



Besuch beim Weingut Siegbert Bimmerle

Die einzigartige Firmen- und Familiengeschichte des Unternehmers aus dem sonnigen Süden Deutschlands

Auszeichnungen sind das A und O in der Weinwelt. In dieser Hinsicht muss sich Siegbert Bimmerle vom gleichnamigen Weingut in Baden keine Sorgen machen: Seine Flaschenweine gehen alle mit einer Goldmedaille in den Handel. Doch was steckt hier an Arbeit dahinter und wie kam das Weingut, das noch im letzten Jahrhundert rote Zahlen schrieb, dorthin, wo es heute steht? Um diese Frage zu beantworten, holt Siegbert Bimmerle, den wir auf seinem Weingut in Renchen-Erlach besucht haben, weit aus und blickt auf die lange Firmengeschichte zurück.

1936 wurde das Unternehmen von seinem Großvater gegründet und später vom Vater übernommen. Zu dieser Zeit umfasste die Fläche nur etwas mehr als 6 ha, und das Unternehmen war mehr im Weinhandel als der Weinerzeugung tätig. Aber Siegbert Bimmerles Vater erweiterte das Unternehmen und baute neue Hallen. Dann, im Alter von nur 43 Jahren, verunglückte er tragisch. Siegbert Bimmerle war zu diesem Zeitpunkt erst 14 Jahre alt. Das Unternehmen wurde daraufhin von Siegbert Bimmerles Mutter weitergeführt. Nach Beendigung von Schule und Ausbildung übernahm Bimmerle schließlich 1986 den Betrieb.

Trotz der erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung folgten noch einige Lehrjahre, denn Siegbert Bimmerle musste sich die praktischen Kenntnisse der Betriebsführung eigenständig aneignen. Der große Wendepunkt kam dann in den Jahren 1998 und 1999, als die Fläche erweitert und die Produktion umgestellt wurde. Von nun an ging es stetig bergauf!

Heute verfolgt Siegbert Bimmerle eine strikte Qualitätsphilosophie. In seine „Winzerfamilie“ werden nur hauptberuflich bewirtschaftete Flächen aufgenommen – möglichst groß und in Meisterhand. Dadurch bekommt der Wein schon im Weinberg die notwendige Aufmerksamkeit und optimale Versorgung. Zusätzlich werden die Weinberge regelmäßig vom Kellermeister begutachtet. Von den heute bewirtschafteten 138 ha sind 110 ha in der Hand von nur acht Winzern. Das erleichtert auch die Kommunikation.

Durch die sorgfältige Auswahl der Vertragswinzer mussten bisher noch nie Weinberge komplett neu angelegt werden. Die ursprünglichen Reben verbleiben auf der Fläche. Das bringt einen Rebenbestand mit sich, der teilweise bis zu 45 Jahre alt ist.

Während der Lese werden Flächen ganz konkret abgefragt und es ist im Vorfeld bekannt, wie viele Trauben angeliefert werden. Das erlaubt präzises Arbeiten. Eines ist Siegbert Bimmerle wichtig: Seine Winzer werden nach Masse bezahlt, nicht nach Oechsle. Da Qualität und Ausbau vorgeschrieben sind, kann Bimmerle Schwankungen in der Oechslezahl über die Jahre hinweg ausgleichen.

Teil der Qualitätsphilosophie ist auch der 1999 neu etablierte Markenname „Siegbert Bimmerle“ und die Umstellung auf Kältevergärungstanks und Kleinstgebinde. Durch die kontinuierliche Erweiterung der Fläche erstreckt sich das Anbaugelände mittlerweile über mehr als 90 km. Das bietet die Möglichkeit, Weine stark nach ihrem Terroir auszubauen. Siegbert Bimmerle setzt auf sortenreine Weine, da sich hier der spezifische Charakter und Facettenreichtum am besten entfalten kann. Cuvées hält er für eine Modeerscheinung.

Die 2010 neu gebaute Halle mit moderner Traubenannahme, großem Keller, Flaschenlager und Abfüllanlage stößt mittlerweile schon fast an die Grenzen ihrer Aufnahmefähigkeit. Aktuell stehen hier 143 Tanks von 500 bis 3.000 Liter Fassungsvermögen, alle zur Kaltvergärung geeignet. Ein wenig lassen sich die Kapazitäten noch erweitern, dann muss eine neue Lösung gefunden werden. Doch dafür hat der Winzer schon konkrete Vorstellungen und große Pläne.





Firmenportrait

Weingut Siegbert Bimmerle

Sitz: Renchen-Erlach, Baden
Gründung: 1936
Beschäftigte: 10 Festangestellte
Anbaugebiet: Südliche bis nördliche Ortenau, von Baden-Baden bis Ettenheim
Böden: Arkosesandstein, Löss, Granitverwitterungsböden
Fläche: 138 ha
Sorten: Spätburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder, Auxerrois, Riesling, Müller-Thurgau, Chardonnay.

Auch die Nachfolge ist schon geregelt: Sohn Benedikt befindet sich aktuell noch in Ausbildung, wird das Unternehmen aber später übernehmen. Schon jetzt darf er mit eigenen Marken experimentieren. Doch bevor es für ihn richtig losgeht, soll er noch etwas von der Welt sehen, findet sein Vater.

Heute ist das Weingut durch die kontinuierliche Anstrengung sehr gut positioniert: Alle Gebäude sind auf dem neuesten Stand, die technischen Abläufe sind optimiert und der Wein räumt nationale und internationale Preise ab. Außerdem kennt Siegbert Bimmerle seinen Betrieb genau. Hier ist kein Chef am Werk, der nur delegiert und sich auf die Kenntnisse seiner Mitarbeiter verlassen muss: Er weiß, was wo hingehört, kann überall schnell mit anpacken und hat für jeden seiner Mitarbeiter noch einen flotten Spruch auf der Zunge!

Helene Schulte, VdAW

