



Restaurantleiter Onno Siemons mit Küchenchef Marc Rennhack und seinen Mitarbeitern, die das Menü zelebrierten.

Foto rechts: Sommelière Carina Zimdars und das Restaurant-Team des „Sterneck“ betreuten die Gäste.

Mit Liebe zur Traube und zum Genuss

Kulinarische Weinprobe im Duhner Gourmetrestaurant „Sterneck“

Das Weinhähnchen stand nicht auf der Speisekarte. Es ist eine Grille, die es warm mag, besonders gern an steilen Weinhängen zirpt. So wie auf dem Weingut Merkle im württembergischen Ochsenbach. Hier, bei dem Winzerpaar Anja und Georg Merkle, fühlt sich das seltene, vom Aussterben bedrohte Weinhähnchen so wohl, dass es einen feinen Gewürztraminer mit Riesling nach ihm benannt hat und ihm ein sicheres Refugium zur Verfügung stellt. „Es ist wunderschön, wenn Du an einem milden Abend im Frühling draußen sitzt und das leise Zirpen hörst“, findet Anja Merkle. Das Weinhähn-

chen vom Ochsenbacher Liebenberg in Kombination mit einem Dessert aus Manjari-Schokolade, Apfel und Süßholz aus der Küche des Duhner Sterne-Restaurants „Sterneck“ darf als gelungener Abschluss eines kulinarisch außergewöhnlichen Abends gewertet werden.

Außergewöhnliches Weinsortiment

Die Merkses präsentierten sympathisch und versiert ihr außergewöhnliches Weinsortiment im Rahmen einer Weinprobe mit Gästen im Gourmetrestaurant „Sterneck“ im Badhotel Sternhagen. „Sterne treffen Trauben“ lautete das Motto dieses Abends mit schwäbischen

Weinen und exquisitem Fünf-Gänge-Menü aus der Küche von Zwei-Sterne-Koch Marc Rennhack. Das raffiniert zusammengestellte Menü unterstrich die Weine auf vortreffliche, nicht dominante Weise.

Anja und Georg Merkle gehören zu den Aufsteigern unter den schwäbischen Winzern. Ein Vierteljahrhundert haben sie dafür hart geschuftet, wurden belächelt, mussten kämpfen, bis sie selbst lächeln konnten. Denn ihr Erfolg spiegelt sich heute in zahlreichen Auszeichnungen für ihre köstlichen Produkte wider. Das Besondere, das in diesem Winzerpaar steckt, zeigt sich in einem außergewöhnlichen Pioniergeist.

Gemeinsam mit der Hochschule Heilbronn haben Anja und Georg Merkle eine neue Me-



Winzer aus Leidenschaft: Anja und Georg Merkle aus Ochsenbach.

Der Wein mit der Grille: Das „Weinhähnchen“ ist zum Markenzeichen des Weinguts geworden.





Hauptgang vom Sternekoch: Rücken vom Arenscher Weideochsen, Spitzkohl und Dörckirschen.



thode entwickelt, den Most zu Wein zu vergären – und zwar mithilfe von Wildhefe aus dem eigenen Weinberg. Bisher kannte man nur die – wie der Name schon sagt – auf Zufall und Risiko beruhende Spontanvergärung durch frei in der Luft herumschwirrende Hefepilzsporen. Für eine verlässlichere Vinifizierung wurde sie ersetzt durch Reinzuchthefen, die der Winzer hinzufügt. So läuft die Gärung kontrolliert und flinker ab. Allerdings haben diese Hefen den Nachteil, dass durch sie eine gewisse geschmackliche Uniformität Einzug in die Weinwelt gehalten hat. Die wissenschaftliche Gewinnung von Wildhefen zur Vergärung ist der dritte Weg, den die Merkle nun eingeschlagen haben.

Und das Ergebnis dieser über drei Jahre andauernden wissenschaftlich begleiteten Kultivierung kann sich schmecken lassen: Der 2012er Riesling Steillage Wildhefe aus Ochsenbach ist fein strukturiert und dennoch vollmundig. „Wein mit weingutseigenen Wildhefen für noch höhere Individualisierung und authentische Charakteristik zu vinifizieren, darin liegt die Zukunft der Qualitätsspitze der Weingüter“, ist Georg Merkle sicher.

Der direkte Vergleich bestätigt: Der mit einem besonderen Wildhefestamm vergorene Riesling lässt seinen mit Reinzuchthefen verarbeiteten Jahrgangsbruder deutlich hinter sich, was Komplexität, Frucht und Tiefe angeht. Diese Paarung bei Jakobsmuschel mit Périgord-Trüffel, Lauch und Sellerie ist nicht die einzige, die an diesem Abend dem Gaumen ein Fest bereitet.

Eine Renaissance wenig bekannter Trauben

Anja und Georg Merkle sind bei aller Experimentierfreude vor allem Weinpuristen, die die – zwischenzeitlich in Vergessenheit geratenen – ursprünglichen Werte des Weinbaus und seiner Verarbeitung hochhalten und auch weniger bekannten Trauben wie dem Muskattrollinger oder in Verruf geratenen Gewächsen wie dem Müller-Thurgau zur verdienten Renaissance verhelfen.

Ausdrucksstarke, vollmundige Rotweine wie ein 2009er Spätburgunder (zu Taube mit Artischocke, Oliven und Petersilie) zeigen, dass mit der Wiederbelebung der Weinkultur in Deutschland und der zunehmenden Abkehr

von Massenprodukten auch komplexe Rotweine angebaut werden, die mit den Zechweinen früherer Tage nicht mehr das Gerüst zu tun haben. Beispielhaft dafür ist auch ein 2011er Lemberger aus reduziertem und damit qualitativ hochwertigem Ertrag (die Traube wird aufwendig halbiert), im Barrique-Eichenfass ausgebaut, mit Schokoladen-Aromen (zu Rücken vom Arenscher Weideochsen mit Spitzkohl und Dörckirschen). Ungewöhnlich auch: eine Assemblage aus zwei Jahrgängen (2010 und 2011) einer Kreuzung aus Lemberger und Cabernet Sauvignon, ein kräftiger, tanninreicher, langlebiger Wein mit Beeren-Aromen.

Die Merkle sind ein eingeschworenes Team, eine moderne Winzer-Familie mit viel Respekt für die Natur. Die Freude und Begeisterung, mit der sie ihre Produkte präsentieren, übertrug sich auf die Gäste des „Sterneck“ – und auch für die eingespielte Küchenmannschaft um Marc Rennhack und das von Onno Siemons geleitete Restaurant-Team war das ein besonderer Abend, den sie mit sichtlicher Hingabe zelebrierten.

Ulrich Rohde