



Foto: Springob

Oben: Oberbergen liegt eingebettet zwischen den Weinbergterrassen.
Oben rechts: Ein Bienenfresser hat eine Libelle erbeutet.



Die Ausschilderung des Smaragdeidechsenpfades geht auf die Baumgartners zurück.



Viele prämierte Brände, unter anderem Kirshwasser als Edelbrand des Jahres.

HAUSBRENNEREI BAUMGARTNER, OBERBERGEN

Von Brennern und Bienenfressern

Bienenfresser und Brenner haben nichts gemeinsam. Außer, dass es beide am Kaiserstuhl gibt. Wenn aber viele Touristen extra an den Oberrhein reisen, um die Tiere zu beobachten, kann ein Brenner sie als „exotische Zugpferde“ einsetzen. Die Gäste kommen zu Fridolin Baumgartner. Sie suchen spannende Naturerlebnisse. Und finden sie – und einen ausgezeichneten Brenner dazu.

Als die Baumgartners, Fridolin und seine Frau Anneliese, im Jahr 1983 mit dem Brennen begannen, zeichnete sich noch nicht ab, dass die Brennerei ein bedeutendes wirtschaftliches Standbein des Betriebes werden würde, der mit acht Hektar Weinbau im Vollerwerb bewirtschaftet wird. Die Trauben werden an die Oberberger Genossenschaft abgeliefert. Sie bietet ein gesichertes Einkommen. Aber man hat als einzelnes Mitglied wenig Einfluss auf den Ausbau der Weine.

Beim Brennen ist Fridolin Baumgartner sein eigener Herr. Er kann sein Können und seine Produkte Schritt für Schritt verbessern. Das hat er über die vergangenen Jahre mit Erfolg getan. Er hat Freude an der Vervollkommnung der Produkte und sichtlich Freude an der Selbständigkeit.

Er wurde schon von Vielen gefragt, warum er dann nicht ein selbstvermarktender Winzer geworden ist. „Das ging nicht. Mit 17 Jahren war ich Vollwaise und musste die

Landwirtschaft übernehmen. Die Genossenschaft gab mir da genau die Sicherheit, die ich brauchte. Und sie gibt mir bis heute die Sicherheit, auf anderen Feldern zu experimentieren,“ erzählt er. Bei der Brennerei und auch beim Aufbau der Ferienwohnungen. Sechs Wohnungen bieten Baumgartners mittlerweile an. Drei im eigenen Haus, drei in einem Neubau. Baumgartners sind überzeugt, dass sich die Investitionen lohnen. Wie auch das über Jahrzehnte gepflegte Ehrenamt im Oberberger Tourismusverein. Gäste sollen nach Oberbergen kommen und auch gerne wiederkommen.

DAS GESAMTANGEBOT STIMMT

Für einen Besuch in Oberbergen gibt es viele gute Gründe. Die erstklassige Gastronomie vor Ort, der gute Wein, die Landschaft, die Natur. Letztere ist in Deutschland wirklich einzigartig. Der Kaiserstuhl

ist hierzulande eine der orchideenreichsten Gegenden. Seit langem sind hier Smaragdeidechsen und Gottesanbeterinnen zuhause. Also Tiere, die ihren Verbreitungsschwerpunkt in wärmeren Breiten haben. Seit einigen Jahren brüten am Kaiserstuhl Bienenfresser. Auch sie lieben die Wärme. Und sie werden ihrerseits von Vogelfreunden geliebt. In erster Linie wegen ihrer exotischen Farbenpracht.

Diese reiche Natur ist – vor allem in dieser Kombination – ein touristisches „Alleinstellungsmerkmal“ der Region. Ein Brenner tut gut daran, sie auch für seine Zwecke zu nutzen. Fridolin Baumgartner macht es, auch wenn er in diesem Punkt etwas „Nachhilfe“ gebraucht hat: „Unsere Ferien-



Fridolin Baumgartner erläutert seine Qualitätsphilosophie.

gäste haben uns die Augen für die nicht alltäglichen Naturschönheiten geöffnet, die für uns eben das waren: alltäglich.“ Jetzt fördern Baumgartners aktiv die Begegnung zwischen Natur und Gästen. Sie weisen ihnen den Weg zu ihr. Persönlich bei Führungen durch die Weinberge und durch die Ausschilderung eines Smaragdeidechsenpfades oberhalb von Oberbergen, der auf ihre Initiative zurückgeht.



