



Jeder Wein ein ganz besonderer Hochgenuss

Blütenweine und Spezialgärungen

Natur im Glas

Handarbeit und Naturbelassenheit – das ist die Philosophie der Allgäuer Gebirgskellerei, oder vielmehr die von Carsten Hell, der die Kellerei seit 2003 betreibt. Was er in die Flaschen zaubert, ist so außergewöhnlich und dazu so wohlschmeckend, dass wir Sie unbedingt teilhaben lassen wollen an der Geschichte rund um seine Allgäuer Spezialitäten.

Der Luftkurort Wertach liegt an den Berghängen der Allgäuer Alpen. Der Hausberg des Ortes, das Wertacher Hörnle, ist weithin bekannt für seine sagenhafte Alpenrosenblüte im Juni und Juli. Obwohl der Berg nur knapp 1700 m hoch ist, hat man von dort fantastische Aussicht bis zum Nebelhorn bei Oberstdorf und sogar hinein in das Kleinwalsertal. Die besiedelten Vorberge liegen bereits auf über 1000 m Höhe. Die gute Gebirgsluft führt zu besonders guter Qualität der geernteten Blüten, Kräuter und Zapfen. Wertach ist das

Zuhause der Allgäuer Gebirgskellerei von Carsten Hell.

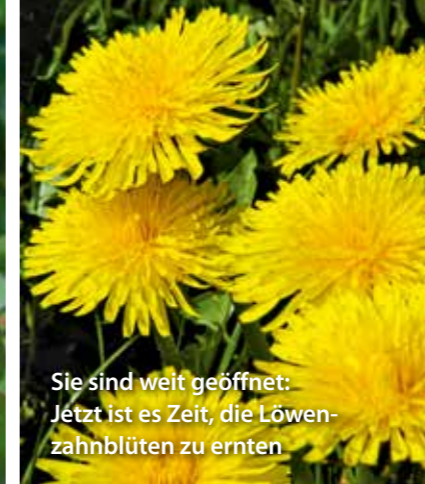
VON DER STATIK ZUM WEIN

„Eigentlich bin ich Statiker“, erzählt der Genussmensch. „Aber schon während meines Studiums in Konstanz am Bodensee habe ich mich dem trockenen Ausbau von Beerenweinen gewidmet. Damals waren es Erdbeer-, Himbeer- und Sauerkirschwein.“ Zu dieser Zeit war das noch ein Hobby, das er auch nach dem Studium neben seinem Beruf und einer Tätigkeit als Internetspezialist

ausübte. „Aber mein Beruf erfüllte mich nicht“, erinnert er sich. „Ich suchte nach Erfüllung, nach Sinnhaftigkeit und nach meiner Berufung.“ Nach und nach reduzierte er in seinem Beruf auf Teilzeit und erweiterte sein Hobby und die Palette der Sorten. Er experimentierte mit Südfrüchten, und schon bald produzierte er z. B. Blutorange-, Grapefruit-, Ananas- und Bananenwein. 2003 schließlich gründete er sein Gewerbe, die „Allgäuer Gebirgskellerei“. Er verließ das Statikbüro, in dem er bis dahin tätig gewesen war, und



