

„Wo trocken steht, ist trocken drin“

Das Weingut Hauser-Bühler feiert sein 90-jähriges Bestehen

VON UNSEREM REDAKTEUR
GEROLD ZINK

VOGTSBURG-BICKENSOHL. Das Bickensohler Weingut Hauser-Bühler feiert am Wochenende mit Tagen der offenen Tür und einem bunten Programm sein 90-jähriges Bestehen. Dabei können sich die Gäste auch ein Bild von den neuen Gutsschänke verschaffen und Weine verkosten, an deren Ausbau Felix Bühler mitgewirkt hat. Der 26-Jährige arbeitet seit wenigen Monaten nach seiner Ausbildung in Weinsberg zum Weinbautechniker im elterlichen Betrieb mit.

Adolf Hauser gründete das Weingut 1923 an der Bickensohler Ortsdurchfahrt. Zwar hatte er schon zuvor Weine an Händler und Gastronomen verkauft, aber nur im Fass. „1923 hat er erstmals Weine in Flaschen gefüllt“, sagt Alexandra Hauser-Bühler, die zusammen mit ihrem Mann Hubertus Bühler den Betrieb heute leitet.

VORLIEBE FÜR RULÄNDER

Adolf Hauser hatte eine Vorliebe für die Sorte Ruländer. Am Bickensohler Käferberg fing er mit 5 Rebstöcken an, die Sorte zu vermehren. Nach 25 Jahren hatte er sein Ziel erreicht: Unter dem Namen „Ruländer H 1“ wurde sein Klon vom Bundesortenamt angenommen. „Noch heute liefern wir jährlich zwischen 10 000 und 20 000 Edelreishölzer an die Rebveredler. Der von meinem Großvater selektierte Klon wird noch immer in mehreren Ländern angebaut“, sagt Alexandra Hauser-Bühler nicht ohne Stolz. „Zwischen 1950 und 1990 war er weltweit einer der bekanntesten Ruländerklone“, fügt ihr Mann hinzu.

Mit einer Rebfläche von 1,5 Hektar fing Adolf Hauser an. Sohn Arno übernahm Mitte der 1960er Jahre von ihm das Weingut. 1990 kam es in die Hände von Tochter Alexandra Hauser-Bühler und Schwiegersohn Hubertus Bühler. Heute stehen auf 9 Hektar zu jeweils 30 Prozent Spät- und Grauburgunderreben, zu 20 Prozent Weißburgunder, zu je 8 Prozent Müller-Thurgau und Riesling und zu je 2 Prozent Muskateller und Gewürztraminer. Der Weißweinanteil liegt bei 70 Prozent. „Vor 1980 gab es bei uns keinen Rotwein“, erinnert sich die Weingutschefin. Was sich

in den 90 Jahren bei den Hausers und Bühlers nicht verändert hat, ist die Vorliebe für trockene Weine. „Über 90 Prozent werden bei uns in dieser Stilrichtung angebaut, und zwar unter 4 Gramm Restzucker je Liter. Wo bei uns trocken draufsteht, ist auch trocken drin“, betont Alexandra Hauser-Bühler. Dennoch seien die Weine nicht zu säurebetont, weil die Trauben erst geerntet würden, wenn sie wirklich reif seien. Den Weinstil des Hauses beschreibt sie zudem als „fruchtbetont, geschmeidig und bekömmlich“.

