



Achim Kirchner Bild: Wilfried Beege



Klingelberg mit Schloss Staufenberg

Bild: Volker Gegg



Biologe Dr. Tobias Seibicke

Bild: Tobias Seibicke

Mit biologischer Trockenhefe zurück zum Ursprung:

Der alte Klingelberger

In Durbach, dem Herzen der Ortenau, saßen vor Jahren Achim Kirchner, Gutsleiter des Weinguts Markgraf von Baden und der Biologe Dr. Tobias Seibicke bei einem feinen Tropfen Klingelberger zusammen. Der Riesling aus der mittleren Ortenau, auch Klingelberger genannt, hatte es den beiden angetan. Und sie dachten darüber nach, was man unternehmen könnte, um die unverfälschte, authentische Einzigartigkeit dieses Spitzenweines zu erhalten.

Seit über 2000 Jahren wächst der Riesling schon am Rhein und soll aus einer Wildrebe entstanden sein. Und unser Ländchen bekam vom Markgraf Carl Friedrich von Baden nicht nur seinen Namen, der Markgraf sorgte im Jahr 1782 auch dafür, dass der Klingelberger der erste

sortenreine Weinberg in Baden wurde.

Wie könnte man die kostbaren Rebenpflanzen, so fragten sich unsere zwei Weingourmets, behüten, beschützen und erhalten? Und was international diskutiert wird, nämlich „wie schaffen wir Nachhaltigkeit in der Weinproduktion?“, beschäftigte an dem Abend auch Dr. Seibicke und Herrn Kirchner.

Während heute zum Beispiel in Südafrika gewonnene Reinzuchthefen die Weine weltweit „uniform“ machen, war eines sicher: Beim Klingelberger wurde 1782 mit eigenen Hefen gearbeitet. Konnte man sich unter den heutigen Umständen allein auf die Spontangärung verlassen, wollte man die Einzigartigkeit dieser aromatischen Weine erhalten? Bald war die Sache

klar: Der Biologe Seibicke machte Abstriche von den Beerenhäuten und Weinblättern und gab diese auf Nährböden. Dabei wurde er vom Badischen Weinbauinstitut, an dem er auch promoviert hatte, unterstützt, ebenso von der Firma Erbslöh Geisenheim AG, die die Hefe heute unter dem Namen „Oenoferm Bio – Selection Klingelberger“ vertreibt.

Das Ergebnis dieses Experiments: Die „Klingelbergerhefe“ (Saccharomyces cerevisiae isolat Klingelberg) – die weltweit erste zertifizierte biologische Weintrockenhefe.

Aus der Beschreibung des Projektes „Der Klingelberger 1782“ wird deutlich, um welchen einzigartigen Wein es sich hier handelt: „Der Name Klingelberger wurde berühmt, weil er hier (in der mittleren Ortenau, Anm. der Redaktion) Weine mit eigenständigem Charakter und besonders hoher Qualität hervorbrachte.... Der Klingelberger 1782 ist mehr als eine Rebsorte oder eine Lage. Er ist das Zusammenspiel von Pflanzgut, Boden, Klima, Geschichte, Kultur und der Ar-

beit der Winzer... Die teilnehmenden Winzer pflegen dieses historische Erbe. Der alte Klingelberger 1782 ist eine regionale Besonderheit, die mit diesem Projekt erhalten werden soll. Weil er sich nicht auf ein Merkmal reduzieren lässt, ist neben dem Pflanzgut die Arbeit im Weinberg und im Keller sehr strengen Richtlinien unterzogen. Um den hohen Anspruch auf die Qualität abzusichern, muss er dann in einer Blindprobe bestehen.“

Die Kriterien dafür wurden von den Mitgliedern des Vereins Klingelberger 1782 e.V. erstellt, nämlich von den Weingütern Andreas Laible, Heinrich Männle, Andreas Männle, Schwörer, Vollmer, Markgraf von Baden, Graf Wolff Metternich, Schloss Ortenberg, den Winzergenossenschaften Durbach und Oberkirch sowie die Zeller Abtsberg Winzer eG.

Mit seinem erfolgreichen Versuch der Hefe-Einzelklonisierung hat Dr. Seibicke einen wertvollen Beitrag zur Bewahrung der Ursprünglichkeit des Klingelbergers geleistet.

Ursula Heist

Biologe Dr. Tobias Seibicke
www.weinhefe-selektion.de