Rosen wie diese verarbeitet Carsten Hell zu Rosenblütenwein



Sie sind weit geöffnet: Jetzt ist es Zeit, die Löwenzahnblüten zu ernten



Auch aus Zirbenzapfen kann man Wein herstellen

machte sich als Webdesigner, Skilehrer und Bergwanderführer selbstständig. „Anfangs trug sich die Kellerei noch nicht, sie musste erst wachsen“, sagt er. Schrittweise ging es aufwärts, und parallel reduzierte er seine Nebentätigkeiten. „Heute gehören 95 % meiner Arbeitszeit der Kellerei und 5 % den Wanderführungen, die ich mit meiner Partnerin Marion Zobel zusammen anbiete.“ Darauf möchte er nicht verzichten, denn so ist er trotz aller Arbeit in der Kellerei regelmäßig in der herrlichen Natur des Allgäus unterwegs. Die Liebe zur Region und ihren Aromen – das ist nämlich seine eigentliche Passion. „Ich bin stolz darauf, ein Stück Allgäu repräsentieren zu dürfen“, sagt er, „und ich bin überzeugt von der Wichtigkeit und dem Wert ehrlicher Handarbeit in der Lebensmittelherstellung.“ Allein ist er mit dieser Haltung nicht. Seine Lebensgefährtin, deren Kinder, Verwandte und Freunde helfen bei Not schon auch mal mit, vor allem bei der Ernte oder bei Veranstaltungen. ▶



Carsten Hell, hier im „Probierwinkel“ seines Betriebs, hat seine Berufung gefunden



Hoch hinaus muss Carsten Hell bei der Ernte der Zirbenzapfen



Viele Helferinnen und Helfer hat Carsten Hell zur Erntezeit



Ernte der Holunderblüten, aus denen Carsten Hell köstlichen Wein zu machen versteht



Ein Glas Zirbenzapfenwein macht aus einem Vesper was Besonderes



Farbenprächtiges Angebot: die Weine der Allgäuer Gebirgskellerei



Weinprobe mit Käse im Probierwinkel – spätestens hier verliebt man sich in Carsten Hells Weine



Carsten Hell in seinem Element – hier füllt er die Löwenzahnblüten in den Stahltank



Die frischen Löwenzahnblüten werden nun weiterverarbeitet

Die Weine der Allgäuer Gebirgskellerei zeichnen sich durch hervorragende Bekömmlichkeit aus. „Das liegt an der hohen Qualität der verarbeiteten Rohstoffe, dem schonenden Herstellungsprozess und dem vollständigen Verzicht auf Schönungs- und Konservierungsmittel“, erklärt Carsten Hell. Daran werde sich auch nichts ändern, ist er überzeugt, denn er wolle so bleiben, wie er ist: nicht größer und auch nicht erfolgreicher. Seine Rohstoffe bezieht er weitgehend aus der nächsten Umgebung.

BESONDERE UND UNGEWÖHNLICHE WEINE

Was seine Kellerei so besonders macht, sind die Weine, die Carsten Hell produziert. Da ist z. B. der Löwenzahnblütenwein: Er erntet die Blüten im nahe gelegenen Dorf Mittelberg auf einer Wiese eines Biolandhofs. Sobald die Blütenköpfe groß genug und suppentellerförmig geöffnet sind, werden die gelben Blütenblättchen mit Scheren abgeschnitten. 15–20 Frauen helfen dann mit, einfach weil es ihnen Spaß macht. Es ist für sie eine willkommene Gelegenheit, sich bei Sonne und mit Bergblick mal wieder zu sehen und bei der Arbeit zu schwatzen (im Allgäu nennt man es

„ratschen“) – und dabei etwas Nützliches zu tun. Die gesammelten Blüten werden in die Weinkellerei gebracht und in Fässer gegeben. Insgesamt 13–15 kg Blütenblättchen werden in Quellwasser vom Wertacher Hörnle eingemaischt und mit Weinhefe versetzt. So entsteht ein Gärprozess, der beim Löwenzahn die Herboten löst. Trocken ausgebaut passt der Wein später hervorragend zu einem würzigen Allgäuer Bergkäse.