WEINBERGE IN TOPLAGEN

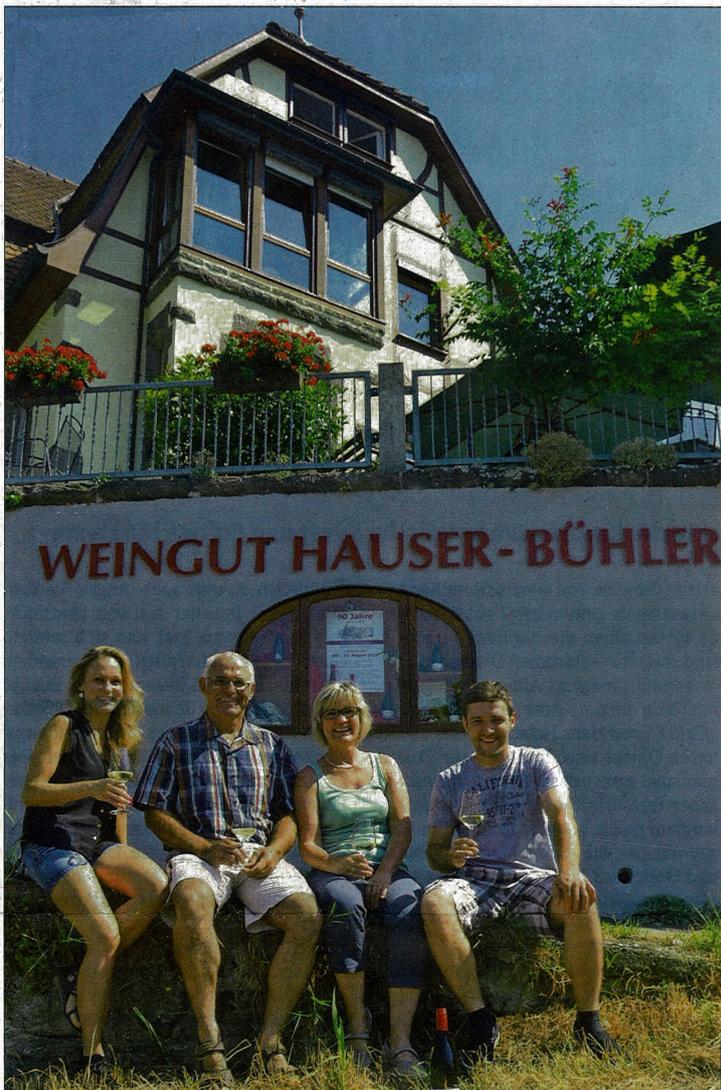
Die Weinberge des Unternehmens liegen nicht nur in den Bickensohler Gewannen Herrenstück und Steinfelsen, sondern auch im Enderger Engelsberg sowie in den badischen Toplagen Ihringer Winkler- und Achkarrer Schlossberg. 80 Prozent der Weine werden an Privatkunden sowie jeweils 10 Prozent an Fachhändler und Gastronomen verkauft. Die Jahresproduktion liegt zwischen 35 000 und 50 000 Flaschen Wein sowie 4000 Flaschen Sekt, was einem Ertrag von 50 bis 60 Litern je Ar entspricht.

Sohn Felix hat aus seinem Studium einige Ideen mitgebracht, die er Schritt für Schritt in dem elterlichen Weingut umsetzen will. So möchte er versuchen, die Produktion auf Bio umzustellen. Bei der Bodenbearbeitung werden keine Herbizide mehr verwendet und die Nährstoffversorgung erfolgt über Einsaaten. In diesem Jahr werden auch beim Rebschutz erstmals nur biologische Mittel eingesetzt. „Wenn es funktioniert, stellen wir die gesamte Rebfläche auf biologische Bewirtschaftung um“, sagt Felix Bühler, der von seinem Vater, der gelernten Winzmeister ist, dabei tatkräftig unterstützt wird.

NEUE GUTSSCHÄNKE

Zudem will Felix Bühler künftig mehr mit kleinen Barrique- sowie größeren Holzfässern und der Spontanvergärung arbeiten. Als Besonderheit hat er 2013 den ersten Weißwein unfiltriert abgefüllt. „Wir wollen mal etwas anderes machen und mit dem Sortiment spielen“, erläutert Mutter Alexandra, die gelernte Großhandelskauffrau, Winzerin sowie stellvertretende Bürgermeisterin von Vogtsburg ist.

Die ersten Monate dieses Jahres gab es in Bickensohl keine Gastwirtschaft. In dieser Zeit beschlossen die Bühlers, das



Hanna Bühler, Hubertus Bühler, Alexandra Hauser-Bühler und Felix Bühler (von links) freuen sich über das 90-jährige Bestehen ihres Weingutes in Bickensohl

FOTO: GEROLD ZINK

INFO

FESTPROGRAMM

Freitag, 9. August: 19 Uhr Grillmenü mit Weinprobe im Rasthaus Lenzenberg in Ihringen, 55 Euro inklusive Weine, Wasser und Kaffee, Anmeldung bis Donnerstag, 8. August unter den Telefonnummern 07662/8280 oder 07668/284 sowie unter E-Mail: info@hauser-buehler.de

Samstag, 10. August: 14 Uhr Lösshohlwegwanderung mit Weinprobe, Anmeldung unter Telefon 07662/8280; ab 14 Uhr Tag der offenen Tür; 20.30 Uhr Musik mit der Kapelle Bios im Weinkeller.

Sonntag, 11. August: ab 11 Uhr Mittagessen, Kaffee und Kuchen, Musik und Weinbergsrundfahrten gz

Weingut um die Gutsschänke „Weinkkehr“ zu erweitern, um den Besuchern des Ortes zumindest eine Einkehrmöglichkeit zu bieten.

Angeboten werden neben den hauseigenen Weinen und Sekten kleine, kalte Gerichte wie Wildschweinschinken und -salami, Frischkäse, Brote mit Schmalz und anderen Aufstrichen, Käsewürfel sowie Kuchen, die Tochter Hanna selbst herstellt. Insgesamt stehen 40 Sitzplätze zur Verfügung. Vom 13. September bis zum 26. Oktober hat die Gutsschänke das nächste Mal geöffnet.

