

FAZ.NET, 20.02.2021 - 1197 Wörter

Weingut Alexander Laible

Vom Gläserwäscher zum Meisterwinzer

Der Kampf war hart, und der Weg war steinig, doch Alexander Laibles Ehrgeiz und Beharrlichkeit waren stärker. So konnte er sich seinen Lebenstraum erfüllen, nichts anderes als gute Weine zu machen. Die Kolumne Geschmackssache.

Von Jakob Strobel y Serra

Es war einmal ein König, dem waren ein prachtvolles Königreich und zwei ebenso prachtvolle Söhne geschenkt. Da aber sein Geschlecht die Reiche nicht teilte, blieb ihm nichts anderes übrig, als den Älteren zu seinem Erben zu machen und den Jüngeren in die weite Welt hinaus zu schicken. Der Erstgeborene mehrte den Ruhm des Königreiches nach Kräften, dem Zweitgeborenen aber war das Schicksal nicht hold. Erst musste er sich als Knappe verdingen, dann sogar als Knecht. Doch als die Verzweiflung am größten war, schickte ihm das Schicksal einen guten Geist in Gestalt seines Großcousins und errettete ihn von seinem Los, indem es ihm ein eigenes Kronland gleich neben jenem seines Bruders errichten ließ. Und da die beiden nicht gestorben sind, keltern sie noch heute badische Weine von erster Güte.

So kann man ohne Übertreibung und allzu viel Imagination das Leben des Winzers Alexander Laible erzählen, Sohn des Andreas Laible, Bruder des Andreas Laible, Spross einer ehrwürdigen Winzerfamilie, die sich seit mindestens 1672 in Durbach dem Weinbau widmet und damit nahtlos in die Geschichte dieses stolzen Winzerdorfes einreicht.

Es liegt an der Schnittstelle von Rheinebene und Schwarzwald im Herzen der Ortenau, erstreckt sich entlang jenes eisigen Gebirgsbaches, dem es seinen Namen verdankt, und wird zur Linken wie Rechten von steilen Wingerten eingefasst, hinter denen sich die Rauheit des Schwarzwaldes wie eine dunkle Ahnung erhebt. Die Häuser tragen prunkvolle Fachwerkfassaden, die Metzgereien nennen sich nach alter Väter Sitte Wurstereien, das Hotel Ritter verweist gravitatisch auf sein Geburtsjahr 1656, und während vor der Freiwilligen Feuerwehr wie in einem Schrein eine Handpumpe von 1885 ausgestellt ist, schmückt sich das Wein- und Heimatmuseum mit einer 120 Jahre alten Traubenpresse. Weingüter und Vinotheken säumen die Hauptstraße, der Markgraf von Baden keltert hoch oben auf Schloss Staufenberg seine Tropfen, und gleich am Ortseingang erhebt sich wie ein Adlerhorst inmitten der Wingerte das Weingut Andreas Laible.

Der fliegende Weinmacher

Noch immer wird es von Alexanders Bruder geführt, während der Zweitgeborene anderthalb Kilometer bachabwärts Richtung Rhein in einer aufgegebenen Großbäckerei sein eigenes Weingut eingerichtet hat. Dass er Winzer werden wollte, war ihm schon mit zwölf Jahren klar, nachdem er ein Praktikum im Gräflich Wolff Metternich'schem Weingut mitten in Durbach absolviert und bei dieser Gelegenheit gleich seine erste Weinprobe organisiert hatte. Dort ging er dann auch in die Lehre, ebenso wie sein Vater und sein Bruder, und schloss sie als Jahrgangsbester ab.

Doch der Plan, das väterliche Gut gemeinsam in die Hände der beiden Söhne zu legen, wurde schnell verworfen, um den Familienfrieden nicht zu gefährden. Zwist sei unvermeidlich, wenn zwei ehrgeizige Jungwinzer im selben Betrieb arbeiteten, sagt Alexander Laible, weil der eine die Trauben ein bisschen länger hängen lassen wolle als der andere und der andere sie ein paar Stunden länger auf der Maische liegen lassen wolle als der eine. Also ging Alexander Laible nach seiner Ausbildung zum Weintechniker in Weinsberg als Kellermeister eines Großgutes an die Mosel, reduzierte dort radikal den Ertrag, um die Qualität zu steigern, stieß dabei auf ebenso viel Widerstand wie Unverständnis und wusste nach zwei Jahren, dass er sein Glück anderswo finden musste.