„Das eigentliche Keltern, also das Trennen des meist noch gärenden Weins vom Gärgut, erfolgt bei Blütenweinen und Spezialgärungen wie von Zirbenzapfen, Gebirgskräutern, Haselnüssen und Espresso-Bohnen durch Abtropfenlassen“, erklärt der Fachmann, „und bei Beeren durch Abpressen mit einer Handkorpresse. Alle Weine bleiben naturbelassen, alle sind vegan!“ Weitere Abstiche, also das Trennen des geklärten Weins vom unbrauchbaren Bodensatz, erfolgen von Hand und nicht durch Umpumpen, was in klassischen Weinkellereien gang und gäbe, weil wirtschaftlich ist. Nach der abschließenden Filtration füllt Carsten Hell den Wein von Hand in Flaschen ab. Sogar die Verkorkung erfolgt händisch, ebenso wie das Aufbringen der Etiketten.

14–16 Sorten Wein stellt er so jedes Jahr her, jeweils 100–300 Liter, und die Sorten sind wahrlich außergewöhnlich: Holunder-, Flieder- und Rosenblütenwein, Weine aus Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren und Holunderbeeren, aus verschiedenen Honigen, aus Kapuzinerkresse und Hopfendolden, aus Haselnuss, Espresso-Bohnen, Zirbenzapfen und Gebirgskräutern. Außerdem produziert er Sekte nach traditionellem Champagnerverfahren und setzt in den Wintermonaten Glühwein an.

GENUSS IN GELUNGENEN KOMBINATIONEN

Besonders gut geeignet sind die Weine als Aperitifs oder Dessertweine. Aber in Kombination mit dem passenden Käse, geräuchertem Schinken oder Schokolade und Pralinen sind sie die Krönung. Das weiß der 50-Jährige und bietet deshalb ein breites Angebot an Weinproben.

Hier werden, je nach Angebot, entweder in Probiermenge oder als sättigende Mahlzeit 6–14 verschiedene Sorten Wein mit zugehörigem Käse, Speck und Schokolade verkostet. Bei der reinen Käse-Weinprobe wird z. B. die Verkostung von einem Käser begleitet, bei der Pralinen-Weinprobe hingegen werden eigens für den entsprechenden Wein kreierte Pralinen genossen.

Die Weinkellerei bietet einen urig-rustikalen Probierwinkel aus Hunderte von Jahren altem Stadelholz. Dekoriert ist der Raum mit vielen Antiquitäten des Allgäus, u. a. Sensen und Holzschlitten, einem Butter- und einem Molkefass und einer riesigen 20 kg schweren Kuhglocke. Gleichzeitig ist der Raum auch das Lager für Flaschen und Erntefässer und das Rüttelpult für die Sektherstellung. Im angrenzenden Raum befindet sich die

eigentliche Produktionsstätte mit allen Arbeitsgeräten, die sich die Besucher ansehen können. Auch die Ernte- und Verarbeitungsgeräte können in Augenschein genommen werden.

Die Räumlichkeiten sind klein und fein. Kleinere Gruppen oder kleine Betriebe finden hier eine wunderbare Gelegenheit, gemeinsam Allgäuer Spezialitäten kennenzulernen. Viele Gäste nehmen eine Weinprobe zum Anlass, gleich etwas mehr Zeit in Wertach zu verbringen und die zahlreichen Möglichkeiten für Aktivitäten in den Allgäuer Bergen zu



Jede Flasche wurde in Handarbeit verkorkt

nutzen. Die Landschaft ist wie gemalt, und wer gern Wander- oder Radtouren unternimmt, kommt hier voll auf seine Kosten, kann vom hektischen Alltag der Stadt wunderbar abschalten. Zahlreiche Alphütten laden zur Einkehr, und damit sind wir bei dem Wunsch, den Carsten Hell, der seine Berufung schon vor langer Zeit gefunden hat, für seine Zukunft hegt: eine kleine, einsame Hütte mit Bergblick oben in den Allgäuer Bergen.

Text: Caroline Dey
Fotos: Carsten Hell



Allgäuer Gebirgskellerei
Carsten Hell
Grüntensestr.12
87497 Wertach
Tel.: 0 83 66/98 85 15
www.allgaeuer-gebirgskellerei.de
E-Mail: wein@allgaeuer-gebirgskellerei.de