

## Vergangenheit und Zukunft harmonieren in Salem bestens



Tradition und Moderne: Sebastian Beemelmans ist kaufmännischer Leiter des Weinguts. (Foto: dre)

**SALEM / dre - Tradition und Moderne müssen keine Gegensätze sein: Das Weingut Markgraf von Baden hat eine lange Geschichte. Trotzdem experimentiert man in Salem gerne mit innovativen Weinideen – und hat sich dadurch einen sehr guten Ruf erarbeitet.**

Die badischen Weinbauern waren ihrer Zeit damals voraus: 1495 erließ Schloschherr Markgraf Christoph von Baden das erste Weinbaugesetz in Baden. Zur Erinnerung: Das Reinheitsgebot für Bier folgte erst gut 20 Jahre später. „Wein war damals ein Luxusgut, das die Gesundheit fördern sollte“, sagt Sebastian Beemelmans, kaufmännischer Betriebsleiter des markgräflichen Weinguts. Mit dem Reinheitsgebot sollte das Panschen verhindert werden – besonders wichtig in einer Zeit, in der Wasser noch lange so klar und genießbar war wie heute.

Das Haus Baden ist eng mit dem Weinbau im Badischen verbunden.

Diese Verbindung spiegelt sich zum Beispiel darin wieder, dass Bernhard Prinz von Baden seit 1998 die Weinbautradition des Hauses fortführt. Sebastian Beemelmans ist kaufmännischer Leiter des Weinguts, Volker Faust fungiert als technischer Leiter. „Prinz Bernhard ist stark involviert in den Betrieb, wir stimmen uns sehr genau miteinander ab“, sagt Beemelmans.

800 000 Liter Wein pro Jahr

Das markgräfliche Weingut hat seinen Hauptsitz in Salem, umfasst aber drei Weingüter. Neben Salem zählen das Gailinger Schloss Rheinburg am Hochrhein und Schloss Staufenberg in Durbach (Ortenau) dazu. In Salem gehörten zu Zeiten der Mönche mehr als 1000 Hektar Weinberg zum Kloster. Heute sind im Bodenseeraum noch 600 Hektar Reben vorhanden, etwa an der Birnauer Kirchhalde oder bei Schloss Kirchberg. Pro Jahr werden 800 000 Liter Wein produziert. Auch das Thema Ausbildung spielt eine Rolle: So lernen jedes Jahr drei Auszubildende den Beruf des Winzers beim markgräflichen Weingut. Beim Weinbau setzt man auch auf Nachhaltigkeit: So wird seit einigen Jahren an der Birnau Wein nach biologischen Kriterien angebaut. Die Experimentierfreude zeigt sich auch in Salem selbst. Dort wird Rotwein im alten Maischebottich produziert. „Dabei schöpfen wir aus dem Erfahrungsschatz der Vergangenheit und nutzen Ideen für die Zukunft“, so Beemelmans. Das Rezept fruchtet. Jüngst räumte der 2007er Gailinger Schloss Rheinburg Spätburgunder trocken eine Auszeichnung ab – nicht der erste markgräfliche Wein, der prämiert wird.

(Erschienen: 29.10.2010 23:00)

