

Günter Bäder, Chef des Staatsweinguts und der Weinbauschule in Weinsberg, stellt in einer Serie Weine und Erzeuger sowie Wirte in Fellbach und Kernen vor.



Punktlandung mit Ente und Spätburgunder**

Serie Weinmacher und Wirte: Weingut Aldinger und Aldinger's Germania

Fellbach. Was hat er nicht schon alles angepackt und erreicht – dieser Gert Aldinger? Erst kürzlich an seinem 50. Geburtstag wurde er aus 3000 Metern Höhe von Fallschirmspringer-Weltmeister Klaus Renz im Tandemsprung mit einer Punktlandung vor seinen Gästen auf festem Boden aufgesetzt. Zwar war dieser Huckepacksprung für ihn nicht ganz freiwillig, sondern ein Überraschungsgeschenk, aber trotz erheblicher Skepsis und Kribbeln im Bauch bescherte ihm dieses erstmalige Erlebnis danach ein großartiges Glücksgefühl.

Über den Schatten springen, Herausforderungen annehmen, unvoreingenommen neue Wege ausprobieren und trotzdem traditionell und bodenständig bleiben – so führt der Fellbacher Gert Aldinger auch sein Weingut. Die Kraft und Energie, die er dazu braucht, holt er sich aus der Natur. Im Mineralwasser schwimmen, wenn andere noch schlafen, Skifahren in unberührter Umgebung über steile Abhänge oder auf fetzigen Pisten im Winter, Bergtouren und einsame Jagdhütten im Sommer erleben – aus dieser anderen Welt schöpft er Entspannung, tankt neue Ideen, lädt seinen Akku wieder auf für die anstrengende Alltagsarbeit im Beruf.

Doch ganz oben steht für Gert Aldinger als allerwichtigstes seine Familie, seine sympathische und talentierte Frau Sonja mit den Kindern, die Eltern und Schwiegereltern, natürlich auch seine besten eingebundenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. „Das gibt mir den Rückhalt und die Verlässlichkeit, die ich brauche, um alle meine Aktivitäten zu entwickeln“, sagt Gert Aldinger.

Das Weingut

Ausbildung war bei Aldingers schon über Generationen hinweg besonders wichtig. Gerhard Aldinger legte in den fünfziger Jahren in Weinsberg als einer der ersten die Weinbaumeisterprüfung ab. Gert Aldinger hat vor 30 Jahren die Ausbildung zum Techniker für Weinbau und Kellerwirtschaft an der Weinsberger Weinbauschule absolviert. Und die nächste Generation ist schon dabei, in dieselbe Branche einzusteigen. Hansjörg ist nach seiner Weinsberger Techniker Ausbildung in Weinbaubetrieben in Österreich, Südafrika und Neuseeland tätig gewesen. Er ist inzwischen in die Unternehmensführung eingebunden. Matthias nimmt gerade die letzte



Gert Aldinger auf dem Balkon des Weinguts.

Hürde seines Weinbaustudiums. Über diese eigenen Qualifikationen einschließlich unentwegter Fortbildung hinaus wurden im Weingut Aldinger mehr als 100 Auszubildenden und Praktikanten berufliche und persönliche Grundlagen vermittelt. Viele der Ausgebildeten begleiten wichtige Positionen, so beispielsweise an der Weinsberger Weinbauschule, in Weinbaubetrieben und Kellereien nicht nur innerhalb Deutschlands, sondern auch in Bolivien, Südafrika, Italien, Frankreich und Österreich. Gert Aldinger brachte sich auch in mehreren Gremien ehrenamtlich ein. So ist er seit Jahren Vorsitzender des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter in der Region Württemberg. Sein Schaffen, Wirken und verantwortungsvolles Vorausdenken haben ihm, seinem Unternehmen und seiner Familie eine anerkannte Spitzenposition im württembergischen und deutschen Weinbau, ja sogar den ehrenvollen Titel „Aufsteiger des Jahres 2004“ eingebracht.

Fruchtbetonte, opulente und ausdrucksstarke, trotzdem nicht alkoholmächtige, sondern gehaltvolle Weine sind das Synonym für das Markenzeichen „GA“. Die Trauben dazu

wachsen an 80 000 Rebstöcken. Diese werden nach einer ganzheitlichen und nachhaltigen Konzeption gepflegt. Das Terroir, das heißt das Zusammenspiel von Boden, Klima, Rebe und Winzer, soll letztlich im Wein spürbar sein. Das Mineralische aus dem kalkhaltigen Boden des Gipskeupers, das Fruchtbetonte aus dem kargen, steinreichen Kiesel sandstein oder dem hoch gelegenen Stubensandstein findet sich in den Weinen aus dem Fellbacher Lämmeler, Untertürkheimer Gips oder Stettener Pulvermächer wieder.

Der Wein

Aus diesem bunten Kaleidoskop der dabei gewonnenen unterschiedlichen Weinstile haben wir einen Spätburgunder** aus der Lage Untertürkheimer Gips vom Jahrgang 2005 herausgepickt. Die beiden Sterne deuten an, dass dieser Wein in die gehobene Mittelklasse der weingutseigenen Klassifikation eingestuft wurde.

