



Zwischen Côte d'Or und Spargelfeld: die beiden «Wassmer-Brothers» Fritz (l.) und Martin Wassmer aus Bad Krozingen (Baden).

Die Spargelwinzerbrüder

Um weitere Siege wetteifern die Gebrüder Hoeneß des Markgräflerlands, Martin und Fritz Wassmer – beide Meister in Spargelfeld und Weinberg.

Die Adresse stimmt, aber wo ist das Weingut? «Spargelhof» steht gross auf dem Bau in der Sportplatzstrasse Nummer drei von Schlatt bei Bad Krozingen, südlich von Freiburg. Erst bei Einfahrt auf den Parkplatz wird ein weiteres Schild sichtbar, dem zu entnehmen ist, dass hier tatsächlich der Spätburgunder-Sieger des letztjährigen VINUM-Rotweinpreises arbeitet. Aber Reben sind rund um den Betrieb von Martin Wassmer nicht zu sehen. In der Nachbarschaft liegt der Fussballplatz der Schlatter Kicker, die aber über die C-Klasse einfach nicht hinauskommen.

Gastgeber Wassmer (42) spielt mit seinen Weinen längst in der Bundesliga und war 2003 mit seinem Jahrgang 2001 so etwas wie Deutscher Meister (VINUM 12/2003 und 1/2004). Der ältere Bruder Fritz (50) verpasste das gleiche Bravourstück im Jahr vorher nur knapp. Damals belegte der Senkrechstarter mit einem jugendlich verführerischen 2001er Spätburgunder Alte Reben beim Deutschen Rotweinpreis einen sensationellen zweiten Platz. Als er

gleich darauf auftaucht, kündigt er mit einem frechen Blitzen in den Augen an: «In diesem Jahr will ich wieder dran sein.» «Langsam, langsam», wehrt Martin ab, «ich bin auch noch da.»

Burgunder und Spargel

Ganz schön keck, die beiden sympathischen Winzer aus dem Markgräflerland. Dabei machen sie Wein eigentlich nur nebenbei und haben als Meister der Landwirtschaft einen Hauptberuf, der ihnen vor einigen Jahren erst den Start in den Rebbau ermöglichte. Derzeit und noch einige Wochen lang gilt ihr Hauptaugenmerk dem Spargel, von dem beide jeweils rund 100 Hektar im Anbau haben. Kenner vermuten, dass sie auch bei einem Spargelwettbewerb vorn dabei wären. Zumindest haben die beiden neben ihren roten Kollektionen für den Asparagus die passenden Weissweine. Bei Fritz sind das Weiss- und Grauburgunder sowie der Muskateller, bei Martin sind es ebenfalls die beiden Burgundersorten sowie der traditionelle Gut-



**WEINGÜTER WASSMER
AUF EINEN BLICK**

Weingut Martin Wassmer

Am Sportplatz 3
79189 Bad Krozingen-Schlatt
Tel. 07633-152 92,
wassmer-krozingen@t-online.de
www.weingut-wassmer.de

Rebfläche: 10 ha (im Markgräflerland)

Lagen: Schlatter Maltesergarten, Laufener Altenberg

Böden: Löss mit Kalk, Löss, Lehm

Wichtigste Sorten: Spätburgunder, Weissburgunder, Rivaner, Grauburgunder, Gutedel

Weingut Fritz Wassmer

Lazariterstrasse 3
79189 Bad Krozingen-Schlatt
Tel. 07633-39 65, fwassmer@gmx.de

Rebfläche: 15 Hektar (im Breisgau)

Lagen: Kenzinger Roter Berg, Malterdinger Bienenberg

Böden: Löss, Lehm, Mergel und Muschelkalk

Wichtigste Sorten: Spätburgunder, Grauburgunder, Weissburgunder, Muskateller



Spargelweine: Weisse Burgunder der Wassmerbrüder.



Spontangärung und langer Maischestand: Fritz Wassmer im Keller.



Zwei Brüder – ein Gedanke: Beim Wein will jeder der beiden Wassmers besser sein als der andere.

edel. Aber die Leidenschaft gilt dem Rotwein. Beide sind hier Spätstarter. Fritz erwarb Mitte der 90er Jahre Rebflächen im Breisgau nördlich von Freiburg, in Kenzingen und in Malterdingen. Sein «kleiner Bruder» Martin übernahm schliesslich die Rebfläche von den Eltern, die lose Fassware an die Genossenschaft lieferte. 1997 nutzte er die günstige Gelegenheit, auf Schlatter Gemarkungen weitere Fläche zu erwerben. «Dann habe ich 1999 mit der Selbstvermarktung begonnen.»

Das nötige Know-how haben sich die beiden Autodidakten durch Besuche von Seminaren, viele Fachgespräche und Aufenthalte in der Bourgogne verschafft. Fritz sah sich zudem in Chile, Australien, Oregon um und durfte sogar, weil er durch Zufall einen früheren Betriebsleiter von Romanée-Conti kennen lernte, in der heiligen Nobel-Domaine im Herbst beim Sortieren der Trauben helfen.

Eigenständiger Stil

«Da habe ich gelernt, dass wenig Technik erforderlich ist, wenn man Spitzenqualität anstrebt», erinnert er sich. Martin erkannte bei seinen Erkundungen der Weinberge im Burgund die Bedeutung des Ausdünnens. «Als ich bei uns mit der Grünlese begann und teilweise über 60 Prozent der Trauben rausschnitt, erklärte man mich hinter vorgehaltener Hand für verrückt.»