Als er kündigte, stand er erst einmal vor dem Nichts, verdingte sich in seiner Not als Hilfsbriefträger, wusch Gläser in einer Diskothek und gründete schließlich eine Ich-AG, um sich als

"Flying Winemaker" selbständig zu machen. Das klingt nach Jetset, war aber eine knochenharte Fron. Laible schuftete wie ein Ochs, verdiente fünfzehn Euro pro Stunde, gewann mit seinen Weinen Preise im Akkord, blieb aber immer in der Anonymität und musste den Ruhm seinen Arbeitgebern überlassen. Doch im Jahr 2006 wendete sich das Blatt: Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft veranstaltete zum ersten Mal den Wettbewerb "Jungwinzer des Jahres", an dem 650 Betriebe teilnahmen und den Alexander Laible als Kellermeister eines Ortenauer Weinguts gewann.

Rettung dank des Großcousins

Im Jahr darauf sollte sein Bruder Preisträger werden, und 2007 geschah es auch, dass der Großcousin der Laible-Brüder kürzer treten wollte. Er war Briefträger und Winzer im Nebenerwerb, bewirtschaftete sechs Hektar bei Baden-Baden und bot sie nun Alexander zur Pacht an - der sofort zugriff, weil er nun endlich seine eigenen Weine ohne Kompromisse keltern konnte. Laible gelang es auch, sich von einer Schulfreundin weitere zehn Hektar Filetlagen bei Lahr zu sichern und glaubte sich endlich am Ziel, besaß aber weder ein Gutsgebäude noch einen Weinkeller, stand mehrmals vor der Pleite und dachte trotzdem nie ans Aufgeben.

Es hat sich Wundersames getan seit der Gründung des Weinguts, das in vielen mühsamen Stunden Eigenarbeit aus den Ruinen der Großbäckerei entstanden ist. Alexander Laible wurde als bester Nachwuchswinzer Europas und als Entdeckung des Jahres vom "Gault Millau" geehrt, der "Feinschmecker" zeichnete seine Gewächse als beste Kollektion des Jahres aus, und sein Chardonnay errang bei einer Blindverkostung in Wien den Titel als "bester Weißwein des Jahres". Seine Rieslinge und Burgunder stehen auf den Karten vieler Spitzenrestaurants, sie liegen in den Kellern vieler Spieler des FC Bayern München, und Laibles unbändiger Ehrgeiz, den er selbst als seinen größten Fehler bezeichnet, ist noch lange nicht gestillt.

Harmonie statt Egomane

Es ist ein Ehrgeiz, dem von ständigem Hinterfragen, vom permanenten Zweifeln jeder Übermut und jede Überheblichkeit ausgetrieben wird. Alexander Laible ist ohnehin kein Winzersonnenkönig mit absolutistischer Egomane, sondern ein Mensch, der immer die Harmonie sucht - in seinem Leben wie in seinen Flaschen. Er ist erst glücklich, wenn alles in der richtigen Balance ist, die Frucht und die Säure, die Wucht und die Leichtigkeit, die Komplexität und der Trinkfluss. Seine Trauben hält er dank starker Nährstoffkonkurrenz im Weinberg bewusst klein, weil ihm das Gleichgewicht zwischen Fruchtfleisch und gerbstoffgebender Haut wichtig ist. Er setzt sie nur zu ihrem Besten viel Stress aus, weil sich so ihre Aromen konzentrieren und die Beeren - sie sind da nicht anders als wir Menschen - nicht selbstzufrieden behäbig werden. Er vergärt sie spontan und steckt sie dann fast ausnahmslos in den Stahltank, weil nichts den Geschmack seiner Gewächse verfälschen soll.

