



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**.

Bock-*starke* Tropfen

.....
Charakterwein mit Schäfchen
.....



Gestatten: Ronald Linder, Winzer, und Maik Merbitz, Kellermeister (von links)

Wenn Ronald Linder am Kaiserstuhl Schäfchen zählt, will er nicht einschlafen, sondern arbeitet an seinen markanten Weinen: nach Demeter-Richtlinien und mit ganz eigenen Konzepten.

Wenn Sie die Weine vom Winzerhof Linder in Endingen das erste Mal verkosten, werden Sie überrascht sein. Auf einer Skala von 1 bis 6 würde ich sie bei Level 5 einstufen. Es sind keine fruchtig-netten Weine, sie sind charaktervoll, so ganz trocken und ungeschminkt ausgebaut: alle spontan vergoren, mit längerer Maische-Standzeit, ohne Schönung und Filtration – man muss sie sich wirklich erarbeiten. Aber dann üben sie eine große Faszination aus. Vielleicht weil so viel kreative Power hinter ihnen steckt? Eigentlich wollte Ronald Linder nämlich Filmemacher werden. Seine Partnerin Elena Bollin arbeitete als Produktdesignerin. Beides kommt ihnen heute zugute. Zum Beispiel gestalten sie alle Etiketten selbst und in

den sozialen Medien pflegen sie einen ausgefallenen Auftritt.

Mit Schäfchen und Baldrian

So ganz aus dem Nichts kommt der Weinbau freilich nicht. Ronald Linders Vater war mit seinem drei Hektar großen Weingut inmitten von Endingen zuhause. Vor eineinhalb Jahren konnten Elena und Ronald eine Scheune etwas außerhalb des Ortes erwerben und sind seither kräftig am Bauen. Die renovierte Scheune ist mittlerweile sehr beliebt als „Marktschiirä“. Dort gibt es nicht nur außergewöhnliche Weine, sondern auch selbst gemachten Sirup von Kräutern aus den Weinbergen, eingemachte Früchte wie beispielsweise Weinbergpfirsich in Wein und selbst gemachter Pesto. Auf die Kräuterprodukte beziehungsweise hauswirtschaftliche Produktion hat sich Kräuterpädagogin Martina Haberstroh spezialisiert. Zurzeit haben Linders auch 20 Hühner in den Reben, wenn erst der neue Hühnerstall steht, sollen es noch einige mehr werden. Der Dreh- und Angelpunkt sind jedoch die eigenen Schafe – die auch das Logo des Weinguts und die Weinetiketten zieren.

Vor knapp zehn Jahren entschied sich Ronald Linder, im Weinberg keine schweren Maschinen mehr einzusetzen, da sie die Böden verdichten und ein reges, gesundes Bodenleben erschweren. Er versuchte es dafür mit Schafen – sie kümmern sich zwischen den Reben um die Boden- und Böschungspflege und nicht zuletzt um den so wichtigen Dung. Wenn schon, denn schon, dachte sich Linder, – und verzichtet seither auf den Einsatz von Spritzmitteln und Kunstdüngern. Immer wieder umstritten ist im ökologischen Weinbau der Einsatz von Kupfer. Es wird vorzugsweise kurz vor oder nach dem Regen gespritzt – zum Schutz vor Falschem Mehltau. Ronald Linder wollte immer darauf verzichten, aus Sorge, dass sich das Schwermetall im Boden absetzt, – aber noch mehr dachte er an seine Schafe. 2019 ging er den mutigen Schritt, komplett darauf zu verzichten. Dafür stärkt er das ganze Jahr seine Reben mit Kamille, Schafgarbe, Löwenzahn, Brennnessel und Baldrian.

Rätselhafte 24

Haben Sie eine Idee, was es bedeutet, wenn auf dem Etikett 2017er Cabernet



Wildpflanzen sind in den Linder'schen Weinbergen kein Unkraut, sondern wichtige Unterstüzer (oben). Winzerhof Linder macht Laune: von links das Winzerpaar Ronald Linder und Elena Bollin, Kellermeister Maik Merbitz und Martina Haberstroh, ihr Refugium ist die „Marktschiirä“.

längeren Zeitraum mit dem Saft in Kontakt (man spricht dann auch von Orange Wine). Vergärt wird nur spontan – ohne Zusatz von Reinzuchtheffen. Die Weine kommen später ohne Filtration, ohne Schönung und oft ohne Zusatz von Schwefel in die Flasche. Ohne Schönung bedeutet auch, dass die Weine etwas trüb ausschauen, was hier gewollt ist. Jedes Schönen nimmt nämlich dem Wein auch etwas. Seine Rotweine baut Linder zu 100 Prozent als Naturweine aus.