Zum 90-jährigen Bestehen wurde im Andenken an die Großväter Adolf Hauser und Christian Sexauer, der ein in vielen Ländern bekannter Küfer aus Ihringen war, ein Jubiläumswein ausgebaut: eine 2011er Grauburgunder Herrenstück Auslese trocken mit dem Namen Pionier.

Wein und andere Leckereien

Im Bickensohler Weingut Hauser-Bühler werden die Gäste mit allerlei Köstlichkeiten bewirtet

VON UNSEREM MITARBEITER
BENJAMIN BOHN

VOGTSBURG-BICKENSOHL. Wer nach einer anstrengenden Wanderung oder einer Radtour in Bickensohl eine Rast machen will, kann sich seit Kurzem in der „Weinkehr“ stärken. Familie Hauser-Bühler bewirtet auf der Sonnenterrasse ihres Weinguts die Gäste nicht nur mit ihren edlen Tropfen, sondern auch mit kleinen Leckereien und alkoholfreien Getränken.

Nachdem die Gasthäuser „Rebstock“ und „Engel“ in Bickensohl geschlossen hatten, gab es in dem Winzerdorf mehrere Monate keine Möglichkeit zum Einkehren. Im Weingut Hauser-Bühler habe man sich daher Gedanken gemacht: „Wir haben ans Frühjahr gedacht und überlegt, wo die ganzen Touristen und Wanderer, die Bickensohl besuchen, hin sollen“, erinnert sich Alexandra Hauser-Bühler. Gemeinsam mit ihrem Mann Hubertus Bühler und den Kindern Felix und Hanna sei sie auf die Idee gekommen, eine kleine Weinstube zu eröffnen. „Es ist alles gemeinschaftlich entstanden“, berichtet Hauser-Bühler. Die ganze Familie hilft auch mit, die kleine „Weinkehr“ zu bewirten.

„Es gibt bei uns Wein und die Gäste können einkehren“, beschreibt die Weingutschefin die Idee, die hinter der Weinstube steht. „Wir sind einfach ein Weingut, in dem die Gäste eine Kleinigkeit zum Wein essen können.“ Dies werde auch durch das Logo und den Namen „Weinkehr“ treffend ausgedrückt.

Kurzerhand wurde die bestehende Terrasse durch ein Stück des angrenzenden Gartens erweitert. Nun laden rund 40 Sitzplätze im Freien zum Verweilen ein. Auf der sonnigen Terrasse herrscht eine gemütliche Atmosphäre. Besonders an den lauen Sommerabenden hätten Kerzen und Laternen für mediterranes Flair gesorgt, berichtet Hauser-Bühler. Bei Regen gibt es zudem die Möglichkeit, in die Weinstube auszuweichen.



Gemeinsam mit den Helfern aus der Familie bewirbt Alexandra Hauser-Bühler die Gäste der kleinen „Weinkehr“.

FOTO: BENJAMIN BOHN

„Wir sind bislang sehr zufrieden“, freut sich die Hausherrin. Wanderer und Radfahrer machen oft einen Abstecher auf die Terrasse des Bickensohler Weinguts. Sehr beliebt ist auch die geführte Wanderung durch die Lösshohlwege mit einer Weinprobe, die die Chefin des Weinguts anbietet. Alexandra Hauser-Bühler kommt gern mit Gästen ins Gespräch und erzählt ihnen über die Weine und die Arbeit in den Reben.

Noch bis Ende Oktober geöffnet

Geöffnet hat die „Weinkehr“ zehn Wochen im Frühjahr und sechs im Herbst. Noch bis Samstag, 26. Oktober, können die Gäste in diesem Jahr in der „Weinkehr“ die leckeren Kleinigkeiten genießen. Die Saison 2014 werde voraussichtlich Mitte Mai starten, so Hauser-Bühler.

Der Wein steht im Mittelpunkt: Die Gäste haben in der „Weinkehr“ Gelegenheit, alle Gutsweine vom leichten Müller-Thurgau bis zur Spätburgunder Auslese aus dem Barrique als Zehntele zu verkosten. Auf der Speisekarte gibt es zu den edlen Tropfen frisch zubereitete Kleinigkeiten. „Wir machen das alles mit Liebe. Ich mag es, wenn sich die Leute freuen und sich so richtig wohlfühlen“, betont Alexandra Hauser-Bühler. Neben selbstge-

