

Bimmerle vollzieht Wachstumssprünge

Große Winzer gehen zum Renchener Weinhaus

Von unserem Redaktionsmitglied
Andreas Bühler

Renchen-Erlach. Siegbert Bimmerle ist ein geradliniger Pragmatiker mit einem kompromisslosen Qualitätsanspruch. Das Ergebnis: Sein privates Weingut und Weinhaus bewirtschaftet mittlerweile eine stolze Rebfläche von gut einhundert Hektar. Die feinfuchtigen Weine belegen bei den einschlägigen Weinwettbewerben stets die obersten Platzierungen und dies – wohlbemerkt – über die gesamte Produktlinie hinweg. Auch die einschlägigen Weingazetten werten die Bimmerle-Weine stets zu den Spitzenprodukten badischen Weinbaus. Das breite, durchweg hohe Qualitätsniveau zu durchaus moderaten Preisen ist sicher ein Alleinstellungsmerkmal. Das andere ist die Organisation: Der Betrieb ist weder eine Genossenschaft mit vielen überwiegend kleineren Winzern als Mitgliedern noch ein privates Weingut im Alleinbesitz – Bimmerle ist Privatweingut und nimmt zugleich andere Winzer unter Vertrag.

Wie kommt das? „Wir arbeiten mit ausgesuchten Top-Winzern zusammen, die ihre Trauben in den eigenen Weinbergen hegen und pflegen und im Herbst bei uns abliefern. Wenn Sie das ganze Jahr über für etwas Eigenes schaffen und dazu noch eine gute Zukunftsperspektive haben, motiviert das ungemein“, erklärt Siegbert Bimmerle. Und so erklärt sich auch das ungemeine Wachstum des Betriebes, den der 46-Jährige in der dritten Generation in dem kleinen Weinort Erlach im Renchtal aufgebaut hat. „Als ich 1986 die Nachfolge meines Vaters antrat, bewirtschafteten wir 13 Hektar“, geht er auf seinen Anfang im Betrieb zurück. Dann begann die nahezu explosionsartige Expansion.

Die Weinwirtschaft steht in einem extremen internationalen Wettbewerb. Der Druck auf die Margen ist enorm und so überzeugte das Konzept einige große Ortenauer Winzer, sich der bimmerleschen Organisation anzuschließen. Was vor allem vonseiten der Winzergenossenschaften, denen diese Winzer jetzt fehlen, natürlich nicht unumstritten ist.

„Wir haben eine sehr effiziente Struktur – sieben Winzer bewirtschaften rund 70 Prozent der Gesamtfläche. Dadurch können wir so schnell reagieren wie ein professionelles Weingut und es gibt bei uns keine komplizierten Auszahlungsmechanismen“, fasst Bimmerle die Vorteile zusammen. Von der wirtschaftlichen Seite aus betrachtet ist das Weinhaus Bimmerle quasi ein privater Subunternehmer, der seine Trauben zusammen mit denen der eigenständigen Winzer ausbaut und die Weine dann vermarktet.

„Ziel ist ein durchweg
hohes Qualitätsniveau“

Hinzu kommt sozusagen als Krönung das neu gebaute Betriebsgebäude in Renchen, das nach den modernen Gesichtspunkten der Weinherstellung ausgelegt ist. Das hat nichts mehr mit angestaubter Winzer-Romantik mit Wein aus alten Holzfässern zu tun. Die gesamte Produktion findet auf einer Fläche von 3 000 Quadratmetern statt. In der Halle blitzen über 100 Edelstahlgebände unterschiedlicher Größe, und der Rotwein schlummert bis zu zwei Jahre in 140 Barriques. Die Energie fürs Kühlen und Heizen wird klimafreundlich über eine reichlich dimensionierte Fotovoltaik-Anlage auf dem Dach erzeugt. Auch in der Weinwirtschaft sind moderne Begriffe wie Nachhaltigkeit und CO₂-Foot-Print keine Fremdwörter mehr. Die Weine aus dem Hause Bimmerle entspringen somit einer Philosophie aus Tradition und ausgereifter Technik.

Für die fruchtigen und eleganten Weißweine steht Kellermeister Thomas Hirt eine temperaturgesteuerte Anlage zur Kaltvergärung zur Verfügung. Für den Rotwein gibt es spezielle Maischegärbehälter aus Edelstahl.

„Unser Ziel ist, eine durchweg hohe Qualität zu erzeugen“, betont Bimmerle beim Rundgang durch den Betrieb immer wieder. Eine straffe Organisation, gesundes Traubengut, schonende Verarbeitung sind dabei wichtige Voraussetzungen.

Aber die zentrale Einheit, die alles steuert und die schlussendlich der Garant für die



NEUBAU in Renchen: Das Betriebsgebäude war durch das enorme Wachstum des Unternehmens notwendig geworden.



SCHLAGKRÄFTIGES TRIO auf der Erfolgsleiter: Inhaber Siegbert Bimmerle (Mitte), der Kellermeister Thomas Hirt (oben) und Qualitätsmanager Alexander Spinner, der für seine preisgekrönten Rieslinge aus seiner Zeit beim Schloss Neuweier bekannt ist. Fotos: Margull

Qualität ist, besteht aus dem Trio Siegbert Bimmerle, Kellermeister Thomas Hirt und dem Qualitätsmanager Alexander Spinner. Sie arbeiten eng verzahnt zusammen.

