

Mit offizieller  
Genehmigung

Liebes Land 2010  
Die besten Adressen



Heft 1/2011



KÜCHE UND KOCHEN

Carsten Hell keltert,  
was das Allgäu zu bieten hat



„Am Anfang wollte ich nur meinen Durst löschen.“ Heute lässt sich Carsten Hell zu seinen Weinen Bergkäse und Schinkenspeck schmecken.

# Wein von der Wiese



Carsten Hell zapft der Natur den Geschmack ab und keltert aus Zirbenzapfen, Blüten und Bergblumen **feine Weine.**

Die Arnika macht Probleme. Sie überzieht die Wiesen des Allgäus mit leuchtend gelborangen Farben, ihre Blüten duften verführerisch. Eigentlich ideale Voraussetzungen für eine lange Karriere in der Allgäuer Gebirgskellerei. Doch die Konsumenten sträuben sich. Sie lassen Carsten Hells Weine aus Arnikablüten in den Regalen versauern.

Der Winzer weiß nicht, warum. Dabei weiß er doch eigentlich Bescheid. Der 41-Jährige keltert, was das Alpenvorland hergibt: Edle Weine aus Brombeeren, Löwenzahnblüten, Gebirgskräutern und Zirbenzapfen. 4000 Flaschen sind es im Jahr, aber nicht die immersüßen, alkohol-

reichen Tropfen, die am nächsten Morgen einen Brummschädel hinterlassen, sondern feine Kreationen mit außergewöhnlichen Geschmacksnoten.

*Das Budget war klein,  
die Neugier groß*

Dabei wollte Carsten Hell anfangs nur seinen eigenen Durst löschen. Als Student in Konstanz war das Budget knapp, aber die Neugierde groß. Also stellte der Ingenieursanwärter zusammen mit einem Kommilitonen einfach eigenen Wein her. Das Grundwissen war vorhanden. Hell



Fotos: © Aschaeh Khodabakhshi; © Tigrante/wikipedia; imago (5)





## Der Weinpionier

Allgäuer Gebirgskellerei, Carsten Hell,  
Grüntenseestraße 12, 87497 Wertach,  
Tel. (0 83 66) 98 85 15, [www.allgaeuer-gebirgskellerei.de](http://www.allgaeuer-gebirgskellerei.de)  
Geöffnet donnerstags von 16.30 Uhr bis 18.30 Uhr,  
alle Weine kosten zwischen sechs und zehn Euro, Sekt ist  
teurer. In der Flasche halten sich die Kreationen etwa vier bis fünf  
Jahre, angebrochen einige Tage. Es gibt sie zudem in ausgewählten  
Läden im Allgäu und über das Internet.



## Viel Handarbeit für guten Wein: Der Winzer füllt und verschließt jede Flasche selbst

wuchs in einem kleinen Winzerdorf mit direktem Kontakt zu den Reben auf. Doch er kaufte sich keine Trauben, sondern Himbeeren, Erdbeeren und Brombeeren und zerstampfte sie mit den Füßen in der Badewanne. Dann ließ er die Maische mit Wasser und Hefe gären und zog den Wein auf Flaschen. „Am Anfang verließ keine Flasche das Haus“, erinnert er sich. Es war ein Hobby für den Eigenbedarf, das nach und nach größer wurde. Später meldete er in Wertach südlich von Kempten eine eigene Firma an und nannte sie Allgäuer Gebirgskellerei. Inhaber und praktisch einziger Mitarbeiter: der Bauingenieur Carsten Hell.

Heute sind die Wiesen und Felder unterhalb der Tannheimer Berge seine Schatzkammer. Bei klarer Sicht taucht am Horizont die Zugspitze auf. Zwischen Frühjahr

und Herbst ist Carsten Hell fast täglich zur Ernte draußen. Irgendwann bleibt er auf seinen Beutezügen stehen und inspiert Holundersträucher oder Zirben, die Bäume aus der Kiefernfamilie. Dann klettert er die 15 Meter hoch in die Kronen.

