

*Zapfen heißt der Korken in der Schweiz. Getränke aus dem Fass zapfen macht Freude. Blödsinn zu verzapfen, sollte man besser bleiben lassen. Aber es stimmt: Carsten Hell stellt in seiner Gebirgskellerei aus Erdbeeren, Holler und Zirbenzapfen Wein her.*

# *Zapfen-Streich*









*Beim Sammeln der Zirbenzapfen. Die Zapfen hoch oben in den Bäumen zu pflücken, ist keine einfache Angelegenheit und erfordert Schwindelfreiheit.*

**E**in Sommelier empfiehlt die passenden Weine zum guten Essen. Er ist verantwortlich für Aufbau, Bestellung, Lagerung und Keller. Er entscheidet, wann welcher Wein verkaufsfähig ist.

Der Ursprung des Begriffs liegt im griechischen Wort »sagma« für Packsattel, das ins Lateinische entlehnt und im Französischen zu »somme« wurde. Im 13. Jahrhundert meinte man mit dem Wort »sommelier« den Säumer, also den Führer der Saumtiere. Im 14. Jahrhundert wurde der für das Gepäck verantwortliche Knecht so genannt. Erst im 17. Jahrhundert nennt man die für den Wein zuständigen Angestellten so, erst in herrschaftlichen Haushalten, ab 1812 auch in der Gastronomie.

Carsten Hell, 46, kommt aus Heilbronn, wo der »Württemberger« wächst, und ist im Weinbau groß geworden. Das passt schon mal. Während des Studiums des Bauingenieurwesens in Konstanz am Bodensee begann er empirisch sein Weinwissen zu verwenden, um spielerisch mit Beeren zu experimentieren.

Säumer ist er nicht, aber Bergwanderführer und Skilehrer, weil seine Lebensgefährtin eine Skischule betreibt. Er liebt die Berge – die Alpen und den Himalaya. Und ist seit 2003 Chef der »Allgäuer Gebirgskellerei« in Wertach. Im Ein-Mann-Betrieb! Zum Sortiment gehören Weine aus Löwenzahnblüten, Holunder, Brombeeren, Gebirgskräutern und – das ist ein echter Knaller – Zirbenzapfen. Sommelier ist Hell allemal.

### Feinperlige Sektspezialitäten aus Rosenblütenblättern

Es muss nämlich nicht immer Wein aus Trauben sein. Geschmacks-Experten in Bezug auf andere Getränke und Speisen nennt man seit dem späten 20. Jahrhundert ebenfalls Sommeliers; So gibt es den Bier-, Whisky- oder Käse-Sommelier. Carsten Hell ist z. B. auch Sommelier für handgerüttelte, nach dem Champagnerverfahren mit Flaschengärung hergestellte, feinper-





*Aus den Farb- und Geschmacksstoffen von Zirbelkieferzapfen macht Carsten Hell einen Wein mit harzig-ätherischer Note.*

lige Sektspezialitäten aus Holunderblüten, Rosenblütenblättern und Himbeeren. Was in Oy-Mittelberg »en miniature« begann, wurde ab 2006 in Wertach professionell fortgeführt: Die Alte Post an der Grüntensee-Straße mit ihrer Laderampe war perfekt geeignet, um Gärfässer aus Edelstahl, Flaschenlager und Arbeitstische unterzubringen, dazu den gemütlichen

Probiertisch. Gebetsfahnen aus Nepal schmücken das Gebäude, und in Kübeln und Töpfen wuchert die Kapuzinerkresse. Wenn sie im Herbst geerntet ist und die Lieferung des Jahresbedarfs an Flaschen ansteht, blockiert der Lkw erstmal die Dorfstraße und dann bedarf es guter Logistik, um das Leergut zu verräumen, das zeitweise die komplette Probiertube ausfüllt. Das

mit dem Ein-Mann-Betrieb funktioniert nur, weil im Rhythmus der Natur gearbeitet wird. Mit den Jahreszeiten. Im April geht's los: Zwischen Löwenzahn- und Holunderblüte ist genau die Lücke, die Carsten Hell braucht, um die gelben Blütenteile zu verarbeiten, Dann kommt der Holunder und – wieder mit etwas Abstand – reifen am Bodensee die Erdbeeren.

Glänzend schwarze Brombeeren stammen aus Marbach bei Ludwigsburg, Johannisbeeren aus dem Kraichgau. Entscheidend für die Geschmacksqualität ist das Kleinklima. Und dass die Biobauern ein Kühlhaus haben. Denn die reifen Früchte werden von Carsten Hell zu Portionen von 300 bis 400 Kilo am Hof abgeholt und unverzüglich frisch verarbeitet.

### Nachhaltigkeit ohne Kompromisse

Grundprodukte bezieht der Blütenwinzer hauptsächlich aus dem Allgäu. Konsequente Nachhaltigkeit ohne Kompromisse gehört zum Geschäftsgebaren Carsten Hells. Sein Löwenzahn wächst auf einer ungedüngten »Mittelberger Wiese« außerhalb des Dorfes auf etwa 1000 Metern Meereshöhe. Holunder sammelt Carsten Hell, unterstützt von Freunden, unmittelbar vor der Haustür. Und die fein duftenden Rosenblätter, die er



Mit der kleinen Weinkellerei in Wertach hat Carsten Hell sein Hobby zum Beruf gemacht.

