



Heinrich Männle

Weingut Heinrich Männle, Durbach

„Wein ist
das edelste
Getränk,
das aus den
Früchten der
Natur als
Geschenk
Gottes kreiert
wurde.“

Als Heinrich Männle 1966 Weinberg und Landwirtschaft von seinem Vater übernahm, sah es düster aus. Der Mai zu warme Januar und der eiskalte Februar hatten mit einem Temperatursturz von über 40 Grad den meisten Reben den Garaus gemacht. Doch Heinrich Männle, damals gerade 23 Jahre alt, schaffte es von Null auf Hundert – und das ist durchaus wörtlich zu nehmen: Heute gehört sein Weingut nach übereinstimmendem Urteil der Fachpresse zu den 100 Besten in Deutschland – genauer gesagt zu den ersten zwölf. Seine Weine sind mit 260 Goldmedaillen bei Landes- und nahezu 200 bei Bundesweinprämierungen ausgezeichnet worden. Ja, der „Rotwein-Männle“, wie man ihn ebenso liebevoll respektvoll in Durbach nennt, hat es geschafft. Und er schafft noch immer. Erst 1993 baute Heinrich Männle einen

Gewölbekeller aus naturbelassenem Granit – sehenswert –, in dem seine Spitzenrotweine 20 Monate in Barrique-Fässern reifen – und in dem auch regelmäßig Weinleihproben angeboten werden. Doch damit nicht genug. Bis zum Herbst 2007 wird ein weiterer, 25 Meter langer und 8,5 Meter breiter Gewölbekeller, ebenfalls aus Granitgestein, fertig gestellt sein. Hier werden dann in traditionellen Holzfässern bis zu 40 000 Liter Wein lagern. Wie das? Keine blitzenden Edelstahltanks mehr? Heinrich Männle schmunzelt. Er geht seinen eigenen Weg. Und der bedeutet: „Zurück zu den Ursprüngen des Weinbaus.“

Man könnte meinen, Heinrich Männle sei ein einzelgängerischer Einzelbrötler. Doch das Gegenteil ist der Fall: Volle Herzlichkeit und Wärme empfangen er und seine Ehefrau Wilma jeden Besucher ihres Weinguts und jeden Gast ihrer 4-Sterne-Ferienwohnungen. Jahrelang spielte er Klarinette in der Durbacher Trachtenkapelle, engagierte sich in der Kommunalpolitik und ist Mitbegründer des Durbacher Weinstammtischs, der sich einmal im Monat trifft und auf dessen Initiative das Durbacher Wein- und Heimatmuseum zurückgeht, dessen zweiter Vorsitzender er ist.

Wein und Heimat. Beides sind Heinrich Männles Leidenschaften. Seine Passion für den Wein fasst er in drei Wörtern zusammen: „Qualität, Qualität, Qualität.“ Auf seiner 5,5 Hektar großen Rebfläche der Lagen Kochberg, Plauerah und Ölberg wachsen im jährlichen Schnitt 30 000 Liter Wein, vorwiegend Spätburgunder Rotwein, der weit über die Hälfte ausmacht, und seit 1991 Cabernet Sauvignon, dessen Anbau er wohl als Erster in Baden wagte. Hinzu kommen

Claus-Peter Lumpp Hotel Bareiss, Baiersbronn

noch Weiß- und Grauburgunder, Riesling und Scheurebe sowie Müller-Thurgau, Chardonnay und Gewürztraminer. Im Vordergrund treulich steht nach wie vor der Spätburgunder Rotwein, der immer und immer wieder prämiert wird – und der Heinrich Männle seinen Spitznamen einbrachte.

Ja, Heinrich Männle liebt den Wein – und er liebt seine Heimat. Heinrich Männle ist hier tief verwurzelt. Seit 1737 ist der Hof in Familienbesitz – eine stolze Tradition, deren Weiterführung gesichert erscheint, womit vielleicht auch die unermüdlichen Investitionen verständlich werden, die der über 70-Jährige in sein Weingut steckt. Es ist die Freude darüber, dass mit seiner Tochter Silvia, inzwischen Mitinhaberin, bereits die nächste Generation im Gut arbeitet.