(===== Linkliste =====)

Alexander Laible sucht als rettungsloser Harmoniker kein Spektakel im Glas. Seine Weine sollen nicht mit kapriziösen Kapriolen verstören, sondern mit ihrer Ausgewogenheit überzeugen. Sie verbieten sich jede Form von Exzentrik oder Kabbalistik, Exotismus oder Extravaganz, denn sie müssen immer verständlich sein und haben keine andere Aufgabe, als ihre Liebhaber glücklich zu machen. "Wenn die Leute sagen, dass sie nach der ersten noch eine zweite Flasche von meinem Wein ohne Zögern und ohne Reue trinken können, habe ich alles richtig gemacht", sagt Laible, der allerdings nicht zur stetig wachsenden Fraktion der Fruchtverächter gehört.

Sein Sauvignon Blanc prunkt mit Zitrusfrüchten, sein Chardonnay mit Pfirsich, der Weißburgunder vom Muschelkalk mit Maracuja und der Riesling von den alten Reben mit Aprikosen. Doch die Gewächse werden nicht zu aufdringlichen Bonbonnieren, sondern bleiben so cremig und schmelzig und zugleich so schnörkellos und unprätentiös, dass man sofort ihr bester Freund werden will. Man kann sich auf sie verlassen, denn man weiß, dass sie einem das Leben nicht schwer machen. Was will man mehr in diesen Zeiten der Willkür und Unberechenbarkeit?

Weingut Alexander Laible, Unterweiler 48, 77770 Durbach, Telefon: 0781/2842380, www.weingut-alexanderlaible.de.

Quelle: F.A.Z.

Web-Adresse:

<https://www.faz.net/aktuell/2.4594/alexander-laible-vom-glaeserwaescher-zum-meisterwinzer-17203940.html>

Alle Rechte vorbehalten. © Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH

Alle Daten und Artikel sind urheberrechtlich geschützt. Die Verwendung ist nur zum eigenen dienstlichen Gebrauch möglich. Nicht gestattet sind insbesondere jegliche Weitergabe an Dritte, Vervielfältigung sowie mechanische und oder elektronische Speicherung. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhalts der Beiträge besteht keine Haftung und Gewährleistung.

F.A.Z., 11.01.2019, Feuilleton (Feuilleton), Seite 11 - Ausgabe D1, D1N, D2, D3, D3N, R0, R1 - 941 Wörter

Geschmackssache

Der Sonnenkönig hat abgedankt

Kaum acht Hektar bewirtschaftet Andreas Laible in der Ortenau, doch die haben es in sich: Was er aus dem Bühl und dem Schellenberg in die Flasche füllt, gehört zu den Glücksmomenten des badischen Weinbaus.

Eine kleine Quizfrage: Wie lang ist die Badische Weinstraße, fünfzig, hundert oder 570 Kilometer? Man mag es kaum glauben, aber sie ist tatsächlich so lang wie die Strecke von Frankfurt nach Turin, übertrifft damit die Mutter aller deutschen Weinstraßen in der Pfalz um nahezu das Siebenfache und kann sich des Titels der längsten aller Weinstraßen in Deutschland rühmen. Schuld daran ist die verstreute Topographie der badischen Anbaugebiete zwischen Bergstraße und Bodensee, Kraichgau und Kaiserstuhl, Murg und Markgräflerland, durch die sich Badens Weinstraße wie ein Ariadnefaden schlängelt.

Noch eine Quizfrage: Wo genau in diesem Flickenteppich liegt die Ortenau, Heimat des legendären Landvogts Otto von Ochsenstein? Um es kurz zu machen: ziemlich genau in der Mitte, denn sie umfasst die Quertäler des Rheins zwischen Baden-Baden und Lahr, die sich tief in die Flanken des Schwarzwalds bohren und dabei beste Steillagen für den badischen Wein schaffen. Und eine dritte Quizfrage: Was wäre die Ortenau ohne die Familie Laible? Das wollen wir lieber gar nicht wissen.

