

## UNTERNEHMEN & KÖPFE | Weingut-Weinhaus Siegbert Bimmerle



Das Dreigespann aus Thomas Hirt, Siegbert Bimmerle und Alexander Spinner (von links) soll gewährleisten, dass die Qualität erhalten bleibt

## Badische Größe

Die Schwarzwälder Edelbranntweinbrennerei Bimmerle hat es aus Achern zu bundesweiter Größe geschafft. Im Nachbarort Erlach wurde 1936 das Weingut-Weinhaus Bimmerle gegründet. Der jetzige Inhaber Siegbert Bimmerle schickt sich an, auch das Weingut als eine bundesweite Größe zu etablieren. Dabei will er beweisen, dass Qualität und Größe eines Weinguts sich nicht widersprechen.

**D**as Weingut-Weinhaus Siegbert Bimmerle steht stellvertretend für mehrere Revolutionen im deutschen Weinbau. »Erst 1999 habe ich begonnen, konsequent auf Qualität zu setzen«, gibt der Inhaber Siegbert Bimmerle unumwunden zu. Zuvor wurde fast die gesamte Ernte in der Literflasche vermarktet, doch als 1999 das neue Kellereigebäude in Erlach bezogen wurde, vollzog Bimmerle den Richtungswechsel – nicht ohne dafür skeptische Blicke in der Nachbarschaft

zu ernten. Doch bereits zuvor hatte sein Betrieb eine abwechslungsreiche Geschichte. Er wurde 1936 von seinem Großvater Josef Bimmerle gegründet. Der kaufte Trauben – damals auch aus anderen Regionen – an und bereitete daraus Wein. 1971 übernahm Gerold Bimmerle die Verantwortung, während der Onkel von Siegbert Bimmerle die Brennerei aufbaute. Mit gerade einmal 18 Jahren musste Siegbert Bimmerle 1986 den Betrieb übernehmen, da sein Vater früh verstorben war. Zuvor absolvierte er eine Aus-

bildung zum Weinküfer bei der Durbacher Winzergenossenschaft. »In Durbach habe ich eine Menge gelernt und viel von der Philosophie übernommen«, blickt er zurück. Die letzte Revolution vollzog sich in den vergangenen Jahren. Von 25 Hektar 2009 wuchs er binnen vier Jahren auf 100 Hektar und steht damit für die neue Generation großer privater Winzer. Dabei setzt er schon seit mehreren Jahren auf die Kooperationen mit anliefernden Winzern, die über eine Erzeugergemeinschaft eingegliedert

# Weingut-Weinhaus Bimmerle KG

Veröffentlichung – Weinwirtschaft – März 2013



## UNTERNEHMEN & KÖPFE | Weingut-Weinhaus Siegbert Bimmerle



Das Weinrefugium bietet ein stilvolles Ambiente für Veranstaltungen

sind. »Wir nehmen nicht jeden, der bei uns anruft und gerne zu uns kommen möchte, weil wir mehr zahlen. Wir schauen uns die Winzer sehr genau an und suchen diejenigen, die von der Qualitätsphilosophie und den Weinbergen zu uns passen«, so Bimmerle. Dabei sind gerade schwierige Steillagen interessant, weil sie ein höheres Qualitätspotenzial besitzen. Ziel ist eine langfristige Partnerschaft. »Wenn die Winzer

### Auf einen Blick

#### Weingut-Weinhaus Bimmerle KG

Kirchstraße 4  
77871 Renchen-Erlach  
Tel.: 07843 - 6 54  
www.wein-bimmerle.de  
ProWein-Stand: 6 K71

Größe: 100 Hektar  
Durchschnittsertrag: 60-70 kg/Ar  
Absatz 2012: 370.000 Fl.  
Rebsorten: Spätburgunder (33 ha), Grauburgunder (21 ha), Riesling (13,5 ha), Weißburgunder (12 ha), Müller-Thurgau (12 ha)  
Absatzstruktur: Bisher 10% direkt, 90% FH + Gastronomie, 30% regional, 70% außerhalb

zusammenhalten und mit uns zusammen halten, hält das 30 Jahre und länger«, ist Bimmerle zuversichtlich. Wohl auch, weil auf das Alter und die Philosophie der Winzer großer Wert gelegt wird. Wer zur Erzeugergemeinschaft dazustößt, muss sich der Qualität verschreiben. Häufig sind es Selektionswinzer aus dem Genossenschaftskreis. Dass dies nicht für allzu viel Ärger in der Nachbarschaft sorgt, liegt daran, dass der Bezugsradius rund 25 km beträgt und von Baden-Baden bis in den Breisgau sowie in das Renchtal reicht. »Hier in der Ortenau haben wir starke WGs, deren Mitglieder ordentliche Auszahlungen erhalten. Am Kaiserstuhl haben die eine ganz andere Motivation, zu wechseln«, erläutert Bimmerle.