Beide haben innerhalb weniger Jahre einen eigenständigen Stil gefunden, der etwas ihrem Naturell zu entsprechen scheint. Der bodenständige, eher zurückhaltende Martin Wassmer strebt vornehme, elegante, fruchtige Gewächse an und kann auf zwei Hochzeiten tanzen. Seine Weissweine haben viel Format, mal mit, mal ohne Barrique-Einsatz. Hier finden sich ausserdem stets einige veritable Schnäppchen wie ein herrlich erfrischender Weissburgunder, der lediglich 4,80 Euro kostet.

Bruder Fritz, der 1999 als «ersten vorzeigbaren Jahrgang» bezeichnet, will Weine mit langem Abgang, viel Muskeln und geschmacklicher Dichte. Beim Pinot soll es die klassische, filigrane Art der Bourgogne sein. Der burschikose Typ, der nur selten sein Lächeln ausknipst, ist stolz auf seine neuen Errungenschaften. «Da sagen die Leute immer, Frühburgunder passt nicht nach Baden. Die sollen erst mal meinen 2003er probieren.» Der Wein zeigt eine fast beängstigende Frühform, ebenso der erste, extraktreiche Merlot und der fruchtbetonte, würzige Syrah. «Im letzten Herbst hatte ich ein Ernteergebnis von 25 Hektoliter auf dem Hektar», rechnet Fritz vor. «Das ist katastrophal wenig, hat aber tolle Qualitäten gebracht.» 2005 wird die Weissweinkollektion mit einem Viognier bereichert. In beiden Gütern besteht Einigkeit darüber, keine Prädikatsweine anzubieten,

obwohl vieles Spät- oder Auslese wäre. «Solche Deklarationen sind nicht wichtig», urteilt Martin. Bei der Arbeit im Keller gibt es wenig Unterschiede. Fritz hat lediglich doppelt so viel Barriques (200) wie Martin (100). Beide benutzen kleine Kisten für den schonenden Traubentransport. Fritz achtet beim Entrappen besonders darauf, dass die Beeren fast ganz bleiben und setzt wie der Bruder auf einige Tage Kaltmazeration beim Gärprozess. Nach der Spontangärung muss er bei der Maischegärung drei Wochen lang zweimal am Tag den sich bildenden Tresterhut nach unten drücken. Die besten Barrique-Weine werden unfiltriert gefüllt.

Waldorf Weine

Eines macht Martin Wassmer anders als der Bruder: Er orientiert sich beim Rebschnitt und bei Arbeitsgängen im Keller an den Mondphasen, etwa bei der Klärung. Kein Wunder, ging er doch zwölf Jahre auf eine der Waldorfschulen, die von Rudolf Steiner (1861-1925), einem der Väter des biologisch-dynamischen Landbaus, gegründet wurden. «Ich bin zwar dadurch kein Ökwinzer geworden», erklärt er, «aber weit davon bin ich nicht entfernt.» Und während sich der Ältere mehr mit neuen Sorten beschäftigt, ist der 42-Jährige bemüht, die Spätburgunder-Anlagen zu optimieren. In einigen Fluren beträgt die Pflanzdichte 9000



PROBIERPAKET

Die «Wassmer-Brothers» bieten Ihnen ein tolles Probierpaket: Extra für diese Degu-Box reservierte Martin Wassmer jeweils eine Flasche des Siegerweins vom letztjährigen Rotweinpreis: 2001 Schlatter Spätburgunder SW. Dazu gibt's noch zwei prächtige Spargelweine 2002 vom Weissburgunder und Gutedel sowie zwei elegante 2001er Spätburgunder. Der Clou: Im Paket enthalten ist auch der fein gereifte 2001er Spätburgunder Alte Reben, mit dem Fritz Wassmer beim Rotweinpreis 2002 den zweiten Rang belegte. Plus: zwei prächtige Pinot noir 2001 und 2002 sowie ein feinfruchtiger Muskateller und ein knackiger Weissburgunder 2002. Zehn Klasse Weine für 89 Euro frei Haus, Bezug über das Weingut Martin Wassmer: Am Sportplatz 3, 79189 Bad Krozingen-Schlatt, Tel. 07633-152 92, wassmer-krozingen@t-online.de

bis 10 000 Stöcke. Die meisten Reben wurden auf den Cordon-Schnitt umgestellt, bei dem das Grün aus kurzen Zapfen auf einen oder mehreren Seitenästen wächst. «Der höhere Altholzanteil trägt zu mehr Extraktion und Aromatik der kleinen Beeren bei», ist er überzeugt.

Viel Arbeit machen sich beide. Für die einstigen Hobbys Reiten (Martin) und Bergsteigen (Fritz) bleibt kaum mehr Zeit. Jeder hat mit seinen beiden Berufen eine mehrköpfige Familie zu ernähren. Bei Martin und Sabine sind es vier Kinder (5, 13, 15 und 17 Jahre jung), bei Fritz und Martina drei (10, 17, 19). Die Zukunft der Betriebe ist damit zweifellos gesichert. Inzwischen hat der Weinbau jeweils eine gute wirtschaftliche Grössenordnung erreicht. 15 Hektar sind es bei Fritz, zehn Hektar bei Martin. Nachdem die beiden Güter in Schlatt nur einen Kilometer voneinander entfernt sind, ist die Frage nahe liegend, ob man denn nicht schon mal über eine Zusammenlegung nachgedacht hat? Die «Wassmer-Brothers» schauen den Besucher entgeistert an. «So macht es doch Riesenspass», urteilt der Jüngere. Und der «grosse Bruder» glaubt: «Da wären der Reiz und die sportliche Spannung weg. Wir wollen uns lieber noch lang in Sachen Qualität duellieren.» Im gleichen Verein zu spielen wäre ja auch langweilig ... ■

TEXT: RUDOLF KNOLL

(rudolf.knoll@vinum.info)

FOTOS: STEPHAN HEIMANN

(stephan.heimann@vinum.info)