiler und Sinzheim.

Und was lässt die Ortenauer Weine am Ende so unverwechselbar erscheinen? „Es macht die Summe vieler kleiner Dinge aus“, orakelt der 45-Jährige. Außerdem: „Ein paar kleine Geheimnisse darf man schließlich haben.“ (gero)