



Das Weingut Bimmerle – hier von links Geschäftsführer Siegbert Bimmerle mit Kellermeister Philipp Milke und den Verwaltungsmitarbeiterinnen Ingrid Münchenbach, Monika Kimmig, Angelina Lasch und Elisabeth Esch – will die aktuellen Corona-bedingten Freiräume dafür nutzen, um das Qualitätsmanagement in dem Familienbetrieb weiter auszubauen. Fotos: Stefan Bruder

„Ohne Herzblut geht’s nicht“

Das Weingut Siegbert Bimmerle plant den Bau einer vollklimatisierten Abfüll- und Lagerhalle. Damit will der Renchener Familienbetrieb seinen Qualitätsanspruch weiter unterstreichen.

VON STEFAN BRUDER

Renchen. Das Weingut Siegbert Bimmerle will gestärkt aus der Corona-Krise hervorgehen. Die Absage zahlreicher Weinmessen im Frühjahr verschafft dem Renchener Familienbetrieb mit Wurzeln in Erlach/Zeit, um seine Qualitäts-offensive weiter zu forcieren. Dazu gehört – unabhängig von der gegenwärtigen Viruserkrankung, versteht sich – der geplante Neubau einer vollklimatisierten Abfüll- und Lagerhalle direkt gegenüber des Firmensitzes in der Carl-Benz-Straße auf der „grünen Wiese“. 3500 Quadratmeter groß soll diese werden und laut Inhaber Siegbert Bimmerle „einen weiteren Mosaikstein“ im Qualitätsmanagement setzen. „Der halbe Rote Punkt ist schon da.“ Der Spatenstich für das Großprojekt, über dessen Investitionsvolumen der Weingut-Inhaber keine Angaben machen möchte, soll im Herbst – oder spätestens Anfang 2021 – sein, wie er in einem Pressegespräch verrät. Die „Corona-Geschichte“ habe die Planung zuletzt etwas verzögert.

In großen Parzellen

Siegbert Bimmerle definiert seine Firmphilosophie streng über Qualität: „Jede Anlage wird nach Geschmack geerntet“, sagt der Weinküfer. Trotz der stolzen Anbaufläche von rund 130 Hektar Reben zwischen Baden-Baden und Ettenheim könne er punktgenau wie ein Ein-Mann-Betrieb den Lesezeitpunkt bestimmen. Zum einen, weil lediglich sieben Winzermeister – im Gegensatz zu Winzergenossenschaften – große Parzellen bewirtschaften und damit die organisatorischen Wege kurz sind. Zum anderen aber auch, weil bei Bimmerle die nötige Technik zur Verarbeitung großer Mengen Trauben in kürzester Zeit bereit steht. „Mein Bestreben war schon immer Qualität. Unser Weingut wäre nie so gewachsen, wenn kein Herzblut dabei wäre,“ gibt Bimmerle die Richtung vor.

Klar ist, dass seine hohen Ansprüche zu einem niedrigeren Ertrag bei der Erntemenge und in der Folge zu höheren Preisen im Verkauf führen, zumal auch in Sachen Technik Bimmerle nicht sparen will. Deutschlandweit gingen 80 Prozent des Weinabsatzes bis zur 4,99 Euro-Marke, weiß der Firmenchef und spielt damit insbesondere auf den Absatz in Discountern ab, wo man seinen Wein vergeblich sucht.

Eine grundlegende Konkurrenz sieht er darin aber nicht: Wer traditionell „unten“ zugreife, kaufe keinen Wein aus der höheren Preisklasse – und umgekehrt. Zwar gebe es auch im unteren Preisniveau gute Weine, im direkten Vergleich merke man allerdings den Qualitätsunterschied, ist sich Siegbert Bimmerle sicher.