Die Rebflächen erstrecken sich mittlerweile über eine Strecke von rund 70 Kilometer: Im Norden vom Baden-Badener Rebland (Steinbach, Varnhalt und Neuweier) über Bühlertal bis zum Renchtal, hinein in das Durbach-Tal und sie enden im Süden in Ettenheim. „Dabei ist die Menge nicht das Problem, die wirkliche Herausforderung ist die Vielfalt der unterschiedlichen Rebsorten und Flächen“, weiß der 31-jährige Kellermeister, der mit Qualitätsmanager Alexander Spinner eng zusammenarbeitet.

„Jeder Standort hat sein spezielles Kleinklima und eigene spezifische Bodenverhältnisse“, gibt Hirt zu bedenken. Da braucht man einen Qualitätsmanager, der draußen in den Rebstücken präsent ist und dort bereits über das Jahr hinweg mit den Winzern im Dialog steht. Die Weinlese erfolgt dann nach einem genauen Plan mit dem Fortschreiten der Traubenreife von Süden nach Norden.

„Bei der Weinernte reihen sich die jeweiligen Trauben nach Reife und Qualität wie Bausteine aneinander. Wir entscheiden deshalb nicht mehr bei der Traubenannahme, was mit dem Lesegut geschieht, das steht bereits fest. Dadurch läuft alles entspannt und wie am Schnürchen. Bei uns steht kein Winzer bei der Anlieferung länger als eine halbe

Stunde im Hof“, spielt er auf die schnelle Verarbeitung der Trauben an, dem ersten Qualitätssprung, denn warmes Traubengut verliert schnell an Aroma. Kaum im Keller werden die Trauben schonend gepresst und der Saft auf zehn Grad Celsius heruntergekühlt. Danach

wird er bis zu vier Monate extrem langsam vergärt. Die Rotweine reifen ebenfalls langsam während der Maischegärung

nach französischem Vorbild heran.

Und wie kann man den Bimmerle-Wein am treffendsten charakterisieren? „Der Kerngedanke ist in erster Linie ein optimales Preis-Genuss-Verhältnis für den Kunden. Wir wollen keine Exoten, die bei großen Wettbewerben als einziger Wein von uns herausstechen. Exklusivität ist nicht unser Ziel. Der Wein soll unverwechselbar sein und vor allem den Leuten schmecken. Die Wertigkeit muss man fühlen können, wenn man den Wein trinkt, dann macht das auch Spaß“, erheuert sich Bimmerle erfreut und lächelt dabei verschmitzt.

Aber ganz ohne Top-Gewächse geht es dann doch nicht: „In unserer kleinen Weinguts-Linie zeigen wir durchaus, was in der Ortenau so alles möglich ist“, sagt er und hat dabei dieses Funkeln in den Augen, das jedem enthusiastischen Weinmacher zu Gesichte steht. Bimmerle: „Bei aller Liebe zur Nostalgie. Wein muss frisch, sortentypisch und nicht zu alkohollastig sein. Man muss den Wein einfach endgültig entmystifizieren. Wir leben schließlich im Genießerland Baden und wollen den Kunden in erster Linie Genuss vermitteln und sie vor allem nicht oberlehrerhaft belehren.“

Hier die geschmackliche Beurteilung der Jury: „Dieser Wein beeindruckt durch abwechslungsreiche vegetabile und würzige Aromen wie Wacholderbeeren, Lavendel, schwarzer Pfeffer und etwas Süßholz. Früchte wie Wildkirsche und dunkle Beeren runden die fruchtigen Aromen ab. Ein karamellierter Hauch von Zartbitterschokolade sowie Tabak und etwas Kaffee als auch andere weiche Röstaromen sind deutlich riechbar. Das gut strukturierte Gerbstoffgerüst unterstützt dabei die exzellente Aromatik.“



Auszeichnung für eine Top-Qualität

Renchen-Erlach (asb). Neben vielen bundesweiten Preisen durch die Prämierung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), Bimmerle gehört danach zu den DLG-Top-100-Weinerzeugern in Deutschland, schätzt Siegbert Bimmerle den Landesehrenpreis vom Weinbauverband in Freiburg. Im vergangenen Jahr errang er mit einem Spätburgunder den ersten Platz im Wettbewerb um die Top Ten in der Ortenau.

Hier die geschmackliche Beurteilung der Jury: „Dieser Wein beeindruckt durch abwechslungsreiche vegetabile und würzige Aromen wie Wacholderbeeren, Lavendel, schwarzer Pfeffer und etwas Süßholz. Früchte wie Wildkirsche und dunkle Beeren runden die fruchtigen Aromen ab. Ein karamellierter Hauch von Zartbitterschokolade sowie Tabak und etwas Kaffee als auch andere weiche Röstaromen sind deutlich riechbar. Das gut strukturierte Gerbstoffgerüst unterstützt dabei die exzellente Aromatik.“