

Der rote Geheimtipp aus Schlatt

Weinführer Gault Millau kürt das Weingut Fritz Waßmer zur »Entdeckung des Jahres«

VON UNSEREM KOORSPONDENTEN
KARL-HEINZ ZURBONSEN

Wer am Oberrhein den Namen von Fritz Waßmer hört, der denkt an Spargel, Erdbeeren und Weihnachtsbäume. Von Wein war bisher nur unter Insidern die Rede. Das wird sich bald ändern. Die Feinschmecker von »Gault Millau« haben den Winzer aus dem Bad Krozinger Stadtteil Schlatt unter 512 Betrieben zur »Entdeckung des Jahres 2005« gekürt. Von dieser Auszeichnung zeigte sich Waßmer beeindruckt, aber nicht überrascht: »Ich wollte gleich das Allerbeste und nicht wie Minardi in der Formel 1 hinterherfahren!« Seit 1994 ehrt der Wein-Guide von Gault Millau Persönlichkeiten der deutschen Weinszene. Die »Entdeckung des Jahres« aus Baden überzeugte mit zwei Rotweinen (Reserve, Spätburgunder Qualitätswein 2002; Alte Reben, Spätburgunder Qualitätswein 2002). »Quasi im Handumdrehen«, so der Gault Millau, »hat sich dieser sympathische Winzer in die Rotwein-Elite Badens eingereiht.«

Vorbild Burgund

Die Rotweine aus dem Weingut Waßmer gehören schon zu »Deutschlands besten Weine«. Sie rangieren im Wein-Guide 2005 vor badischen Erzeugnissen aus den Häusern Johner, Salway, Bercher und auch Männle. Auf der Erfolgsleiter immer weiter nach oben kommen auch die Weine von Waßmers Bruder Martin, der die zweite Hälfte des seit dem 18. Jahrhundert in Schlatt angesiedelten Familienbesitzes fort-



Irgendwann will er noch Forellen züchten: Fritz Waßmers Rotwein ist die »Entdeckung des Jahres«.

Foto: Karl-Heinz Zurbonsen

führt. Vor Fritz Waßmer wurden nur zwei badische Weingüter zur Entdeckung des Jahres gekürt, und zwar Thomas Seeger (Leimen) und Schloss Neuweier. Zum »Aufsteiger des Jahres« ernannte der Gault Millau unter anderem Joachim Heger (1998) und Andreas Laible (2000). Stefan Männle aus Pfaffenweiler brachte es 2002 zum Gutswalter des Jahres.

Fritz Waßmer hat schon vor 34 Jahren Weinbau auf dem Blankenhornsberg gelernt und sein Wissen auf dem führenden Weingut Romanee Conti in Vosne-Romanée im Burgund verfeinert, aber erst vor fünf Jahren mit dem Weinanbau nach burgundischem Vorbild auf 15 Hektar Rebflächen (Spätburg-

under, Weißburgunder, Grauburgunder und Syrah) begonnen. Getrieben wurde er von seinem Ehrgeiz. »Ich wollte es jenen Winzern zeigen, die immer nur darüber jammern, was nicht geht.«

Im nördlichen Breisgau pflanzt er französische Pinot-Klone. Seine Pflanzdichte gab er mit 8000 bis 12000 Stöcken pro Hektar an. Lobend erwähnte der Gault Millau: »Er praktiziert offene Maischegärung und verzichtet auf den Zusatz von Reinzuchthefen.« Schon seine 2001er-Rotweine lösten Aufmerksamkeit aus. Der Durchbruch gelang ihm mit der Qualität der 2002er. »Die ist nun so überzeugend, dass wir Fritz Waßmer zu unserer Ent-

deckung des Jahres 2005 küren«, urteilten die Weinexperten vom Gault Millau, aber auch seine Weißweine wie die 2003er-Kollektion seien nicht zu verachten.

Spargel und Erdbeeren

Fritz Waßmer als Winzer war am südlichen Oberrhein ein weitgehend unbeschriebenes Blatt. Einen Namen hatte er sich als Besitzer von gewaltigen Spargel- und Erdbeerplantagen und als Arbeitgeber von Billiglohnkräften aus der Türkei und Polen gemacht. Vor 30 Jahren hat er mit der Anpflanzung von Erdbeeren angefangen. Spargel sticht er seit 14 Jahren. Und Weihnachtsbäume brachte Waßmer erstmals 1995 auf den Markt. Heute verkauft er 20000 Tannenbäume in Deutschland und sogar in Paris. Die Erdbeerefelder wuchsen auf 30 Hektar und die Spargelbeete auf 100 Hektar. Neue Pläne schlummern auch noch in der Schublade seines Büros an der Lazarterstraße 3 in Schlatt. Sein Traum: »Irgendwann möchte ich noch Forellen züchten!«

Weingut Fritz Waßmer

Inhaber und Betriebsleiter: Fritz Waßmer, Rebfläche: 15 Hektar, Jahresproduktion: 74000 Flaschen, Durchschnittsertrag: 36 Hektoliter/Hektar. Beste Jahrgänge, Rotweine: Reserve, Spätburgunder Qualitätswein 2002; Alte Reben, Spätburgunder Qualitätswein 2002; Weißweine: Muskateller Qualitätswein 2003, Muskateller Spätlese 2003.

Internet: www.weingut-waßmer-schlatt.de