machten Brotaufstrichen wie zum Beispiel Bibiliskäs, Paprikacreme oder Thunfischaufstrich gibt es unter anderem die Produkte regionaler Metzgereien wie Schmalz- und Leberwurstbrot oder Bauernwürste. Beliebt ist der Weinkehrteller mit Spezialitäten wie Wildschweinsalami. Darüber hinaus ergänzt Alexandra Hauser-Bühler die Speisekarte zum Beispiel im Herbst mit einer heißen Suppe aus Kürbis oder Kartoffeln. Im Sommer können sich die Gäste ab und an über einen frischen Wurstsalat freuen. Passend zum Herbst gibt es in der „Weinkehr“ auch neuen Wein und Zwiebelkuchen. „Wir achten darauf, dass alles regional ist.“ Nachmittags kommen viele, um zum Kaffee die hausgemachten Kuchen zu genießen. Sie werden von Tochter Hanna gebacken, die die feinen Kreationen darauf abstimmt, welches Obst die Saison gerade hergibt. „Sie hat die Gene ihrer Großmutter geerbt“, scherzt die Hausherrin.

Geöffnet ist die „Weinkehr“ in der Saison 2013 noch bis Samstag, 26. Oktober. Die Öffnungszeiten sind von Freitag bis Montag, 14 bis 20 Uhr. Gruppen werden auf Anfrage auch außerhalb dieser Zeit bewirten.

Kontakt: Telefon: 07662/8280, Internet: www.hauser-buehler.de

Ein Fest, das in Erinnerung bleiben wird

Weingut Hauser-Bühler in Bickensohl bot drei Tage Vinologisch-Kulinarisches

Vogtsburg-Bickensohl (pb). Die über 90-jährige enge Verbundenheit mit dem Wein und der regionalen Kaiserstuhl-Landschaft wurde im Weingut Hauser-Bühler mit einem flotten Fest gefeiert. Drei Tage lang wurde ein vinologisch-kulinarisches Angebot mit einem bunten Programm serviert.

Mit den Weinfreunden und zahlreichen Gästen feierte Familie Hauser-Bühler das besondere Jubiläum. Die erste Etappe dazu startet mit einem leckeren Grillmenü samt Weinprobe im benachbarten Rasthaus Lenzenberg in Ihringen. Dort liegt die Heimat von Hubertus Bühler und dort im Hause seines Bruders Martin fand in mediterranem Ambiente „über den Dächern des Kaiserstuhls“ der Eröffnungsabend statt. Schmackhafte Grillvariationen vom Rasthaus-Grill und passende Weine kamen bei den Teilnehmern bestens an, so berichtet Junior-Chef Felix Bühler.

Rund ums Weingut Hauser-Bühler in der Bickensohler Ortsmitte wurde an den weiteren Jubeltagen weiter gefeiert. Wanderungen durch die örtlichen Lößhohlwege samt Weinprobe, Kellerführungen, Rundfahrten mit dem Buckel-Bus, Kaffee und Kuchen und einiges mehr wurden von den vielen Besuchern gerne genutzt. Besonders auf der Freiterrasse aber auch im Winzerhof waren die Sitzplätze stark frequentiert. Am Samstagabend gab die Regio-Band „BI.OS“ ein Konzert zur Partynacht im Kelterhaus. „BI.OS“ präsentierte flotte Musik von den 80ern bis heute mit viel Live-Performance auf beachtlichem Niveau.

An beiden Tagen gab es sommerliche Gerichte und Gaumenfreuden von Martin Bühler und seinem Team aus der Küche des Rasthauses Lenzenberg. Feiern sie mit im Weingut



Die Winzerfamilie Hauser-Bühler hatte viel Freude an den Jubeltagen.



Die Gäste nutzten die vielen Angebote rund ums Weingut.

Fotos: pb

Hauser-Bühler - Familientradition auf modernen Pfaden in der köstlichsten Form von Sonnenenergie, so die (Wein-)Ladung. Diese war an allen drei Tagen von vielen Besuchern gerne aufgenommen worden und somit war die Resonanz im Weingut in der Bickensohler Ortsmitte sehr groß.

Tradition verpflichtet und dies sind keine Fremdworte bei der vierköpfigen Familie von Alexandra und Hubertus Hauser-Bühler samt ihren Kindern Hanna und Felix. Mit Blick

zur langen Gutsgeschichte wird derzeit schon kräftig an der Zukunft gewerkelt. Die Jubiläumstage zum 90-jährigen Bestehen avancierten auf diesem Entwicklungsweg zu wichtigen Etappen. Die Familie sei letztlich der Schlüssel für den Erfolg gestern, heute als auch in Zukunft. In diesem Bewusstsein werde das Kaiserstühler Weingut nunmehr schon in der dritten Generation geführt. Die vierte ist mit den Kindern Felix und Hanna quasi schon aus den Startlöchern gekommen.