Bei den auf Gipskeuperboden gewachsenen Trauben aus alten 30-jährigen Rebstöcken hat Gert Aldinger ein äußerst wachsames Auge darauf, dass der Mengenertrag reguliert und kräftig reduziert wird, was die Güte des Weins erheblich fördert. Ein raffiniert ausgeklügeltes Gärverfahren, bei dem der Maische einige ganze Trauben mit Stielgerüsten beigegeben werden, gibt dem Spätburgunder-Klassiker das gewisse Etwas. Im zweitbelegten kleinen Eichenholzfass durfte der Wein in stetigem Kontakt mit seiner Feinhefe zehn Monate lang reifen. „Die Feinhefe bringe ich im Fass mit einem Rührstab immer wieder in Bewegung, um einen innigen Kontakt zum Wein zu erhalten“, so die oenologische Erklärung von Gert Aldinger, der mit dieser Methode die Cremigkeit und Geschmeidigkeit des Weines forciert. Diese qualitätsverfeinernde Prozedur wird Bottonage genannt. Bereits der Blick ins Glas ist verheißungsvoll und regt die Fantasie an. Tiefes, dunkles Burgunderrot leuchtet, das Bouquet ist subtil und balanciert. Ein Korb voller dunkler Beerenfrüchte ist zu entdecken. Der erste Schluck bestätigt dies: Auch im Geschmack zeigt er seine wahre Stärke. Er ist reichhaltig, samtig-ausgewogen und durch die feine Herbe anregend. Die lebendige Struktur, die vitalen Kräfte sowie eine elegante Würze mit hauchzarten Röstnoten im Nachhall machen Lust auf mehr. Lange



Volker und Susanne Aldinger in der gemütlichen Gaststube der Germania.

Fotos: Patricia Sigerist

bleibt der Fantasiebeflügler angenehm am Gaumen und erinnert immer und immer wieder an den bereits mit der Nase wahrgenommenen dunkelroten Früchtekorb.

Das Restaurant

Dieses Weinerlebnis von hohem Rang lässt sich noch toppen, wenn es durch ein kulinarisch passendes Gericht begleitet wird. Und nichts liegt näher, als die kreative Kochkunst von Aldingers Verwandtschaft ins Spiel zu bringen. Einen Steinwurf entfernt, auch in der Schmerstraße gelegen, trägt ein kleines Wirtshaus den Namen Restaurant Aldinger's Germania. Der Patron ist der tüchtige Küchenmeister Volker Aldinger, dessen Großvater der Bruder von Gert Aldingers Großvater war. Volker Aldinger und seine Ehefrau Susanne als profunde Hotelfachfrau betreiben nun schon in dritter Generation die Germania im Fellbacher Oberdorf. Beide haben in mehreren namhaften Häusern gelernt, gearbeitet und damit die Basis für ihr späteres Wirken geschaffen.

Übrigens ist es Senior Wilhelm Aldinger immer noch sehr wichtig, dass er den „Jungen“ helfen und mit großer Herzlichkeit die Gäste persönlich begrüßen und verabschieden darf. Gerne kommen viele Stammgäste, um die Gemütlichkeit in den Gaststuben um den Kachelofen herum oder im Sommer auf der Terrasse und sogar im tiefen Travertinstein-Gewölbekeller Wein- und Tafelfreuden

zu genießen – eine feine Adresse, die als besonderer Geheimtipp gehandelt wird.

Perfekt abgestimmt auf den Spätburgunder der Winzerfamilie Aldinger empfiehlt die Wirtsfamilie Aldinger Entenbrust in Quitten-Pfeffersauce mit feinem Gemüse und Schupfnudeln. Das Fleisch der Ente schmeckt vorzüglich aromatisch. Dazu gesellt sich eine kräftige Eigenständigkeit durch das Angebratene. Burgunder zu Ente, Ente zu Burgunder: Ein nicht enden wollendes Wechselspiel der sich gegenseitig ergänzenden Aromatik führt zu einem hohen Genussniveau. Abwechslung und Neues kommt durch die Quitte in Verbindung mit der feinen Herbe, der eleganten Würze und den dezenten Toastnoten des Weines. Der grüne Pfeffer gibt dem Ganzen den pffigen Kick, denn er bewirkt eine hervorragende Balance zu den dunklen Beerenfrucht aromen des Spätburgunders.

INFO: Weingut Aldinger, Schmerstraße 25, 70734 Fellbach, Telefon 07 11 / 58 14 17, Fax: 07 11 / 58 14 88, E-Mail: info@weingut-aldinger.de, Internet: www.weingut-aldinger.de.

Restaurant Aldinger's Germania, Schmerstraße 6, 70734 Fellbach, Telefon 07 11 / 58 20 37, Fax: 07 11 / 58 20 77, E-Mail: aldinger@t-online.de, Tischreservierung ratsam.

Die in der Serie vorgestellten Kombinationen von Wein und Gericht sind mindestens vier Wochen im jeweiligen Restaurant im Angebot.