für Rosenblüten-Wein benötigt, bezieht der Gebirgswinzer von einer Rosenplantage. Alle Blütenweine sind Weine und keine likörartigen Spirituosen. Carsten Hell setzt nicht auf, brennt nicht, destilliert nicht. »Alkohol entsteht von Null weg unter Beifügung klassischer Weinhefe alleine durch den Gärprozess.«

Die Maische wird abgepresst und der Wein wandert aus dem Kunststoff- ins Edelstahlfass. Die Ausbauzeit variiert zwischen vier und acht Monaten. »Meine Weine sind

Jungweine«, erklärt Carsten Hell, »man trinkt sie in den ersten zwei bis drei Jahren, weil sie danach ganz allmählich an Aroma verlieren!«

Es entsteht trockener, halbtrockener und lieblich süßer Wein mit einem Alkoholgehalt von 10-12 Prozent. Von der Menge der Maische hängt die Weinmenge ab. Und das weiche, besonders milde Wasser im Wein der »Wertacher Gebirgskellerei« kommt – darauf sind die Wertacher stolz – aus der Leitung, direkt vom Wertacher Hörnle. Vor allem beim Zirbenzapfen-Wein ist das von Bedeutung, wenn das reine Quellwasser zur Trägerflüssigkeit für das herbfrische Zirbenaroma wird.

### »Die Zirbe ist speziell«

Sie kommt in den Wäldern des Alpenvorlands gar nicht vor: Da muss Carsten Hell höher hinauf. Die bevorzugten Erntegebiete sind das Ötztal und die Dolomiten. Um an die kostbaren, mit ätherischen Ölen vollgesaugten Zapfen heranzukommen, die vornehmlich auf Almgrund in den Wipfeln hängen, muss der Bergsteiger Carsten Hell sich ins Zeug legen, mit Klettergurt und Seilsicherung.

**Allgäuer Gebirgskellerei**  
www.allgaeuer-gebirgskellerei.de

Besichtigung, Verkostung und Verkauf:  
Donnerstag 16.30 Uhr bis 18.30 Uhr  
oder nach telefonischer Vereinbarung

Für Gruppen ab acht Personen gibt es  
nach Terminvereinbarung drei- bis  
vierstündige Weinproben – und dazu Käse,  
Wurst und Brot aus dem Allgäu.





Blüten- und Beerenweine im Verkaufsraum.

Die Mengen sind mit 25 bis 30 Kilo pro Jahr eher gering, aber es ist schon mühsam, die Früchte zu ernten und nach Wertach zu bringen. Carsten Hell hält am Ein-Mann-Prinzip fest. Das heißt, er nimmt nicht mehr Aufträge an, als er allein verarbeiten kann. Fünf Beerenweine und vier Blütenweine sind im Sortiment. Dazu Spezialgärungen aus Zirbenzapfen, Gebirgskräutern, Haselnüssen, Espresso-

Bohnen und Honig. Experimentierfreudig ist er also immer noch, der Blütenwein-Sommelier aus dem Oberallgäu, aber dem klaren Manufaktur-Prinzip bleibt er treu. Das heißt: Herstellung ohne Maschinen. Rosen-, Holunder- und Himbeersekt aus dem Hause Hell zeichnet sich durch feine, langanhaltende Perlage aus; das kommt vom Champagner-Verfahren. Perlage ist das französische Wort für die Perlenbildung bei Schaumweinen. Grund für die Perlenbildung ist das während der Flaschengärung im Wein gelöste Kohlendioxid: »Mindestens neun Monate Lagerung sind garantiert, gerüttelt wird von Hand!« Da legt Carsten Hell selbige dafür ins Feuer.

### Aromatische Blütenweine passen perfekt zum Allgäuer Käse

Carsten Hell schwört auf naturbelassene Produkte. Seine Weine werden nicht künstlich stabilisiert. Sie haben ein Verfallsdatum. »Aus dem Allgäu für das Allgäu«, das ist sein Prinzip. Es geht ihm nicht darum, nach Hamburg oder nach München zu liefern. Wenn man seine Flaschen in Hofläden, auf Bauernmärkten oder im regionalen Feinkosthandel findet, dann ist ihm das am allerliebsten.

Abholen kann man sie auch vor Ort, zu volkstümlichen Preisen: der halbe Liter Beerenwein kostet zwischen sieben und vierzehn Euro. Die Gebirgskellerei ist nur donnerstags von 16:30 - 18:30 Uhr geöffnet. Der Blütenwinzer arbeitet mit der Wertacher Hofsennerie zusammen. Bei Weinproben wird Käse gereicht. Zu jedem Wein gibt es den richtigen Käse. Bergkäse passt perfekt zum feinherben Löwenzahnwein, Holunderblütenwein ergänzt Ziegen-Bergkäse, Rosenblütenwein rundet Grauschimmel-Käse ab. Und Johannisbeerwein schmeckt prima zum Allgäuer Emmentaler.

So mancher Spitzenkoch kombiniert seine Kreationen schon mit Spezialitäten aus der »Allgäuer Gebirgskellerei«. Espressowein zu Heumilchkäse ist ein Gedicht. Und der Zirbenzapfenwein wird gerne zu geräuchertem Schinken gereicht.

Auch zu Nachspeisen schmecken Produkte von Carsten Hell: Rosenblüten- zu weißer oder Holunderbeerenwein zu Vollmilch-Schokolade. Der Kracher aber, eine echte Geschmacksexplosion, ist die Kombination von Erdbeerwein mit klassischem, streng riechendem Allgäuer Weißlacker.

Text: Christoph Thoma /  
Fotos: Dominik Berchtold/ [www.dberchtold.com](http://www.dberchtold.com) 8