Gastronomie ist wichtig

Sein Wein wird hauptsächlich in der Gastronomie ausgeschenkt. Weitere Absatzkanäle sind der Fachhandel, der Lebensmittelhandel und der Direktverkauf. Getrunken wird der Bimmerle-Wein vor allem im Inland, wengleich es „in allen Ländern eine kleine Nische für deutschen Wein“ gebe, so der Firmenchef, der dabei für sich die USA, Polen, Russland und China als Absatzmärkte nennt. Dass deutscher Wein aber auch jenseits des Rheins getrunken wird,

verbiete in der Regel der Nationalstolz. Rund 30 Prozent des Gesamtabsatzes büßt das Weingut derzeit mit Blick auf die Corona-Pandemie ein, schätzt der Weingut-Inhaber. Dennoch ist er zuversichtlich, dass das alte Konsumverhalten nach der Krise zurückkehrt, und so manch einer vielleicht sogar künftig bewusster entscheidet, für Genussmittel etwas mehr auszugeben, etwa für Weine im mittleren Preissegment, wie die von Bimmerle, wo die 0,75-Liter-Flasche zumeist knapp unter 10 Euro kostet. Das Bewusstsein für regional angebauten Wein sei in der Bevölkerung gewachsen.

Nur mit Medaille

Apropos Qualitätsanspruch: „Ab dem Jahr 1999 habe ich mir auf die Fahne geschrieben, dass jede Flasche, die im 0,75-Liter-Bereich verkauft wird, eine Goldmedaille tragen muss – und das haben wir

auch geschafft“, sagt Siegbert Bimmerle. Auch wenn heutzutage der Stellenwert von Medaillen nicht mehr so hoch wie damals sei, sei eines klar: „Wenn auf einer Flasche eine Goldmedaille ist, kann der Wein nicht schlecht sein.“

HINTERGRUND

Zur Historie

Das Weingut Bimmerle wurde 1936 von Josef Bimmerle in Erlach gegründet und wird heute in der dritten Generation von Siegbert Bimmerle geführt. Der gelernte Weinküfer übernahm den Betrieb 1986 mit einer Größe von 6,34 Hektar.

Aktuell bewirtschaften 7 Winzermeister im Bimmerle-Auftrag rund 130 Hektar Reben in ökologischem Weinbau. Deren Fläche erstreckt sich über 90 Kilometer von der nördlichen Ortenau mit Baden-Baden über das Renchtal, Durbbachtal bis in die südliche Ortenau und den nördlichen Breisgau bei Ettenheim. Im Mittelpunkt der hier angebauten Weinsorten steht der Burgunder.

Bis 2009 war das Weingut in Erlach angesiedelt. Mit dem Neubau in Renchen schlug Siegbert Bimmerle 2010 eine neue Seite in der Geschichte des Familienbetriebs mit heute 13 Mitarbeitern auf. Mit Sohn Benedikt, der seine eigene Weinlinie hat, arbeitet zudem bereits die nächste Generation mit.

AM RANDE

Neuer Kellermeister

Mit **Philipp Milke** hat das Renchener Weingut Siegbert Bimmerle seit Sommer 2019 einen neuen Kellermeister. Der 37-Jährige aus Legelshurst bringt Erfahrungen als „Weinmaler“ aus Australien, Neuseeland und Südtirol mit. „Wein ist nicht nur Beruf, sondern auch Berufung“, sagt er über sich. Zuletzt arbeitete er als Kellermeister in einer großen Genossenschaft in der Ortenau.

Was ein guter Wein ausmacht? „Er muss auf jeden Fall schmecken, einem Genuss und Freude bereiten“,

sagt der Kellermeister, alles andere sei Geschmacksache. Durch die optimierten Prozessabläufe könne bei Bimmerle die Qualität vom Weinberg bis zur Abfüllung erhalten werden.

Ein großes Thema für die Weinbauer sei der Klimawandel. „Der Erntezeitpunkt rückt immer weiter nach vorn.“ Herausforderungen gebe es hier allerdings mit Blick auf Trockenheit und Schädlinge, so Philipp Milke, der früher als Bierbrauer arbeitete und sich dann immer mehr für Wein begeisterte. **bru**



Direkt gegenüber des Bimmerle-Firmensitzes in der Renchener Carl-Benz-Straße (Foto) soll auf der grünen Wiese eine Lagerhalle für die vollklimatisierte Abfüllanlage entstehen.