



**Mit Natalie Lumpp**

Die Baden-Badenerin hat als Sommelière in renommierten Restaurants wie der Traube Tonbach in Baiersbronn den Gästen die besten Tropfen empfohlen und kredenzt. Heute ist sie als freie Weinberaterin tätig, sie schreibt Kolumnen und gibt ihr Wissen als Weinexpertin auch im Fernsehen weiter – und in **Mein Ländle**.



# Nach-Lese

## Jungwinzer im Rentenalter



Deutschlands südlichste Weinregion „Markgräflerland“, wo liebevoll gepflegter Pinot noir und Spätburgunderreben die Sonne genießen (oben). Bei einem leichten Rosé genießt das Ehepaar Frank mediterranes Lebensgefühl (rechts).

Exzellente Weine, ausgefallener Schmuck, Kunstwerke und Literatur – klingt nach den perfekten Interessen für Ruheständler? Das findet das Ehepaar Frank auch. Aber anders, als Sie denken ...

Fangen wir doch am besten damit an, was vorher war: Sabine und Egon Frank widmeten ihr Arbeitsleben einer Schmuckmanufaktur in Düsseldorf. Insgesamt beschäftigten sie 18 Mitarbeiter und waren viel in der Welt unterwegs, zur jährlichen Messe in Basel, in Las Vegas oder zweimal im Jahr in Japan. 2003 trafen sie die große Entscheidung, alles zu verkaufen und ins sonnige Markgräflerland zu ziehen. Für Sabine war es ein bisschen wie heim-

kehren, die Großeltern der gebürtigen Pforzheimerin stammten nämlich aus Lörrach. Begeistert von der neuen Heimat, erkundeten die beiden „Ruheständler“ mit dem Fahrrad die Umgebung. Egon mit seiner kommunikativen Art hielt immer wieder bei unterschiedlichen Winzern an, um sich mit ihnen über ihre Arbeit auszutauschen. Schnell steckten sie ihn mit ihrer Begeisterung an – und dann begann etwas zu wachsen: sein Wunsch nach einem eigenen Weinberg.

### Von Glücksache bis Knochenarbeit

Sabine stand der Geschichte anfangs eher skeptisch gegenüber – mittrinken ja, mitarbeiten nein –, doch schon im Jahr 2008 änderte sich das, als sie das Angebot für eine kleine Steillage mit 40 Jahre alten Spätburgunder-Reben bekamen. Sie konnten nicht widerstehen, lernten Reben zu schneiden, zu heften, auszubrechen und Triebe in die



Drähte zu stecken. Schnell stellten sie fest, welche eine Knochenarbeit das ist. Aber sie blieben dran. Wie durch eine Fügung ergab sich die Möglichkeit, die Trauben bei einem befreundeten Winzer auszubauen. Um die Arbeit in Weinberg und Keller noch besser zu verstehen, absolvierten die beiden eine Ausbildung zu Nebenerwerbs-Winzern und hängten noch die reguläre Gesellenprüfung dran.

Heute bauen sie gemeinsam mit dem Kellermeister circa 5000 Flaschen pro Jahr aus. Ob Blanc de Noir, Gutedel „toujours“, Rosé oder Secco – alle Weine zeichnet ihr wunderbarer Schmelz und eine cremige Art aus.



Vor allem die benachbarten Schweizer wissen diese sehr bekömmliche Stilistik zu schätzen.

### Weinbau als Kunstform

Man trifft das Winzerehepaar heute natürlich wieder auf Messen an, wo sie sofort ins Auge fallen. Ihr Stand ist immer eine Augenweide, sie machen nämlich auch noch ganz außergewöhnlichen Schmuck, passend zur Freude an den Weinranken. Detailgenau abgeformt und massiv in Silber, Gold oder Platin gegos-

Ein Wein für jede Gelegenheit: der Pinot Rosé liegt voll im Trend.



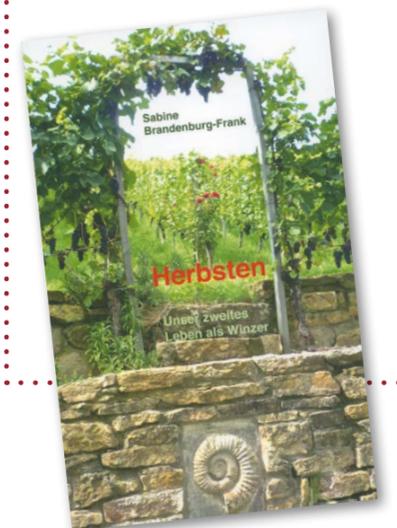
# Buchtipp

Sabine Brandenburg-Frank

### Herbsten

Unser zweites Leben als Winzer

152 Seiten, Format 12x19 cm, broschiert, Books on Demand, Norderstedt, ISBN 978-3-7519-7032-7, 9 Euro



# Meine Weinempfehlung für Sie

*2021er Secco weiß trocken*  
0,75l 7,50 Euro

Im Duft erinnert der feine Prickler an Quitten, Apfelkompott und warmen Toast mit zerlaufener Butter. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und wunderbar trocken ausgebaut. Insgesamt wirkt er sehr angenehm mit seiner mollen, cremigen Art.



*2021er Sauvignon blanc trocken*  
0,75l 9 Euro

Schon der Duft wirkt sehr animierend. Denken Sie an Maracuja, reife Ananas und Waldmeisterbrause im besten Sinn. Er trinkt sich super saftig, wirkt zart und leicht und bleibt aromatisch, aber nicht zu laut.



*2019er Pinot noir trocken*  
0,75l 9 Euro

Der Spätburgunder funkelt in Kirschrot und wirkt schon im Duft sehr warm. Denken Sie an Kaminrauch, dunkle Schokolade und Waldboden. Im Mund präsentiert er sich samtig und weich. Im Nachhall bleibt eine feine Würzigkeit, wie von Nelken und Lorbeerblättern.



*2021er Pinot Rosé trocken*  
0,75l 7 Euro

Er funkelt in zarten Lachsfarben – und zeigt im Duft ein schönes Spiel von Orangen, Grapefruit und Gewürzen. Trocken ausgebaut, behält er beim Trinken eine feine Würze und zeigt sich kernig.



sen, werden manche Stücke mit besonderen Perlen ergänzt und die Reben an der Kette sehen teilweise wie kleine Korkenzieher aus. Besondere Beliebtheit findet der Schmuck bei den Weinheiligen wie der ehemaligen Deutschen Weinkönigin Josefine Schlumberger und weiteren zwölf royalen Trägerinnen. Ich gestehe – auch ich gehöre zu den Fans.



etwa gerahmte Korkenzieher aus Rebenranken, jedes Exemplar ein Unikat. Besonders stolz sind die Künstler, dass ihr „Tire bouchon“ den VIF-Kunstpreis erhalten hat, der innerhalb der Branche vergeben wird. Und „last but not least“ hat Sabine, die außer Schmuckdesign auch Literaturwissenschaften studierte, ein sehr lesenswertes Buch verfasst: „Herbsten – unser zweites Leben als Winzer“. Neben netten Anekdoten gibt es auch viel Einblick in die Arbeit eines Winzers ... 🍷

Unbedingt lohnend zu sehen sind neben ihrem Schmuck auch ihre Kunstwerke,

Text: Natalie Lumpp,  
Fotos: Frank Weinbau (7), Jörg Batschi (4), Fotolia (2)

## Wein und Kunst

Noir – Schmuck und Wein  
Ernst-Duis-Weg 17  
79219 Staufen im Breisgau  
Telefon: 07633 9234377  
[www.egonfrank.de](http://www.egonfrank.de)