

WEINSEELIG

DER WEIN ALS SPIEGELBILD DER LANDSCHAFT

Die Familie Clauß produziert in Nack individuelle Weine mit Charakter.

Heiß war es am 30. Juni, als die Gäste und Winzer im Kaminzimmer des Hotels zum Schiff in Konstanz-Staad saßen. Alle hörten jedoch der Laudatio des Ordensmeisters der Ersten Badischen Weinbruderschaft zu Meersburg, Helmut Hengstler, interessiert zu. „Was verbirgt sich hinter unserer Weinbruderschaft, und warum stiftet sie einen Preis?“ lautete die erste Frage. Weinbruderschaften im deutschen Raum sind Vereinigungen, die sich der Weinkultur und dem kulturellen Weingenuss verpflichtet haben. Sie sind frei von eigennützigem und kommerziellen Zielen und fördern mit ihren Veranstaltungen die Weinkultur. Gegründet wurde die Erste Badische Weinbruderschaft zu Meersburg 1966. Die Weinbruderschaft vergibt ihre Ehrenpreise nicht nach in der Önologie genormten Kriterien, da sie aus Weinfreunden, -liebhabern und -kennern besteht. „Die Weinbruderschaften treten ein für den sauberen, ehrlichen Wein, der herkunftstypisch, sorten- und jahrgangstypisch ist, und stehen kellerntechnischen Maßnahmen, die zu einer Uniformierung des Weins führen, eher reserviert gegenüber“ hieß es weiter in Helmut Hengstlers Laudatio. „Warum geht der Preis an das Weingut

von Susanne und Berthold Clauß und nicht an ein anderes Weingut?“ war Helmut Hengstlers zweite Frage – weil beide den Anspruch, einen individuellen, landschaftstypischen Wein zu produzieren in ihrer Arbeit als Winzer und Weinproduzenten umsetzen.

1981 kam Friedrich Clauß von Rüdern bei Esslingen nach Nack, um dort einen Zweigbetrieb aufzubauen. Nach ihrer Hochzeit 1994 zogen Sohn Berthold und seine Frau Susanne, die aus Kleinhappach im Remstal stammt, ganz nach Nack. Ihr Weingut liegt zwischen Schaffhausen und Zürich direkt an der Schweizer Grenze (im deutschenn Teil des Klettgaus) und ist sozusagen der Außenposten des Bereichs Bodensee im Badischen Weinbauverband. Auf einer Fläche von 16 Hektar wachsen Müller-Thurgau, Weißburgunder, Grauburgunder, Sauvignon Blanc und Spätburgunder auf sandigem Lehm Boden. Die Betriebsphilosophie geht davon aus, dass die Qualität im Weinberg entsteht. Im Keller erfolgt ein schonender Ausbau mit der Vorstellung, dass die Weine sich selbst entwickeln sollen. Die Weißweine bleiben lange auf der Feinhefe, Rotweine werden unfiltriert abgefüllt. Als Preis überreichte Helmut Hengstler eine gerahmte Urkunde und einen edlen Weinkelch, dessen Original im Museum of Modern Art in New York steht. An die Preisverlei-

hung schloss sich eine umfangreiche Verkostung der Weine von Susanne und Berthold Clauß an. Der 2009er Belemnit Blanc de Noir aus Spätburgunder-Trauben war dabei eine Besonderheit: Farblich tendierte er mehr zu einem Weißherbst, geschmacklich jedoch ganz deutlich zum schnell gepressten Spätburgunder mit seinen frischeren Aromen. Sehr stolz ist Susanne Clauß auf den 2007er „Urbanus“ Pinot Noir trocken, der im Barrique-Fass gereift ist – ein kräftiger, gehaltvoller Rotwein, der gut zu Fleisch passt. Seinen Namen erhielt dieser Wein von einem Heiligen aus dem Stationenweg bei Erzingen. Bei einer Statue steht nämlich: „Urbanus schütze die Reben“. Es lohnt sich, die Weiterentwicklung des Weingutes Clauß zu verfolgen!

**Erste Badische Weinbruderschaft,
Helmut Hengstler,
Riedstraße 13, D-78467 Konstanz,
Tel. +49 (0) 7531 883605,
www.weinbruderschaft-meersburg.de**

**Weingut Clauß, Susanne und Berthold Clauß,
Obere Dorfstraße 39,
D-79807 Lottstetten-Nack,
Tel. +49 (0) 7745 5492, www.nackerwein.de**

TEXT: SUSANNE BREYER