Da er seine Weine nicht bei der amtlichen Qualitätsprüfung anstellen möchte, tragen sie fantasievolle Namen, wie Miller natür (Müller-Thurgau), Grün-

Winzerhof Linder

Stollbruckstraße 12
79346 Endingen am Kaiserstuhl
Telefon: 07642 5525
www.winzerhof-linder.de

Sauvignon 24 steht? Ich wäre niemals darauf gekommen. Die Zahl steht für den Ertrag, in diesem Fall 24 Hektoliter pro Hektar. Seien wir ehrlich, viele Winzer ernten das Dreifache und können entsprechend die dreifache Menge verkaufen. Im Winzerhof Linder ist man sich aber einig: Der Jahrgang mit all seinen Wetterkapriolen gibt vor, wie viel Trauben in der Flasche landen.

Ohne Einsatz von Spritzmitteln fallen so manche Jahrgänge durchaus sehr gering aus.

Das engagierte Team mit Kellermeister Maik Merbitz baut mittlerweile 80 Prozent aller Weine als „Naturweine“ aus. Die Trauben werden wie ganz früher mit den Füßen in Bottichen gestampft. Die weißen Trauben bleiben oft einen



Schafe pflegen die Böden um die Reben und zieren die Etiketten.

Natalie Lumpps Favoriten

2019er Gewürzschlawiner natür 51

Er schimmert in kraftvollem Gold mit bronzefarbenen Reflexen und duftet sensationell nach Rosen, Litschi und Aprikose. Am Gaumen wirkt er nicht zu laut, aber der Fruchtschmelz – Aprikose – bleibt. Mit seiner trockenen Art ist er sehr markant, würzig sowie sehr lebendig und lang im Nachhall.

2017er Grauburgunder 64 SE

Farblich präsentiert er sich in leuchtendem Lachsrosé. Der Duft wirkt unglaublich frisch, etwas von der Hefe geprägt und erinnert an Birnen, Walnüsse und Quittengelee. Am Gaumen komplett trocken, macht er mit seiner feinen phenolischen Art Appetit aufs Weitertrinken.

2018er Grünfink 55

Er leuchtet in hellem Gelb mit grünen Reflexen und fasziniert mit seinem Duft nach frischen Kräutern; vor allem an Minze erinnert er. Limone und Zitronengras gesellen sich hinzu. Alles, was er im Duft verspricht, hält er auch am Gaumen. Er wirkt sehr elegant, fein und lebendig frisch.

fink (Sauvignon blanc und Weißburgunder), Charli natür (Chardonnay) und Gewürzschlawiner (eine Cuvée aus Müller-Thurgau und Gewürztraminer). Sie merken schon, diese Weine passen in keine Schublade. Man muss sie selbst erleben und sich darauf einlassen.

Die Schafe auf dem Etikett wechseln jedes Jahr – da war beispielsweise Schaf Claude aus dem Glottertal oder Schaf Harry aus Herdern. Im Herbst lohnt es sich, die Social-Media-Meldungen zu verfolgen, wann es wieder Lammfleisch gibt.

Hilfe? Aber gerne doch

Übrigens: Wer selbst einmal im Weinberg die Ärmel hochkrepeln möchte, kann sich bei Elena und Ronald als Ernte- und Lesehelfer bewerben. Seit einigen Jahren gibt es eine WhatsApp-Gruppe mit Freiwilligen. Sie kommen nicht nur aus ganz Deutschland, sondern auch aus der Schweiz oder aus Holland. Das Bio-Weingut plant die Weinlese nach dem Mondkalender. So geht es an Fruchttagen um acht Uhr in die Reben. Um 13 Uhr wird gemeinsam gegessen. Anschließend heißt es Füße waschen und ab in den Bottich ...

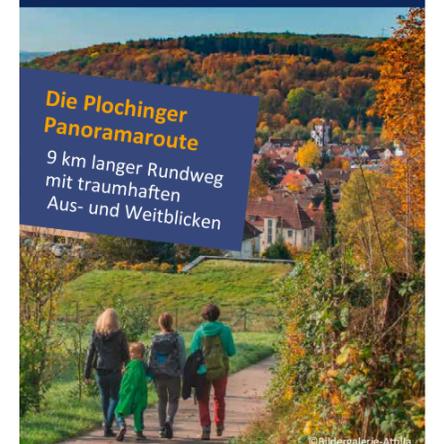
Text: Natalie Lump, Fotos: Winzerhof Linder (4), Fotolia (2), Thilo Wiedensohler (1)



Plochingen

Kunst- & NaturGenuss

zwischen Neckar & Schurwald



Die Plochinger Panoramaroute
9 km langer Rundweg mit traumhaften Aus- und Weitblicken

Informationen zu Rad- und Wandertouren in Plochingen
finden Sie unter www.bit.ly/2NZRrYM
oder über die PlochingenInfo:
Marktstraße 36, 73207 Plochingen
www.plochingen.de/PlochingenInfo
Mail: tourismus@plochingen.de
Telefon: 07153 / 7005-250
Folgen Sie uns auf Facebook und/oder Instagram: Plochingen Tourismus