

Der Bodmaner Königsweingarten

Aufgetischt: Der Urenkel Karls des Großen brachte den Spätburgunder 884 in die Kaiserpfalz Bodman. Bis heute wird die Sorte im Königsweingarten angebaut.

VON SIMONE ISE

Bodman – Eva Kuhn presst eine Spätburgundertraube zwischen Daumen und Zeigefinger aus und trüfelt den Saft auf das Glas eines Refraktometers. Sie schließt die Prismaklappe und hält das Messinstrument gegen das Licht. Ihre Mundwinkel heben sich und ein Lächeln macht sich breit. Die Skala im Refraktometer zeigt 99 Grad Öchsle an, den Zuckergehalt des Mostes. Der Spätburgunder, der im Königsweingarten von Bodman wächst, verspricht ein hervorragender Jahrgang zu werden.

Unterhalb der Ruine Altbodman liegt der wohl kleinste Bio-Weinberg in Baden. Auf 1,3 Hektar kultiviert die Familie von Bodman Rebstöcke der Sorten Blauer Spätburgunder, Müller-Thurgau und Souvignier Gris. Eva Kuhn, die als Gärtnerin beim Gräflchen von Bodmanschen Obstbau arbeitet, steht mit 16 weiteren Erntehelfern schon den zweiten Tag im Königsweingarten und erntet Trauben. An diesem Tag – Anfang Oktober – ist es leicht neblig, das Gras ist nass, die Blätter an den Rebstöcken sind herbstlich gefärbt. Die Müller-Thurgau Trauben sind bereits abgeerntet. Die noch hängenden Spätburgundertrauben werden von den Erntehelfern per Hand mit Scheren abgeschnitten und in Kisten gesammelt. Andreas Leczycki kennt die Arbeit schon. Der Mann aus Ostpohlen kommt seit 22 Jahren nach Bodman und hilft sowohl bei der Wein- als auch bei der Obsternte.

Im Landkreis Konstanz werden nach Angaben von Jürgen Boschert, dem stellvertretenden Leiter des Landwirtschaftsamtes, rund 60 Hektar Wein angebaut. Dazu zählen die Anbaugelände am Hohentwiel, in Gailingen am Hochrhein, in Bohlingen, auf der Reichenau, in Konstanz und in Bodman. Auf dem kleinen, nordöstlich ausgerichteten Weinberg am See-Ende wurde zum ersten Mal auf deutschem Boden die Burgunderrebe gepflanzt. Mitgebracht von Karl III., german der Dicke, der sich vorher lange im Burgund aufgehalten hatte. Er führte die Sorte als „Clävner“ ein. „Als letzter karolingischer Herrscher hatte Karl III. das Reich seines Großvaters, Karls des

Großen, noch einmal vereint. Und bei einem Besuch in seiner Kaiserpfalz Bodman führte er hier 884 die Spätburgundertraube ein“, erklärt Wilderich Graf von und zu Bodman und beruft sich auf eine Urkunde aus dieser Zeit. Seither wird der Königsweingarten ununterbrochen gepflegt. Seit 1277 ist er im Besitz der Familie von Bodman. Selbst als im 19. Jahrhundert die Weinbewirtschaftung durch die Reblaus zusammenbrach, wurde am Königsweingarten weiter Wein angebaut. „Es ist eine Tradition. Der kleine Weinberg ist kein großes Geschäft, sollte sich aber tragen“, beschreibt Wilderich Graf von und zu Bodman die Situation.

