

WEINMacher Porträt | Weingut Bimmerle



Unternehmerpersönlichkeit: Siegbert Bimmerle gewinnt am Markt mit Qualität und Kundenorientierung

Auf (sym-)badische Art

Gutes braucht Zeit. Siegbert Bimmerle, der die dritte Generation im 1936 gegründeten Weingut repräsentiert, trat 1986 in den Familienbetrieb in Erlach in der Ortenau ein. Er folgte seinem Vater Gerold, der den Weinbaubetrieb von Großvater Josef Bimmerle übernommen hatte

Als Siegbert Bimmerle das Staffelholz von seinen Eltern übernahm, zählte das Weingut ganze sechs Hektar Rebfläche. Für die Ortenau verhältnismäßig groß, an heutigen Maßstäben gemessen eher klein. Bei der Größe sollte es zunächst auch bleiben als Siegbert Bimmerle nach Winzerlehre und Ausbildung in den Betrieb einstieg, der nach dem frühen Tod des Vaters von seiner Mutter Gisela mit Unterstützung seiner Schwestern Bernadette und Christiane geführt wurde.

Gut zehn Jahre brauchte es Zeit bis er »Gas gab«, wie er meinte, und ab 1999 auf Expansionstour ging. Seither geht es rasant bergauf, denn Bimmerle hat seinen Weg und seine Maxime gefunden, wie Wein gemacht und vermarktet wird. Qualität steht an ober-

ster Stelle und bildet die Basis für die zukunftssträchtige Vermarktung, die auch sein Sohn Benedikt, die vierte Generation im Familienweingut, fortführen will. Schon heute setzt der Sohn mit der jungen Serie Benedikt Bimmerle erste Zeichen.

Das Jahr vor dem Millennium brachte für das Weingut die entscheidenden

Qualität steht an oberster Stelle. Die Siegbert Bimmerle-Ränge bietet den Kunden die wichtigsten Rebsortenweine Badens in Bestform.

Weichenstellungen für die zukünftige Entwicklung: Der Keller am ursprünglichen Standort des Weinguts in Erlach wurde umgebaut und die Tanks auf Kleinstgebinde umgestellt, was einen individuelleren und qualitativ höherwertigeren Weinausbau zuließ. Eine Praxis, die Bimmerle bis heute beibehalten hat. Schonende Pressung der Trauben, tem-





peraturgesteuerte Gärung, wenig Bewegung der Jungweine und lagern auf der Feinhefe sind für ihn unverzichtbare Elemente, um Frucht und feine Aromatik der Trauben zu erhalten.

Der Aufbruch zu höherer Qualität zahlte sich aus und nach wiederum gut zehn Jahren folgte der nächste Schritt und der Bau eines neuen Betriebsgebäudes im Nachbarort Renchen. Die neue Kellerei ist auf Top-Niveau und erlaubt schonende Traubenannahme, vorbildliche Kelterung und temperaturgesteuerte Gärung. Bimmerle investierte in moderne Pressen, eine neue Traubenannahme und verfügt inzwischen über mehr als 160 Tanks in unterschiedlichsten Größen, die den Ausbau auch kleinsten Mengen erlauben.

Während die Weißweine, je nach Sorte, nach kurzen Standzeiten gepresst werden, liegen die Rotweine rund drei bis sechs Wochen auf der Maische, die zuvor von den Kernen getrennt werden, um »unerwünschte Bitternoten im Spätburgunder zu vermeiden«, wie Bimmerle betont.

Die Reifung der Weine erfolgt dann in Barriquefässern für die am neuen Standort ausreichend Platz vorhanden ist. Gelesen werden die Trauben nach Reife und Geschmack: »Grad Oechsle sind für uns kein Maßstab. Was zählt sind die Aromatik und die Qualität der Trauben, das Aussehen des Weinbergs und der Gesundheitszustand«, erklärt Kellermeister Thomas Hirth die Kriterien, die das Weingut für die Beurteilung der Trauben zugrunde legt.

Qualität steht trotz der inzwischen stattlichen Größe des Unternehmens weiter an oberster Stelle und als Qualitätsmaßstab hat sich Bimmerle selbst ein ehrgeiziges Ziel auferlegt. Jede Flasche, die im Dreiviertelliter-Bereich das Haus verlässt muss eine Goldmedaille in der Badischen Qualitätsweinprüfung erringen. Seit 1999 bis heute ist es ihm und seinem Team stets gelungen, den Anspruch zu erfüllen.