Friedrich Springob

AUTOR

Friedrich Springob arbeitet beim Ulmer-Verlag in der Internet-Abteilung. In seiner Freizeit beschäftigt er sich intensiv mit der Natur, dem Fotografieren und ebenso gern mit den Themen der Kleinbrennerei

GENIEßEN MIT ALLEN SINNEN

Wer die Natur mit offenen Sinnen genießt, der ist häufig auch offen für andere Genüsse. Wer von Fridolin Baumgartner durch die Weinberge oder Obstwiesen geführt worden ist, der lässt sich von ihm auch gerne zu seinen Destillaten leiten. In ihnen, vor allem in den Obst- und Tresterbränden, wird die Landschaft auf eine ganz andere, tiefe Weise erlebbar. Den Geschmack auf der Zunge und die Natur im Hinterkopf. Dort entsteht dann die Bindung vom Destillat an die Region. Und so häufig auch eine andere Bindung – Kundenbindung. Die Feriengäste sind dementsprechend eine wichtige Käufergruppe für die Baumgartners.

Eine andere ist die Gastronomie. Manch auswärtige Gastwirte waren aber fast leichter zu überzeugen als solche vor Ort. Sie setzten erst dann Baumgartner-Destillate auf die Karte, als die Prämierungsergebnisse deutlich signalisierten, dass Baumgartner-Destillate erste Wahl sind. So gehört Fridolin Baumgartner zum „Kreis der Auserwählten Destillieren“ auf der Destillata. Viermal seit 2008 war die Hausbrennerei in diesem exklusiven Zirkel vertreten. Durch die Prämierungen ist auch der Kaufhof auf den Oberberger Kleinbrenner aufmerksam geworden. Er hat einige „Gold-Produkte“ ins Sortiment aufgenommen. Sie werden bundesweit über den Online-Shop und in den Gourmet-Abteilungen des Kaufhofes vertrieben.

DER SCHLÜSSEL ZUR QUALITÄT

Vor Ort entsteht die Qualität. Sie ist und bleibt die Grundvoraussetzung für den Vermarktungserfolg. Der Kaiserstuhl liefert die Voraussetzungen, fruchtbare Lössböden und reichlich Sonnenstrahlen. 88 bis 94 Grad Oechsle hatten heuer die Kirschen. Von den Sorten her Dollenseppler und Benjaminer, klassische Brennsorten also. Die haben neben reichlich Zucker und Aroma auch den Vorteil, dass ihre Stiele beim Schütteln am Baum bleiben. Damit sind sie direkt verarbeitungsfähig und können eingemaischt werden. Fridolin Baumgartner schwört dabei auf seinen temperaturgesteuerten Gärtank. Im Weinbau, gerade bei Weißwein, wird so schon lange aromaschonend gearbeitet. Das auf die Brennerei zu übertragen, liegt für einen Kaiserstühler Winzer nahe. Ist diese kontrollierte Gärührung der Grund für die erreichte Qualität? Vorstellbar ist es. Auch der „Seriensieger“ bei der Destillata, Georg Hiebl, setzt auf Kühlung (s. KB01/2008). Warm und herzlich ist hingegen die Gastfreundschaft der Baumgartners. Sie ist das Bindeglied zwischen ihren verschiedenen

Angeboten. Und auf Dauer vielleicht der wichtigste Grund für eine Wiederkehr an den Kaiserstuhl.

ES MÜßEN NICHT NUR BIENENFRESSER SEIN...

Die Wärme ist es auch, die die Bienenfresser jedes Jahr wieder dorthin ziehen lässt. Im Gefolge naturinteressierte Menschen, die zu Kunden werden können. Es gibt sogar spezielle Reiseangebote, die die Naturerlebnisse mit der Kulinarik verbinden. „Wiedehopf und Hefezopf“ heißt so eine Kaiserstuhl-Tour beim Spezialanbieter „Birdingtours“. Dessen Konzept ließe sich auch auf andere Gebiete übertragen. Es müssen ja nicht immer Bienenfresser sein.

Im schwäbischen Albvorland könnten z.B. Gartenrotschwanz und Halsbandschnäpper die „Lockvögel“ spielen. Oder Steinkäuze. Oder, oder... Es lohnt sich auch für Brenner, die Natur vor Ort näher kennenzulernen und sie Kunden und Gästen näherzubringen. Dann haben Brenner und Vögel am Ende doch etwas gemeinsam: begeisterte Anhänger.

Friedrich Springob, Stuttgart

KOTHE
Destillationstechnik



Wir setzen Maßstäbe

Besuchen Sie uns auf der
Desta in Volkach

vom 09.11. bis 10.11.2013

Wir freuen uns auf Ihren
Besuch!

ULRICH KOTHE Destillationstechnik

Beltstr. 3 • D-73054 Eisingen

Tel. +49(0)7161.81 72 75

Fax +49(0)7161.81 72 61

info@kothe-dt.de • www.kothe-dt.de