Der Spätburgunder, französisch auch Pinot Noir, ist eine qualitativ sehr hochwertige Rebsorte für Rotwein. Nach Angaben des Deutschen Weininstitutes verlangt diese edle und sehr alte Sorte hohe Ansprüche an Klima und Boden. In Deutschland sind fast 11 800 Hektar Rebfläche mit der Sorte Spätburgunder bestockt, das entspricht einem Anteil von mehr als zehn Prozent an der Gesamtrebfläche. Die meisten Reben dieser Sorte stehen in Baden (über 5500 Hektar). Daneben zählen Rheinhessen (1450 Hektar), Württemberg (1300 Hektar) sowie der Rheingau (400 Hektar)



BILD: FOTOLIA

Die Serie

Was essen wir? Wer produziert unsere Lebensmittel? Und was erwarten die Verbraucher in unserer Region? Im Rahmen der großen Herbstserie „Aufgetischt“ geht die Redaktion des SÜDKURIER einem Thema auf den Grund, das alle beschäftigt. In jeder der acht Wochen geht es an dieser Stelle und in den Lokalteilen am Dienstag, Donnerstag und Samstag aus verschiedenen Blickwinkeln um ein ganz bestimmtes Lebensmittel:

- Ab 6. Oktober: Gemüse
- Ab 13. Oktober: Getreide und Brot
- Ab 20. Oktober: Obst
- Ab 27. Oktober: Bier
- Ab 3. November: Fisch
- Ab 10. November: Wein und Schnaps**
- Ab 17. November: Fleisch und Wurst
- Ab 24. November: Milch und Käse



Fakten, mit denen Sie zum Weinkenner werden, und ein großes Wein-ABC mit allen wichtigen Fachbegriffen:

www.suedkurier.de/genuss

und die Ahr mit mehr als 350 Hektar zu den wichtigen Anbaugeländen. „Im kleinen, feinen Königsweingarten in Bodman wird der Wein von der Wärme des Bodensees gestreichelt“, sagt Bertram Ledergerber. Als Gesellschafter ist er für den Obst- und Weinbau verantwortlich. Anfang des Jahres erst hatten die beiden großen Bodmaner Obstbaubetriebe (Obstbau Graf Bodman und Obstbau Ledergerber) ihre Bio-Tafelobstbetriebe zusammenggelegt. Der Königsweingarten wurde aber schon 2006 auf Bio umgestellt. Seitdem wird er nach Naturland-Richtlinien betrieben.

Ungefähr 7000 Flaschen werden jährlich abgefüllt und mit dem Etikett „Bodmaner Königsweingarten – Graf von und zu Bodman“ versehen. Der Burgunder (0,77 Hektar) wird im Staatsweingut Meersburg zu einem trockenen Rotwein und einem halbtrockenen Weißherbst ausgebaut, der Müller-Thurgau (0,35 Hektar) und der Souvignier Gris (0,2 Hektar) zu einem trockenen Weißwein. Diese Weine sind allerdings nicht überall zu haben. Die wenigen Flaschen werden verschenkt, in der Schlosskellerie verkauft, bei ausgewählten Gastronomen ausgeschenkt oder selbst getrunken.

und die Ahr mit mehr als 350 Hektar zu den wichtigen Anbaugeländen.

„Im kleinen, feinen Königsweingarten in Bodman wird der Wein von der Wärme des Bodensees gestreichelt“, sagt Bertram Ledergerber. Als Gesellschafter ist er für den Obst- und Weinbau verantwortlich. Anfang des Jahres erst hatten die beiden großen Bodmaner Obstbaubetriebe (Obstbau Graf Bodman und Obstbau Ledergerber) ihre Bio-Tafelobstbetriebe zusammenggelegt. Der Königsweingarten wurde aber schon 2006 auf Bio umgestellt. Seitdem wird er nach Naturland-Richtlinien betrieben.

Ungefähr 7000 Flaschen werden jährlich abgefüllt und mit dem Etikett „Bodmaner Königsweingarten – Graf von und zu Bodman“ versehen. Der Burgunder (0,77 Hektar) wird im Staatsweingut Meersburg zu einem trockenen Rotwein und einem halbtrockenen Weißherbst ausgebaut, der Müller-Thurgau (0,35 Hektar) und der Souvignier Gris (0,2 Hektar) zu einem trockenen Weißwein. Diese Weine sind allerdings nicht überall zu haben. Die wenigen Flaschen werden verschenkt, in der Schlosskellerie verkauft, bei ausgewählten Gastronomen ausgeschenkt oder selbst getrunken.

Aufgetischt!



SÜDKURIER

