

Cleveres Marketing

Ein Selfie auf der Riesenschaukel im Schnee möchte jeder machen.

SEITE 45



FOTO: SANKTJOHANNESBERG/DPMA-TWIN

Wochenende

PFORZHEIMER ZEITUNG | NUMMER 35

SAMSTAG, 11. FEBRUAR 2023 | 43

Mehr als nur Genuss

Die Weinbruderschaft lädt regelmäßig zu Degustationen ein: Dieses Mal geht es um „Baden trifft Württemberg“ mit herausragenden Tropfen von Knab und Wachtstetter.



VON SANDRA PFÄFFLIN | PFORZHEIM

FOTO: EXCLUSIVE-DESIGN - STOCK.ADOBE.COM

Weinbruderschaft – das klingt für manche nach Altherrenrunde, die sich im Hinterzimmer einer Wirtschaft bei der Verkostung edler Tropfen darin überbietet, ob die Kirchenfenster im Glas nun auf einen hohen Alkoholgehalt hinweisen oder der Geranienton nicht zu dominant ist. Doch weit gefehlt: Bei der Weinbruderschaft Baden-Württemberg trifft sich eine muntere Schar Frauen und Männer (fast) aller Altersgruppen, um in lockerer Atmosphäre schöne Weine zu genießen, zu plaudern – und um allerlei Wissenswertes zu erfahren. So auch jüngst in der Sparkasse, über den Dächern der Stadt beim Thema: „Baden trifft Württemberg“. Ordensmeister Joachim Volz hat die Weingüter Knab in Endingen am Kaiserstuhl und Wachtstetter in Pfaffenhofen besucht und eine Auswahl der besten Rebensäfte getroffen. Zwölf Weine und ein Lemberger Sekt stehen an diesem Abend auf dem Programm, das wohlweislich auch ein kleines Büffet, Brot und Käse beinhaltet.

Klar, dass da die Gläser nicht bis zum Rand gefüllt werden, sondern etwa ein halber Deziliter in ihnen landet. Dennoch fällt der gut gemeinte Hinweis des Ordensmeisters schwer, die bereitgestellten Crachoirs, also die Spucknapfe, zu nutzen. Denn: Die Weine sind so großartig, dass man eigentlich jeden Tropfen genießen möchte. Gutes kommt schon zu Beginn: Die Weißburgunder „Enderinger Engelsberg“ von Knab und „Weiler“ von Wachtstetter. Obwohl aus der gleichen Rebsorte gekeltert, schmecken sie höchst unterschiedlich. Und treten den Beweis an, dass guter Wein nicht extrem teuer sein muss. Mit zwölf beziehungsweise 10,50 Euro ist man dabei. Mit dem Grauburgunder Pfaffenhofen und dem Riesling „Mühlberg“ 2017 zeigt Joachim Volz eindrucksvoll auf, dass auch die Schwaben wunderbare Weißweine produzieren können.

Ganz zu schweigen von dem großartigen Lemberger „Junges Schwaben“. Ein Höhepunkt der Degustation ist dann der Lemberger „Glaukos“ von Wachtstetter aus dem Jahr 2015, der die große Meisterschaft des Weinguts verdeutlicht.

Was dem Schwaben sein Lemberger, ist dem Badener sein Spät-



Wenn Joachim Volz auf seine charmante Art Wissenswertes erzählt, kann er mit großer Aufmerksamkeit rechnen.



Zwölf Weine und ein Sekt stehen bei der Degustation „Baden trifft Württemberg“ auf dem Programm.



Eine Exkursion der Weinbruderschaft führte ins idyllische Rhonetal, unter anderem nach Tain-L'Hermitage.

FOTOS: UTA VOLZ

burgunder. Wie unterschiedlich diese Rebsorte riechen und schmecken kann, verdeutlicht Volz anhand von vier Weinen der Lage Enderinger Engelsberg – aus den Jahren 2018 Alte Reben, 2015 Dreistern und zum Schluss der Probe mit den Spätburgundern „R“ von 2015 und 2007 – besser geht es im Ländle wohl kaum. Die hochklassigen Burgunder des Weinguts Knab verfügen über hohes Alterungspotenzial.

Wer nun glaubt, dass alle Wein-

freunden und -freunde stumm an den Lippen des Ordensmeisters kleben, der irrt ebenfalls. Munter wird sich ausgetauscht, wie und nach was der Wein im Glas gerade schmeckt. Es wird geschmunzelt und gelacht, wenn Volz auf seine humorvolle Art Informatives über das Weinland Baden-Württemberg, über Rebsorten, Alkohol- und Zuckergehalt erklärt. Und natürlich wird jeder Tropfen genüsslich geschnüffelt, geschlürft, getrunken – ganz ohne sich dabei eines übertriebenen Fachjargons bedienen zu müssen.