### Jede Flasche ist wie eine Wundertüte

Nach und nach fallen Zirbenzapfen in Richtung Boden, einer nach dem anderen. Manchmal geht das zwei Stunden so. Und wenn ihn jemand fragt, was er da gerade tut, dann erzählt er geduldig, dass er ein Abkommen mit einem Bauern hat.

Zapfen, Blüten und Kräuter taucht er in Gebirgsquellwasser, damit die Aromen nicht verloren gehen. Später werden sie zur Maische verwandelt, mit Hefe versetzt und vergoren. Zwei kleine Räume,

keine fünf Minuten vom idyllischen Grüntensee entfernt, dienen als Lager und Abfüllort. Kühl ist es hier, aber gemütlich. Hell hat eine kleine Probierstube eingerichtet, mit einem robusten Holztisch, Kerzenlicht und Schindeln an den Wänden. In den Ecken stapeln sich die Flaschen in Holzkisten. Sie sind wie Wundertüten und bergen Weine aus Löwenzahnblüten (aber nur aus gelben), Holunderbeeren, Brombeeren oder Erdbeeren. Die Flaschen fassen 0,5 Liter, kommen auf bis zu zwölf Prozent Alkohol und sind für weniger als zehn Euro zu haben.

„Ich mag sie alle“, sagt Hell. In solchen Momenten hört er sich wie ein Vater an, der über seine wohlgezogenen Kinder spricht. Er schwärmt von den feinen, herben Noten des Löwenzahnblütenweins und legt durstigen Kunden als Begleitung dazu einen 18 Monate lang gereiften Allgäuer Bergkäse ans Herz. Zum Holunderbeerenwein reicht er hauchzarte

Schokotäfelchen, zum Erdbeerwein einen Wertacher Weißlack-Käse. Doch keiner ist wie sein Zirbenzapfenwein. „Ein lässiger Hund“, lobt der Winzer mit den langen Haaren, die er zu einem Zopf gebunden hat. Es ist kein Allerweltswein, denn wer weiß schon, wie die Zirbe schmeckt? „Ihre Zapfen sind in einem ganz bestimmten Stadium der Reifung besonders weich“, sagt Hell. Der Wein schmeckt samtig, harzig, nach Kieferwald. Der Winzer reicht dazu geräucherter Schinken. „Entweder mag man Zirbenzapfenwein oder nicht“, sagt er.

### Sein größter Traum: eine eigene Hütte

Dann springt Hell auf und stürmt in den Nachbarraum zu den Stahlfässern, die bis zu 300 Liter fassen, und zieht Brombeerwein aus den Tanks auf die Flaschen. Die Gefäße sind mit Schläuchen verbunden, die durch zwei Filter laufen. Die Flaschen verkorkt der Weinpionier per Hand. Die Arbeitsschritte klappen reibungslos. Das war nicht immer so. Als Hell, der auch als Bergführer und Skilehrer arbeitet, seine Karriere begann, garte es in seiner Gebirgskellerei gewaltig. Die ersten Flaschen explodierten, der 41-Jährige schäumte. Aber nur kurz, dann tüftelte er weiter, bis das Ergebnis stimmte.

Die Etiketten zeigen die Allgäuer Gebirgskette und eine kleine Hütte. Alles ganz friedlich und vom Vater gezeichnet. Carsten Hell träumt seit langem von so einer Hütte. Irgendwann will er auf seiner eigenen Alpe seinen Löwenzahnblütenwein zum Bergkäse trinken oder den Holunderblütenwein als Aperitif zur Brotzeit. Nur auf die Arnikablüten-Kreation wird er verzichten. „Hat die Leute zu sehr an Arnikasalbe erinnert“, vermutet der Weinbauer. Doch wer der Natur so bekommt den Geschmacks abzapft, kann auf diese Widerspenstige locker verzichten.

**Philipp Schneider**

