

Frau Meisterin und die »kulinarische Milchstraße«

*Novum im traditionsreichen württembergischen
Weinort Affaltrach: Deutschlands erste Weinküfermeisterin
zelebriert originelle Proben*

det die Chronik erstmals, daß Affaltrach wohlhabender geworden war. Für die »Wengerter« dauerte es noch etwas länger. Der große Durchbruch für alle wurde letztlich 1972 erreicht: 69 Weingärtner gründeten eine Erzeugergemeinschaft. Die damals schon angesehene Schloßkellerei wurde als Vermarktungsunternehmen auserkoren. In jedem Weinherbst hat die im Besitz von Dr. Reinhold Baumann (er ist in zahlreichen Gremien der Weinbranche engagiert) befindliche Kellerei die Trauben von heute 260 Mitgliedern mit rund 150 Hektar Rebfläche zu verarbeiten, wie in einer Genossenschaft.

Aus diesen Trauben läßt sich guter Wein machen. Welche Qualität die Affaltracher Lagen (Dieblesberg und Zeilberg, Großlage Salzberg) haben, weisen einige Besonderheiten der Vergangenheit aus. Als da beispielsweise wären: eine Trollinger Weißherbst Beerenauslese mit 125 Grad Oechsle ausgerechnet im schlechten Jahr 1968 (Erzeuger Baumann rückblickend: »Die württembergische Haussorte hat dabei ihre Standfestigkeit gerade in extremen Jahren eindrucksvoll bewiesen«), ein Eiswein mit sage und schreibe 292 Grad Oechsle, gelesen am 4. Dezember 1973 in der Lage Zeilberg, oder ein Strohwein. Die Produktion einer solchen Kreszenz wurde zwar mit dem Weingesetz von 1971 untersagt (für die Bundesrepublik), aber es ist dennoch interessant, welchen Werdegang die Trauben dafür einst nahmen. Am 21. November 1967 wurden 600 Kilogramm Rieslingtrauben auf Strohmatten ausgebreitet.

Während der viermonatigen Lagerzeit verdunstete das Fruchtwasser in den Trauben, die zu Rosinen schrumpften. Die dadurch

erfolgende Konzentration erbrachte eine Mostgewichtssteigerung von ursprünglich 78 auf 106 Grad Oechsle.

So reizvoll diese Methode ist, so stellt sie doch letztlich einen gewissen Eingriff in die Natur dar – wie ein Eiswein, bei dem man die Trauben vorher ins Tiefkühldepot legen würde (was in den fünfziger Jahren, als es hierzu noch keine genaue gesetzliche Definition gab, hin und wieder passiert sein soll).

Kunstgriffe solcher Art hat man in Affaltrach auch nicht nötig. Dies kann bei Proben vor Ort festgestellt werden, etwa im »Weinschlößle«, das Reinhold Baumann im vergangenen Jahr eröffnete. Dieses mit viel Liebe und kostbaren Antiquitäten ausgestattete Haus im Ortszentrum ist seither Stätte zahlreicher kulinarischer Weinproben, bei denen die Tropfen aus Württemberg immer wieder ihre »Tauglichkeit« als Begleiter zur feinen Küche unter Beweis stellten.

Zwischen Relikten aus dem 17. und 18. Jahrhundert »regiert« eine junge Dame, bei der es vor einigen Monaten den eingangs erwähnten ungewöhnlichen Grund zum Feiern gab. Sie heißt Sylvia Dörr, zählt 24 Lenze und schaffte als erstes weibliches Wesen an der Bundesfachschule für das Weinküferhandwerk in Weinsberg die Meisterprüfung als Weinküfer. Damit ist die Fachfrau befähigt, einen Weinbaubetrieb zu übernehmen und sogar Lehrlinge auszubilden.

Das war sie selbst schon. Die Ausbildung zum Weinküfer ist eine der Grundvoraussetzungen für den späteren Meisterbrief. Außerdem sind drei Gesellenjahre zu absolvieren. Rechts- und Sozialkunde, Berufs- und Arbeitspädagogik so-