

NATUR IM GLAS

Handarbeit und Naturbelassenheit, das ist die Philosophie von Carsten Hell aus der Allgäuer Gebirgskellerei. Was er in die Flaschen zaubert, ist außergewöhnlich und dazu so wohlschmeckend



Farbenprächtiges
Aufgebot: die Weine
der Allgäuer
Gebirgskellerei

Der Luftkurort Wertach liegt an den Berghängen der Allgäuer Alpen und ist das Zuhause der Allgäuer Gebirgskellerei von Carsten Hell. Der Hausberg des Ortes, das Wertacher Hörnle, ist weithin bekannt für seine sagenhafte Alpenrosenblüte im Juni und Juli. Obwohl der Berg nur knapp 1700 Meter hoch ist, hat man von dort eine fantastische Aussicht bis zum Nebelhorn bei Oberstdorf und sogar bis hinein in das Kleinwalsertal. Die besiedelten Vorberge liegen bereits auf über 1000 Metern Höhe.

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 Sauerkirschenwein.“ Zu dieser Zeit war das noch ein Hobby, das er auch nach dem Studium neben seinem Beruf ausübte. „Aber meine Arbeit erfüllte mich nicht“, erinnert er sich. „Ich suchte nach Erfüllung, nach Sinnhaftigkeit und nach meiner Berufung.“ Nach und nach reduzierte er seine Arbeitszeit und erweiterte sein Hobby und die Palette der Sorten. Er experimentierte mit Südfrüchten, und schon bald produzierte er zum Beispiel Blutorangen-, 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 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 Prozent meiner Arbeitszeit der Kellerei und 5 Prozent 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. Die gute Gebirgsluft führt zu besonders guter Qualität der geernteten Blüten, Kräuter und Zapfen. „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 der Freundeskreis helfen vor allem bei der Ernte oder bei Veranstaltungen.

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.

UNGEWÖHNLICHE WEINE

Was seine Kellerei so besonders macht, sind die Weine, die Carsten Hell produziert. Da ist beispielsweise der Löwenzahnblütenwein: Er erntet die Blüten im nahe gelegenen Dorf Mittelberg auf der Wiese eines Biolandhofs. Sobald die Blütenköpfe groß genug und suppentellerförmig geöffnet sind, werden die gelben Blütenblättchen geschnitten. 15 bis 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 bis 15 Kilogramm Blütenblättchen >>

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



Ernte der Holunderblüten, aus denen Carsten Hell köstlichen Wein macht



Hoch hinaus muss Carsten Hell bei der Ernte der Zirbenzapfen

Ein Korb voller Holunderblüten



Auch aus Zirbenzapfen kann man Wein herstellen



Viele Helferinnen und Helfer hat Carsten Hell zur Erntezeit



Die frischen Löwenzahnblüten werden nun weiterverarbeitet

Brot, Butter, ein guter Schinken und ein Glas Zirbenzapfenwein – mehr braucht man nicht, um im Genusshimmel zu schweben



Jeder Wein ein ganz besonderer Hochgenuss



» werden in Quellwasser vom Wertacher Hörnle eingemaischt und mit Weinhefe versetzt. So entsteht ein Gärprozess, der beim Löwenzahn die Herbnoten löst. Trocken ausgebaut passt der Wein später hervorragend zu einem würzigen Allgäuer Bergkäse. „Das eigentliche Kelteren, also das Trennen des meist noch gärenden Weins vom Gärgut, erfolgt bei Blütenweinen und Spezialgärungen wie von Zirbenzapfen, Gebirgskräutern und Haselnüssen durch Abtropfenlassen“, erklärt der Fachmann, „und bei Beeren durch Abpressen mit einer Handkorbpresse. Alle Weine bleiben naturbelassen und sind somit vegan.“ Weitere Abstiche, also das Trennen des geklärten Weins

vom unbrauchbaren Bodensatz, erfolgt schonend von Hand, und nicht durch Umpumpen wie in klassischen Weinkellereien. 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. Zwölf bis 13 Sorten Wein stellt er so jedes Jahr her, jeweils 100 bis 300 Liter, und die Sorten sind wahrlich außergewöhnlich: Holunderblüten, Löwenzahnblüten- und Rosenblütenwein, Weine aus Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren und Holunderbeeren, aus verschiedenen Honigsorten, aus Hopfendolden, aus Haselnüssen, Zirbenzapfen und Gebirgskräutern.

Außerdem produziert er Sekt nach traditionellem Champagnerverfahren und setzt in den Wintermonaten Holunderblüten- und Johannisbeerglühwein an.

GENUSSMOMENTE

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 53-jährige und bietet deshalb ein breites Angebot an Weinproben.

Hier werden, je nach Angebot, entweder in Probierrmenge oder als sättigende Mahlzeit sechs bis zwölf verschiedene Sorten Wein mit zugehörigem Käse,

Speck und Schokolade verkostet. Bei der reinen Käse-Weinprobe wird 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 altem Stadelholz. Dekoriert ist der Raum mit vielen Antiquitäten des Allgäus, wie Sensen und Holzschlitten, einem Butter- und einem Molkefass und einer riesigen 20 Kilogramm schweren Kuhglocke. Gleichzeitig ist der Raum auch das Lager für Flaschen, Erntefässer und das Rüttelpult für die Sektherstellung. Im angrenzenden Raum befindet sich die eigentliche Produktionsstätte. Die Räumlichkeiten sind klein und fein. Kleinere Gruppen oder kleine Be-

triebe finden hier eine wunderbare Gelegenheit, gemeinsam Allgäuer Spezialitäten kennenzulernen. Viele Gäste nehmen eine Weinprobe zum Anlass, gleich etwas mehr Zeit in Wertach zu verbringen. Die Landschaft ist wie gemalt, und wer gern Wander- oder Radtouren unternimmt, ist hier genau richtig, 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
Grüntenseestr. 12
87497 Wertach
Tel.: 08366 98815
E-Mail: wein@allgaeuer-gebirgskellerei.de
www.allgaeuer-gebirgskellerei.de