

Bodenständig und innovativ

Das Weingut Schwörer und die "Eiche" auf dem Langenhard "vermählten" ihre Produkte



Zwei Betriebe – eine Wellenlänge: Lothar, Cornelia und Bernhard Schwörer sowie Adolf Weber (von links). Foto: christoph breithaupt

KIPPENHEIM-SCHMIEHEIM/LAHR. Badische Lebensart, Bodenständigkeit und immer auf der Suche, das Bestehende zu verbessern – diese Maxime trifft in gleicher Weise auf das Weingut Schwörer in Schmieheim und auf die "Eiche" auf dem Langenhard zu. Und da beide seit 60 Jahren in Geschäftsbeziehungen stehen, liegt es nahe, dass Lothar und Cornelia Schwörer ihre Weine des Jahrgangs 2008 in der "Eiche" präsentieren, die dazu den kulinarischen Part beisteuert – ein Hochzeitsessen, wie vor 60 Jahren, eine "kulinarische Vermählung der besonderen Art" wie es die Familien Schwörer und Weber in ihrer Einladung schreiben.

Ziel von Lothar und Cornelia Schwörer ist es, durch schonende Behandlung des Traubenguts, des Mostes und des Jungweins solche Weine zu erzeugen, die den Jahrgang, die Weinberglage, die Rebsorte und die Hand des Winzers schmecken

lassen. Jeder Wein, so die Philosophie Schwörers, der die Tradition seines Großvaters und Vaters fortsetzt, soll sein eigenes Profil haben. Nur so viel Technik wie nötig, dafür die Entwicklung des Weines ihm selbst überlassen und nur begleitend und regulierend eingreifen, ist seine Maxime. Das beginnt im Weinberg mit der Mengenreduzierung – beim im Barrique gereiften Spätburgunder vom Kalksteinfelsen beispielsweise liegt der Ertrag bei 30 bis 40 Liter pro Ar –, führt über die Ernte in mehreren Durchgängen, nicht nach den öchslegraden, sondern nach der physiologischen Reife der Trauben, das Verlesen des Traubenguts per Hand, die schonende Pressung, den Einsatz von Reinzuchthefer nur im Notfall, bis zum Verzicht auf Hochleistungsfilter im Weinkeller.

Während Senior Bexrnhard Schwörer das Geschäft schon lange Sohn und Schwiegertochter übergeben hat, ist Adolf Weber in der "Eiche" noch voll im Geschäft. Zum Jahresende allerdings wird er das Geschäft seinem Sohn, der Koch ist, und seiner Tochter, die den Service leitet, übergeben. Einen spannenden Einblick in eine andere Welt geben seine Erzählungen über das Arbeiten vor 60 Jahren, von Abriss der alten "Eiche" und dem Bau der neuen, der Neuausrichtung der Küche auf ausschließlich natürliche Produkte aus der Region, der Verbannung von Geschmacksverstärkern und allen anderen nicht natürlichen Stoffen.

Zwei Betriebe also, die auf einer Wellenlänge schwimmen, haben sich zusammengetan und ihre Produkte "vermählt". Herausgekommen ist ein Abend für Genießer. Sie haben festgestellt, dass es sehr wohl Weine gibt, die zu Fleischbrühe oder zu Rindfleisch mit Meerrettich passen, der Schwarzwälder Schinken, den Adolf Weber selbst einlegt und räuchert, hervorragend zum Wittenweierer Spargel; dass Kartäuserklöße und Apfelküchle mit Weinschaum auch heute ein besonderes Dessert sein können; dass zwei Rieslinge, die nicht weit voneinander aber auf unterschiedlichen Böden gewachsen sind, völlig verschiedene Weine sind; dass die Gewächse aus der Burgunderfamilie bei Schwörer zu Spitzenweinen heranreifen; dass die Sekte, hergestellt im Champagnerverfahren, keinen Vergleich zu scheuen brauchen. Horst Kröber hat die 17 kredenzten Gewächse mit großer Sachkenntnis vorgestellt.

Autor: Theo Weber

WEITERE ARTIKEL: KIPPENHEIM

Schützengilde: Keine Belege für Munition

Nicht nachvollziehbare Kontobewegungen, fehlende Belege. **MEHR**

Rainer Becker beendet Pfarrer-Vakanz

Die evangelische Kirchengemeinde in Schmieheim hat wieder einen Steuermann . **MEHR**

Drei Tage lang gefeiert

Lore Wagner aus Kippenheim wurde am Sonntag 80 Jahre alt. **MEHR**