So darf er sich einen glücklichen Menschen nennen, dieser Heinrich Männle, und in Rage gerät er eigentlich nur, wenn er auf den „Verfall der Kultur“ im Getränkebereich zu sprechen kommt. „Immer mehr Produkte werden hergestellt, die nichts mehr mit Natur zu tun haben“, erregt er sich. „Schon unsere Jugend wird vollgestopft mit synthetischen Aromastoffen von Produkten, bei denen die Früchte nur noch auf dem Etikett auftauchen.“ Für einen Menschen, dem Qualität über alles geht, auch über Quantität, muss das ein Gräußel sein. Wie kann man mit Naturprodukten so umgehen?

Und damit ist er schon wieder bei seiner Leidenschaft, dem Wein. „Er ist das edelste Getränk, das aus den Früchten der Natur als Geschenk Gottes kreiert wurde“, schwärmt er.

Wenn dem so ist, hat Gott in ihm einen tüchtigen Helfer gefunden.

Lammrücken von der Äbler Wacholderheide auf Fèves und Tomaten. „Zu mittelkräftigen Cabernets, ganz besonders Cabernets Sauvignon und – eigentlich nicht zu übertreffen – zum Cabernet Sauvignon Durbacher Kochberg von Heinrich Männle passen Lammgerichte wunderbar. Wenn man „grenzüberschreitend“ denkt, so zeigt Baden-Württemberg in geradezu beispielhafter Weise, wie gut sich das schwäbische Lamm mit dem badischen Wein versteht. Sie bekommen sich nicht „in die Walle“, sondern vertragen sich ganz perfekt miteinander.“

Für das Gericht den Lammrücken auslösen, parieren und aus den Knochen Lammjus herstellen. Acht dünne Scheiben vom Lammrücken schneiden, plattieren, vier Scheiben mit Kräuter-Lamm-Farce bestreichen, restliche Scheiben auflegen und mit SchweineNetz zu Crêpinettes einschlagen. Fèves in kochendem Wasser blanchieren. Die Bohnenkern in Butter und Olivenöl mit Schalotten, Knoblauch und Kräutern der Provence anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammrücken und Crêpinettes mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch rosa braten, Rückenstück mit Olivenkruste überbacken. Das SchweineNetz entfernen und die Crêpinettes mit Jus glasieren. Lammjus mit Cremolata montieren. Fèves, Scheiben vom Lammrücken und Crêpinettes anrichten.*

2002 Cabernet Sauvignon Durbacher Kochberg

Dunkles Kirschrot. Dieser Wein offenbart die Philosophie des Winzers in idealtypischer Weise: Geduld und Zeit spielen eine herausragende Rolle. Nur wenige Weingärtner oder Kellermeister legen ihre Weine so lange ins Holzfass oder Barrique. Zumindest keine drei oder vier Jahre! Gefüllt hat Heinrich Männle seinen Cabernet ohne Schöpfung und mit nur geringsten Mengen an Schwefel. Und er tut den Weinen auch sonst wenig an. Er vertraut auf Sportangärung.

Das Ergebnis dieser sehr bedachten wie bedächtigen Vorgehensweise: Das Holz ist perfekt eingebunden, der Wein hat einen ausgereiften Zustand erreicht, nach Heinrich Männles Meinung den wohl frühest möglichen Zustand der Trinkbarkeit – nach Jahren das nicht unbedingt wirtschaftlichen Zuwartens. Der Dank ist seine unzweifelhafte Langlebigkeit.

Die erste sinnliche Berührung, das sind pikante Noten von grünen und roten Paprikaschoten, ein Hauch von Pfeffer sowie von schwarzen Johannisbeeren. Dieser Cabernet besticht durch eine Fruchtigkeit und gleichzeitige Seldigkeit, Eigenschaften, wie sie in der Kombination eher selten und aufgrund der spezifischen Faktoren Klima, Höhe und Bodenbeschaffenheit womöglich nur in Deutschland angetroffen werden können.

Heinrich Männles Cabernet Sauvignon hat Kraft und Körper, doch ist er zugleich gefasst und hat eine ausgeprägte Gerbstoffstruktur. Stolz kann Altmeister Männle auf diesen Wein noch aus einem anderen Grund sein: Er hat die Sorte als erster in Baden zu Beginn der 1990er Jahre angebaut, der erste Antrag wurde gar abschlägig beschieden. Der Durbacher Winzer blieb hartnäckig – mit Erfolg.

