

# Tradition trifft Innovation

## Das Weingut Siegbert Bimmerle setzt in der Ortenau neue Maßstäbe

**Renchen – Er ist in aller Munde. Und das hat im Besonderen mit seinen Erzeugnissen zu tun, die sprichwörtlich den Gaumen kitzeln: Siegbert Bimmerle und sein gleichnamiges Weingut zählen heute zu den Premiumbetrieben in der Beerenbranche. Gerade hat das in dritter Generation geführte Familienunternehmen aus Renchen-Erlach beim Wettbewerb „Top Ten Spätburgunder Rotwein“ – eine Art „Die Ortenau sucht den Superstar“ – gepunktet.**

Unter 25 Mitbewerbern aus diesem Weinanbaugebiet zwischen Offenburg und dem Murgtal gab es in der Gesamtwertung einen hervorragenden zweiten Platz. Bereits beim Riesling-Vergleich im Frühjahr landete Bimmerle zweimal unter den ersten Zehn. Damit ist das Weingut/Weinhaus Siegbert Bimmerle der erfolgreichste Privatwinzer bei den Top-Ten-Wettbewerben 2011 des Weinparadieses Ortenau. „Das ist der Lohn für konsequente Arbeit in den Weinbergen und der Kellerwirtschaft“, freut sich Siegbert Bimmerle, der sich einem kompromisslosen Qualitätsmanagement und Selektionsweinen im oberen Marktsegment verschrieben hat. „Seine frischen, fruchtigen Weine bestechen durch hohe Brillanz und Mineralität“, verlautete aus Jury-Kreisen.

Der ohnehin reichlich bestückte vinologische Trophäenschrank ist also um zwei weitere Auszeichnungen reicher. Verewigt sind dort bereits Bundes- und Landesehrenpreise, Gold-, Silber- und Bronze-medailen des Badischen Weinbauverbandes und viele weitere internationale Ehrungen. Namhafte Gourmetführer wie Gault Millau vergaben Bestnoten.

Gleichwohl: Mit einem Altweibersommer wie zuletzt und immer neuen Oechsle-Höch-



**Setzen auf Qualität im Weinberg, aber auch auf neueste Technologie in der Kellerwirtschaft: Siegbert Bimmerle (links) und Kellermeister Thomas Hirt.**

Foto: pr

stständen ist es alleine nicht mehr getan. Die heutige Kellerwirtschaft ist hochtechnologisiert. Gerade hat Bimmerle rund drei Millionen Euro in eine neue High-Tech-Produktionsstätte investiert. Alles hell, luftig, großzügig, picobello sauber. Das alles auf stattlichen 3000 Quadratmetern. Ganz neue Dimensionen für einen Privatwinzer. Der Betrachter spürt unweigerlich: Tradition trifft Innovation.

Effektivität und Präzision beginnen allerdings bereits im Weinberg. Vorbei die Zeiten, da die Trauben ausschließlich in großen Bottichen angekart wurden. „Schonende Verarbeitung ohne Druck“, lautet die Philosophie. Also werden die Trauben in Behältern gesammelt, die maximal 250 Kilo fassen.

„Optimale Verarbeitungspro-

zesse“ erwartet diese im neuen Weinkeller. Auf einem Vibrationsband wird das Traubengut aussortiert, die Stiele in einer individuell verstellbaren Abbeeremaschine getrennt. Danach gelangt das Lesegut umgehend in einen Kühlcontainer. Die computergesteuerte Kaltvergärung erfolgt dann in einem der 83 Tanks mit einer Kapazität von 456 000 Litern.

Großen Anteil am qualitätsorientierten Wachstum hat auch der junge Kellermeister Thomas Hirt. Mit seinen und Bimmerles profunden Kellerkenntnissen korrespondieren Kreativität, Stilsicherheit und ein Schuss visionäres Denken.

Siegbert Bimmerle war die Weinwirtschaft bereits früh in die Wiege gelegt. Das Schicksal wollte es so. Der Vater verstarb früh an den Folgen eines Unfalls. Gerade mal 20 Jahre jung

musste der Sohn zusammen mit seiner Mutter den Betrieb weiterführen. Seit 2006 ist Siegbert Bimmerle alleiniger Inhaber, seine beiden Betriebe haben heute 50 Hektar im Ertrag und sich damit innerhalb von nur drei Jahren verdoppelt. Für das exzellente Lesegut für die Premium-Weine sorgen 30 Vertragswinzer, die über beste Lagen in der gesamten Ortenau verfügen, darunter auch in Neuweier und Sinzheim.

Was seine Weine am Ende so einzigartig und unverwechselbar macht, möchte der heute 45-Jährige dann doch nicht preisgeben: „Es macht die Summe vieler kleinen Dinge aus“, sagt er. Und: „Ein paar kleine Geheimnisse darf man schließlich haben.“ Auf jeden Fall gilt: „Nur aus etwas Gutem kann noch etwas Besseres werden.“