

Allgäuer Bergwiesen

AUS DEM **WEINGLAS**



Wenn der Löwenzahn blüht, freuen wir uns, dass der Winter sicher vorbei ist. Der Blick über eine bunte Bergblumenwiese ist einfach ein Genuss. Vielleicht kommen uns dabei noch frische Milch von glücklichen Kühen oder ein leckerer Honig in den Sinn, aber sicherlich nicht ein gutes Glas Wein.



Beim Verkosten findet jeder sein Tröpfchen.

Eine Weinkellerei braucht gewöhnlich Weinberge und Trauben, doch das Allgäu ist bekanntlich nicht gewöhnlich. Hier gibt es Wein aus Beeren, Blüten oder Bergblumen. In der Gebirgskellerei von Carsten Hell ist das Konzept klar: Es gibt nur Wein aus der Region. Damit hat er schon viele Leute überrascht. Carsten Hell ist im Neckartal aufgewachsen, hat dort bei einem Winzer mitgearbeitet und alles über die Weinberei-

tung gelernt. Die Idee, selbst Wein zu produzieren, kam während des Studiums in Konstanz. »Studenten haben Durst, aber kein Geld. Mit einem Freund habe ich das Weinkeltern angefangen«, erzählt er. Da Konstanz in der Obstkammer des Landes liegt, kauften sie Erdbeeren, Himbeeren und Sauerkirschen und machten daraus Beerenwein. In der Studentenbude stapelten sich weniger Bücher, dafür aber stets ein paar Weinfässer.

Von der Löwenzahnblüte bis zur Holunderbeere

Je nachdem welche Blüte oder Beerenfrucht Saison hat, wird geerntet und Wein angesetzt. Das Erntegebiet beschränkt sich auf Bayern und Baden-Württemberg zwischen Bodensee und Hohenlohe. Gibt es in einem Gebiet Spätfröste, kann Carsten Hell auf ein anderes ausweichen. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Stachel-

beeren und Johannisbeeren werden bei Obstbauern abgeholt. Was vor seiner Haustür wächst, wie Löwenzahn, Bergblumen und Holunder, sammelt er selbst. 60 Arbeitsstunden sind nötig, um 13 Kilo Löwenzahnblüten zu ernten.

Die Gebirgskellerei hat einiges an Vielfalt aber keine Massenprodukte zu bieten. Die Weine stehen zusätzlich nur noch in einigen Bio- oder Bauernläden und auf alternativen Märkten. Klein aber fein möchte Carsten Hell seine Kellerei auch lassen. Er kann sich das leisten, weil er nicht allein vom Wein seinen Lebensunterhalt verdienen muss. »Ich mache keine populären Weine, die jedem schmecken. Mir geht es darum, neue Kreationen zu entdecken und zu entwickeln oder bekannte Sorten einmal ganz anders auszubauen«. Wichtig sei bei den Beeren, dass sie ein gutes Geschmackspotential haben, d. h. eine angenehme Herbe und einen Ausdruck in der Frucht. Ziel sei es, die Reinform und den Charakter der jeweiligen Frucht wiederzugeben.

Bekömmlicher Beeren- und Blütenwein

Beeren zeigen einen anderen Charakter als Trauben: sie haben mehr Säure und weniger Fruchtzucker. Entsprechend der größeren Vielfalt bei Beeren als bei Trauben unterscheiden sich die Weine auch stärker im Geschmack. Die eigentliche Weinbereitung – Maischegärung, Saftgärung, Absondern der Hefe, Reifung im Fass – verläuft wie bei Traubenwein.

Blüten bringen nochmals eine besondere Geschmacksrichtung, und die Herstellung von Blütenwein verlangt etwas mehr Fingerspitzengefühl. »Holunderblüten haben sehr viele aktive Mikroorganismen und natürliche Hefen, die bei der Weinbereitung stören«, erklärt Carsten Hell. Die Alkoholgärung soll jedoch nur durch Reinzuchthefen erfolgen, die zur Maische dazugegeben werden. Nur Reinzuchthefen produzieren den für den Menschen bekömmlichen Alkohol, der im Wein gewünscht ist. Da die natürlichen Hefen und Mikroben der Blüten mit ihrem Stoffwechsel andere Alkohole produzieren würden, müssen sie inaktiv gemacht werden. Um zu wissen, wie das mit natürlichen Mitteln geht, hat Carsten Hell einige Jahre experimentiert. Er achtet auf eine gute Bekömmlichkeit seiner Weine. »Ich verwende keine Konservierungsstoffe und einfach gute Beeren und Blüten«.

Mit der Nase zum Wein

Der Käse hat Carsten Hell zum Löwenzahnwein gebracht. Von einem Käser hat er erfahren, dass die Kuhmilch von der Löwenzahnwiese einen Käse mit besonderer Geschmacksnote gibt. Diese steckt nun auch in einem Allgäuer Wein aus Löwenzahnblütenblättern. Es seien immer spannende Momente, einen neuen Wein zu probieren. Carsten Hell lässt sich auch gern beim Wandern durch die Alpen inspirieren. Wenn der Duft einer Blüte oder einer Blumenwiese angenehm und verlockend ist, probiert er aus, wie der Wein davon schmeckt. Daraus entstanden sein Holunderblütenwein und der Bergwiesenheuwein, der ihn immer daran erinnert, wie schön es ist, auf einer Blumenwiese in den Allgäuer Bergen zu liegen. Weil in einer Bergwiese auch viele Kräuter stehen, ist aus diesem Wein ein Magentröster geworden, der sich als Digestif eignet. So »einfach« geht Getränkeentwicklung, und so kommen duftende Bergblumen und Kräuter ins Weinglas.

Bilder & Text: Annette Mayr 🌿



Ein gemütliches Eck für eine Weinprobe.



Vielseitiger Holunder: seine Blüten gibt es auch als Wein oder Sekt.

Fruchtiger Vorrat: Die Beeren- und Blütenweine können 4 bis 5 Jahre gelagert werden.



Wer eintritt ist überrascht: Es gibt keine Blumen oder Obst, sondern echten Allgäuer Wein.



Die großen Edelstahlfässer fassen 200 Liter Maische. Bei diesen Mengen wird noch per Hand abgepresst.

Info unter:
www.allgaeuer-gebirgskellerei.de