Die Weinbruderschaft

Die Weinbruderschaft Baden-Württemberg wurde am 3. März 1969 gegründet. Sie ist eine Gemeinschaft, in der sich Frauen und Männer zusammenschließen, um sich mit der Geschichte und der Kultur des Weines vertraut zu machen. Die Mitglieder treffen sich regelmäßig an unterschiedlichen Orten zur Degustation und beim alljährlichen Ordensfest, besuchen Weingüter und unternehmen Exkursionen im In- und Ausland. Einige Termine, bei denen auch Gäste willkommen sind: Ordensfest im Schloss Bauschlott am 22. Juli, Rebsortenprobe Chardonnay am 20. Oktober und Herbstfest im Weingut Häußermann in Diefenbach am 17. November. ps www.weinbruderschaft-bw.de ordensmeister@weinbruderschaft-bw.de

DAS GESPRÄCH FÜHRTE SANDRA PFÄFFLIN

DAS PZ-INTERVIEW

Seit der Pforzheimer Joachim Volz die Weinbruderschaft Baden-Württemberg als Ordensmeister leitet, hat sich einiges verändert: Die Gemeinschaft wächst und gedeiht, hat mit aktuell 73 Mitgliedern einen Zuwachs um 14 Prozent zu verzeichnen bei einem Altersspektrum von bis 40 bis 96 Jahren. Der Ordensmeister erzählt im Gespräch, warum guter Wein nicht immer teuer sein muss und warum es inzwischen auch Weinschwestern gibt.

PZ: Was hat sich in der Weinbruderschaft Baden-Württemberg in den vergangenen Jahren verändert und was ist das Besondere an ihr?

Joachim Volz: Zur Schärfung der Gaumen gibt es Verkostungen mit Fachvorträgen zu Rebsorten, Weingütern oder Weingebieten. In den vergangenen Jahren haben wir die 1969 gegründete Weinbruderschaft schrittweise modernisiert und viel ritualhaftes zugunsten ungezwungener Begegnungen aufgegeben. Eine zeitgemäße Änderung war der Beschluss der zuvor ausschließlich männlichen Mitglieder vor vier Jahren, Frauen aufzunehmen. Inzwischen gibt es sieben begeisterte Weinschwestern, eine

„Häufig reine Spekulationsobjekte“

Joachim Volz schildert, warum guter Wein nicht extrem teuer sein muss



Joachim Volz

Der Wein wird seit Jahrtausenden von allen Völkern, die ihn anbauen, geschätzt. Warum sollte sich daran etwas ändern? Junge Menschen haben ihren ersten Weinkontakt häufig mit Prosecco oder Sekt, bei vielen entwickelt sich daraus tiefergehendes Interesse an Wein. Mit dem ständigen

davon arbeitet seit Ende 2022 im Kapitel mit.

Ist Wein denn ein zeitgemäßes Getränk, und kann man auch junge Menschen für den bewussten Genuss begeistern?

Probieren von zunächst meist lieblicheren Tropfen bildet sich der Geschmack aus, und es macht zunehmend Freude, bisher nicht Bekanntes zu riechen, zu schmecken, in der Runde seine Eindrücke auszutauschen und zu überlegen, welches Essen zu welchem Wein passen könnte.

Mal ehrlich, kann man den Unterschied zwischen einer 30 Euro und einer 300 Euro teuren Flasche schmecken?

Im Allgemeinen ja, aber hierfür ist doch eine lange Erfahrung erforderlich, denn die schmeckbaren Unterschiede sind doch sehr graduell. Sehr hohe Weinpreise sind oft das Ergebnis von gehypten Marken oder einem bestimmten Alter gezollt. Es gibt ja in Weinversteigerungen durch-

aus Flaschen für mehrere Tausend Euro. Das sind dann aber häufig reine Spekulationsobjekte, die wohl eher nicht zum Ausschank kommen. Generell kann man nicht sagen, dass ein sehr teurer Wein besser schmeckt als günstiger. Es gibt objektive Kriterien wie sorgfältige Ernte- und Kellerarbeit und sauberen Ausbau, was man im Wein schmeckt, wenn man sich eine Weile damit beschäftigt hat. Es gibt aber günstige Weine, die ausgezeichnet sind, da kommt es dann immer auch auf den individuellen Geschmack an..

Welche Weine sind für Sie gerade die Favoriten im Preis-Leistungs-Verhältnis?

Die sogenannten „Großen Gewächse“ unter den deutschen Weinen, sei es Riesling, Spätburgunder oder Lemberger brauchen den internationalen Vergleich nicht zu scheuen und sind immer noch als preiswert zu bezeichnen. Als Geheimtipp kann auch Sauvignon Blanc aus der Steiermark gelten, der kostet im Durchschnitt bei vergleichbarer Güte gerade mal ein Drittel eines Sancerre oder Pouilly Fumé von der Loire.

Und muss es immer Champagner sein?

Guter Champagner ist immer ein außergewöhnliches Getränk, mit dem man besondere Anlässe feiern kann. Die deut-

schen Spitzenerzeuger Raumland oder Griesel bieten aber durchaus vergleichbare, gegenüber den bekannten Massenchampagnern in vielen Fällen sogar deutlich bessere Qualitäten. Auch gibt es zahlreiche exzellente Winzersekte in einem Preissegment unter 20 Euro, die so manchen doppelt so teuren Champagner alt aussehen lassen.

Wenn Sie wünschen könnten, welchen Wein hätten Sie gerne in Ihrem Keller?

Unser Keller ist zwar gut bestückt, aber wenn Sie mich so fragen, ein gereifter Barolo Monfortino von Conterno aus dem Piemont oder ein La Tâche 1990 von der Romanée Conti aus Burgund könnte mich schon ins Schwärmen bringen.

Joachim Volz

... geboren 1951 in Pforzheim, war nach Ausbildung zum Werkzeugmachermeister und Marketingstudium in leitender Position in der Präzisionsindustrie tätig. Er führte 19 Jahre lang nebenberuflich eine Weinhandlung in Pforzheim, die als Geheimtipp galt. Er ist seit 2007 Mitglied in der Weinbruderschaft Baden-Württemberg, seit 2010 im Vorstand und seit 2018 Ordensmeister. ps