»Unsere Qualität hat uns nach vorne gebracht«, und so kann er mit einer stattlichen Anzahl an Medaillen und Preisen in einer Vielzahl von Wettbewerben auf internationaler Bühne wie

auf Landes- und Bundesebene aufwarten. Der Handel honoriert die Qualität. Sie sichert Bimmerle in den Regalen des gehobenen Weinfach- und Lebensmittelhandels im Süden und Südwesten der Republik eine Position als Premiulieferant. Qualitätssicherung steht für Bimmerle an oberster Stelle. IFS Food-Zertifizierung ist daher für ihn Pflicht.

Der Neubau in Renchen des bis 2010 auf über 20 Hektar Rebfläche angewachsenen Weinguts erlaubte in den Jahren von 2011 bis 2017 schließlich in ganz neue Dimensionen vorzustoßen. Inzwischen ist die Fläche und damit das Produktionspotenzial auf über 150 Hektar angewachsen, die zusammen mit den angeschlossenen Winzern bewirtschaftet und vermarktet wird. »Ein solches Wachstum war so nie geplant«, gesteht Bimmerle, »doch wenn sich Chancen ergeben, muss man sie auch ergreifen«. Inzwischen erstreckt sich das Einzugsgebiet der Rebflächen über die nördlichen, mittleren und südlichen Bereiche der Ortenau von Baden-Baden über Bühl, das Renchtal, Durbach, die Oberkircher Gegend bis zum nördlichen Breisgau bis vor die Tore von Freiburg. Eine stattliche Distanz von inzwischen rund 100 Kilometern.

Die Erzeugergemeinschaft umfasst derzeit zwei Dutzend Mitglieder von de-



»Die Erzeugergemeinschaft ist für uns wie eine große Familie: Wir setzen uns an einen Tisch und besprechen alle Arbeiten und Maßnahmen gemeinsam.«

nen sieben Vollerwerbswinzer im nördlichen Breisgau den Löwenanteil mit rund 130 Hektar Rebfläche beisteuern.

»Wir müssen so ausbezahlen, dass es den Winzern Spaß macht, mit uns zusammenzuarbeiten. Auch schwierige Jahre müssen wir mal durchstehen«, erklärt Bimmerle, in denen er dann in seine eigene Tasche lange: »Denn hinter jedem Betrieb steht eine Familie, deren Einkommen gesichert sein muss.«

Wie die Gutsweine werden auch die Weine der Erzeugergemeinschaft parzellenweise ausgebaut und es gelten die gleichen Qualitätsanforderungen. Der gesamte Anbau und die Maßnahmen in den Weinbergen bis zur Ernte werden gemeinsam zwischen Winzern und Weingut festgelegt und abgesprochen. Das Ergebnis sind Erzeugerabfüllungen, die im Lebensmittelhandel im Premiumbereich bei rund 9 Euro pro Flasche aufwärts rangieren.

Genauso klar und strukturiert wie das Vorgehen in Weinberg und Keller ist auch die Vermarktung organisiert. Mengemäßig wichtigste Linie sind die Siegbert Bimmerle Weine, die vorwiegend in den Bereich des Selbständigen Lebensmittelhandels fließen. Die Weine werden bis zur Abfüllung nach Sorten, Qualitäten und Lagen getrennt gelagert und erst zur Abfüllung zu Rebsortenweinen verschnitten, die dann typisch für die jeweilige Rebsorte vom Riesling über die weißen Burgundersorten, Chardonnay und Sauvignon Blanc bis zum Spätburgunder auf Flaschen gezogen werden. On Top der Rebsortenweine rangieren die Guts-, Reserve- und Prädikatsweine, die mit dem Wappen des Weinguts ausgestattet sind.

HERMANN PILZ

Weinhaus Weingut Bimmerle

Gegründet: 1936 von Josef Bimmerle
Inhaber: Siegbert Bimmerle
Kellermeister: Thomas Hirth
Rebfläche: 153 Hektar, davon rund 140 Hektar in der Erzeugergemeinschaft
Standorte: Erlach (Weingut) und Renchen (2010 neu errichtete Betriebsstätte und Kellerei)
Kapazität: 2 Mill. Liter
Vermarktung: 10-15 Prozent Endverbraucher
85 Prozent Ab-Hof-Verkauf, SEH, Fachhandel
Sortiment: Siegbert Bimmerle (Rebsortenlinie mit Rebsortenweinen vom Riesling über die weißen Burgundersorten bis zum Spätburgunder), Weingutslinie, Bimmerle Tradition SGJ-Ränge für den Getränkehandel und Weinserie Benedikt Bimmerle
Rebsortenspiegel: Riesling 12%, Weiß- und Grauburgunder einschließlich Chardonnay und Auxerrois 47%, Müller-Thurgau 9%, Spätburgunder 32%
Absatz: ca. 1,2 Mill. Liter; Umsatz: 12 Mill. Euro (Schätzung)