

Neues Wein-Erlebnis beim Blüten-Winzer



Carsten Hell und seine flüssigen Schätze. Die Spezialitätenweine aus dem Allgäu gehen an Kunden in ganz Deutschland

Der Natur nur den besten Geschmack abzugewinnen und ihn in Flaschen abzufüllen, ist das Ziel von Carsten Hell. In Wertach betreibt er die »Allgäuer Gebirgskellerei«, wo aus Zirbenzapfen, Erdbeeren, Holunderblüten oder Löwenzahn feine Weine gekeltert werden. Wer hier auf ein Glas vorbeischaut, erfährt ganz besondere Geschmackserlebnisse

Zirbenzapfenwein zu geräuchertem Schinken, Rosenblütenwein zu weißer Schokolade oder Montagnolo-Grauschimmelkäse, Holunderblütenwein zur Vollmilchschokolade – was sich nach leicht »durchgeknallten« Desserts anhört, ist für Kenner der genüssliche Abschluss eines guten Essens. Um diesen Gaumenkitzel zu erleben, besucht man am besten die Allgäuer Gebirgskellerei von Carsten Hell in Wertach. Während seines Studiums des Bauingenieurwesens in Konstanz am Bodensee kam der geborene Heilbronner mit dem Weinanbau eines Freundes in Berührung. Da sie nicht gewohnte Pfade

gehen wollten, kamen sie auf die glorreiche Idee, trockene Dessertweine herzustellen. Das führte letztendlich dazu, dass Carsten Hell, der die Berge liebt und mittlerweile staatlich geprüfter Bergwanderführer ist, auf einigen Umwegen ins Oberallgäu nach Wertach kam, um sich hier dem Keltern von Blütenweinen zu widmen.

Beeren und Nüsse für die Maische

Seine Grundprodukte bezieht der Beeren- und Blütenwinzer aus der Umgebung von Wertach. Der Löwenzahn kommt von einer Wiese »um die



Ecke«, die nicht gedüngt wird, Holunder und Flieder sammelt Carsten Hell vor der Haustür, nur die rund 30 Kilogramm Rosenblätter, die er für seinen Rosenblütenwein braucht, bezieht er von einer Rosenplantage. Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren kommen von Biobauern aus der näheren Umgebung. Den Löwenzahn sammelt er zusammen mit Freunden und Nachbarn. Dabei werden nur die gelben Blütenblätter gepflückt. Die dem Löwenzahn eigene Feinherbe bietet einen exzellenten Weincharakter, der durch sanfte Gärung auf der Blütenmaische gewonnen wird.

Wer die ruppige Zirbe kennt, die zu den Kiefern gehört und auf den Alpenhöhen den Stürmen trotzt, kann sich kaum vorstellen, dass sich aus deren Zapfen ein weicher Wein mit einer harzigen Note gewinnen lässt. Doch sind Zirbenzapfen im Reifestadium voller ätherischer Öle, die dem Wein seinen eigenen Charakter geben. Carsten Hell ließ keinen Versuch aus, um seine Kunden, die aus ganz Deutschland zu ihm kommen, mit besonderen Geschmacksnoten zu verwöhnen. Selbst aus Haselnüssen hat er inzwischen einen Wein gewonnen. Die geschälten Nüsse erhält er von einem Biolandbetrieb in ▷

Ganz oben l.: Der Winzer erntet Löwenzahnblüten direkt von Allgäuer Bergwiesen. Darunter: Carsten Hell beim Sammeln von Holunderblüten. Ganz o.: Die Zirbenzapfen hoch oben in den Bäumen zu erreichen, ist eine waghalsige Angelegenheit. Aus den Zapfen (oben) entsteht eine Spezialgärung mit weichem Geschmack



Oben: Carsten Hell vor der Allgäuer Gebirgskellerei in Wertach. Oben rechts: 300 Liter Maische passen in die Edelstahlfässer im Reich der Blüten- und Beerenweine. Rechts: die Vielfalt der Weinsorten im Verkaufsraum der Kellerei. Ganz rechts: Bei einer Käse-Weinprobe können die Teilnehmer diverse Käsesorten in Kombination mit den Weinen bewerten



Fotos: Carsten Hell, Thomas Niehörster

Kurz und wichtig

Allgäuer Gebirgskellerei
Carsten Hell
Grüntenseestraße 12
87497 Wertach
Tel. 08366/988515
E-Mail: wein@allgaeuer-gebirgskellerei.de
www.allgaeuer-gebirgskellerei.de
Besichtigung, Verkostung und Verkauf: Donnerstag 16.30 Uhr bis 18.30 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung

Deutschland, mahlt sie in seiner kleinen Wertacher Produktionsstätte und versetzt sie mit Zucker und Hefe zur Gärung. Hierbei kommt ihm das milde, weiche Wasser aus der nahen Hörnle-Quelle zugute. Die Allgäuer Gebirgskellerei setzt komplett auf ehrliche Manufaktur, in der Herstellung werden keine Maschinen eingesetzt.

Kreativ-Kombinationen mit Käse

Carsten Hells Holunderblütenwein erhielt bei der Verleihung des Qualitätssiegels »RegioSchmecker« Allgäu-Oberschwaben 2014/15 eine Silbermedaille. Das Wein-Sortiment ergänzt der Spezialitäten-Winzer mit Rosen-, Holunder- und Himbeersekt, den er in klassischer Flaschengärung produziert.

Nun werden die Blüten-Weine aus dem Allgäu nicht als ganze Flaschen zu einem guten Essen genossen, sondern im Zehntel als Aperitif, als Dessertwein oder Digestif serviert. Inzwischen arbeitet der Blütenwinzer aus Wertach mit der benachbarten Käseerei »s' Molkefässle« von Robert Maul zusammen. Er brachte Carsten Hell auf die Idee, seinen Erdbeerwein zum Weißlacker zu kredenzen. Eine Kombination, die auf den ersten Blick grenzwertig erscheint. Bei einer kleinen oder großen Weinprobe, die der Fachmann für außergewöhnliche Weine zum Kennenlernen seiner edlen Tropfen anbietet, oder bei einer deftigen Allgäuer Brotzeit kann man es ja selbst testen. Hierfür ist allerdings eine vorherige Anmeldung nötig.

Thomas Niehörster