### Alle Zeichen auf Qualität

In diesem Jahr gibt er den Winzern ein Zeichen des Vertrauens. Wurden bisher die eigenen und zugelieferten Trauben in zwei separaten Linien ausgebaut und verkauft soll es zukünftig nur noch eine Weinlinie geben. Allein die Premium-Weine werden als »Réserve« in einer eigenen Linie vermarktet. Die Planung für die Weine fängt bereits im Weinberg an. Hier wird entschieden, welcher Ertrag erzielt werden soll und in welche Weine die Trauben einfließen sollen. Das Flächenwachstum soll auch dazu führen, dass die Weinqualität durch die Diversifikation der Risiken noch konstanter wird und der Stil des Weinguts auch über Jahrgangsunterschiede hin erkennbar bleibt. Der gewachsenen Größe wird dadurch Rechnung getragen, dass mit Alexander Spinner ein Qualitätsmanager berufen wurde. »So wollen wir Wachstum und Qualität auch zukünftig in Einklang bringen«, erklärt Bimmerle. Spinner fungiert als Bindeglied zwischen Keller und Weinberg. Bei der Annahme kommen die Trauben in das Reich von Kellermeister Thomas Hirt, der seit 2009 mit an Bord ist. Er beurteilt noch einmal die Qualität des angelieferten Traubenmaterials und leitet den Most zur entsprechenden Weinlinie. Um die Weine flexibel verarbeiten zu können, kommen vorwiegend kleine Tanks zum Einsatz. Das kräftige Wachstum des Weinguts erforderte jedoch bereits 2010 einen erneuten Umzug des Kellereigebäudes nach Renchen. Hier verfügt man über alle Möglichkeiten der modernen Weintechnik. »Die Temperatur im Keller ist konstant. Es ist nicht nur wichtig, die Weine kühl zu vergären, auch die

## UNTERNEHMEN & KÖPFE | Weingut-Weinhaus Siegbert Bimmerle

kühle Lagerung ist sehr wichtig. Hier können wir die Temperatur bei jedem Tank individuell steuern«, schwärmt Thomas Hirt von den Möglichkeiten. In 99 Gebinden kann er den Most einzeln vergären. Für die neu hinzugekommene Fläche sollen 50 weitere hinzukommen. »Die Kapazität wurde so ausgerichtet, dass wir noch immer mehr als genügend Platz haben«, macht Bimmerle klar, dass das rasante Wachstum keinen erneuten Umzug erfordert. Die lange und kühle Gärung sorgt dafür, dass die Weine mehr Frucht und mehr Kohlensäure erhalten. »Unser Ziel sind frische, fruchtige Weine mit großer Sortenotypizität. Die Kohlensäure soll animierend wirken«, erklärt Hirt. Das gilt vor allem für die Gutsweine. Bei den Prestigeweinen der Réserve-Linie gelten andere Maßstäbe. Hier wird der Ertrag weit heruntergefahren bis zu 30 kg/a. Die Spätburgunder dieser Linien bekommen auch mehr Kontakt mit Holz und lagern rund 18 Monate im Barrique. Auch bei den normalen Rotweinen setzt Hirt auf Barriques, die das Kellerbild mitbestimmen und bis zu zehn Jahre lang genutzt werden. Auf große Holzgebilde verzichtet er dafür. »Das ist eine Frage der Mathematik. Im kleinen Barrique reift der Rotwein schneller als im großen Holzfass«, erklärt der Kellermeister. Egal ob Basis oder Réserve, Hirt stellt immer genau eine Cuvée eines Weins her, sodass eine einheitliche Qualität der Abfüllung gewährleistet ist. Was alle Weine ebenfalls gemein haben, ist das Fehlen einer Lagenbezeichnung. »Wir suchen nicht nach der einen spezifischen Lage. Wir suchen sehr gezielt nach spezifischen Lagen, die für unsere Bimmerle-Weine geeignet sind, um eine Bimmerle-Lagencharakteristik zu erzeugen«, verdeutlicht Hirt, dass es für ihn vor allem wichtig ist, eine individuelle Handschrift des Weinguts in die Weine zu bringen.

### Neue Herausforderungen

»Bisher waren wir immer im September ausverkauft«, weiß Bimmerle zu berich-



An der Traubenannahme wird entschieden, in welche Gärbehälter das Lesegut Eingang finden soll

ten. Er macht sich jedoch keine Illusionen, mehr Wein ohne mehr Aufwand verkaufen zu können. Die Übertragung der Verantwortung im Keller an Hirt war ein erster Schritt, um sich voll dem Verkauf und der Leitung widmen zu können, doch jetzt gilt es, ein schlagkräftiges Team für den Vertrieb zusammenzustellen. Vor Ort wurde 2004 das Gebäude des Weinrefugiums von der Sparkasse übernommen, um hier mit Weinproben, Seminaren und weiteren Veranstaltungen dem Kunden ein Weinerlebnis zu bieten. Daneben arbeitet Bimmerle nun daran, eine geeignete Mannschaft aufzubauen, wobei er hier neben Agenturkonzepten in Norddeutschland auch auf die Kräfte setzt, die schon länger mit dem Betrieb vertraut sind, um auch im Verkauf mit Authentizität punkten zu können. Genau diese Authentizität ist es, die aus seinen Weinen spricht. Eine sofort zugängliche Linie einfach zu verstehender und zu genießender Basisweine, die keiner großen Erklärung bedürfen, sondern durch ihre Trinkfreudigkeit überzeugen, und darüber die anspruchsvolle Réserve-Linie, die sich vor vergleichbaren Premiumweinen nicht zu verstecken braucht. Bimmerle löst damit das Versprechen ein, Qualität und Größe zu verbinden. ■ Clemens Gerke