Seit 1672 betreiben die Laibles, die seit fünf Generationen Andreas mit Vornamen heißen, Weinbau in der Durbacher Spitzenlage Am Bühl, wahrscheinlich sogar noch viel länger, doch darüber gibt es seit den Verheerungen des Dreißigjährigen Krieges keine genaue Erkenntnis mehr. Allerdings wurde erst der Vater des aktuellen Andreas Vollerwerbswinzer und nebenbei zum Ortenauer Qualitätspionier, der sich von der genossenschaftlich organisierten Selbstgenügsamkeit des Durbachtals nicht anstecken ließ, sondern das Familiengut gemeinsam mit seinem Sohn 2001 in den Verband der Deutschen Prädikatsweingüter führte. Seit sechs Jahren verantwortet der fünfte Andreas die Geschäfte allein, und auch er hat dem Ruf der Ortenau seither nicht gerade geschadet.

Nichts anderes als Winzer wollte Andreas Laible schon immer werden. So groß war seine Ungeduld, dass er sich ein Studium in Geisenheim sparte, stattdessen eine Lehre als Weinbautechniker in Weinsberg absolvierte, gleich danach zu Hause mit anpackte und alles daransetzte, seine Rebfläche um die besten Weinberge des Tals zu arrondieren. Inzwischen bewirtschaftet er knapp acht Hektar in den Großen Lagen Am Bühl und Stollenberg, lässt gerade mit dem Hespengrund seinen dritten Wingert als Große Lage klassifizieren, baut zum größten Teil Rieslinge und Burgunder an und daneben aus Experimentierlust auch Muskateller, Scheurebe, Traminer und Sauvignon Blanc, keltert fünfzigtausend Flaschen im Jahr und gewinnt mit ihnen Preise im Akkord. Ehrenurkunden der Deutschen Landwirtschaftskammer, Goldmedaillen des Concours des Grands Vins Blancs du Monde, Auszeichnungen aller bedeutenden Weinführer schmücken in Petersburger Hängung die Wände seiner kleinen unprätentiösen Probierstube - aber nicht nur sie: Eine ganze Wand ist Kinderzeichnungen vorbehalten, die der Nachwuchs seiner Kunden während der elterlichen Weinproben angefertigt hat.

Die Ortenau ist die Kältekammer des badischen Weinsonnenlandes, und Andreas Laible trägt dieser klimatischen Kapriole mit Weinen Rechnung, deren Glaubensbekenntnis Eleganz statt Opulenz und Finesse statt Wuchtigkeit ist. Er mag keine alkoholseligen Bonbonnieren, gesteht seinen Rieslingen meist nur zwölf und seinen Burgundern nie mehr als dreizehn Prozent Alkohol zu, baut sämtliche Rieslinge einschließlich der Großen Gewächse im Stahltank aus, lässt sie dort allerdings ein halbes Jahr auf der Hefe liegen, um ihnen Tiefe und Geschmeidigkeit zu geben, und legt die Burgunder am liebsten ins Stückfass, damit das Holz keine Hauptrolle übernimmt. Seine Böden aus Gneis, Porphyrr und verwittertem Granit geben den Weinen eine feine Mineralität mit auf den Lebensweg, und die Steillagen mit vierzig bis achtzig Prozent Neigung sorgen zwangsläufig für die Qualitätsgarantie einer Ertragsreduzierung auf maximal sechzig Hektoliter pro Hektar.

Badische Weine mit Leib und Seele - oder besser "Laible und Seele", wie das selbstironische Weingutmotto lautet - bleiben seine Gewächse trotz allem aber immer. Der Chardonnay aus Erster Lage ist eine weiche, runde Frohnatur voller Lebenslust, aber kein ungelenker Wonneproppen, sondern der ideale Tanzpartner im Glas; der Grauburgunder aus derselben Kategorie ein filigranes Gewächs ohne jede Spur von Bombast, das von seinem straffen Säuregerüst ohne Korsettzwang in Form gehalten wird. Auch der Klingelberger Riesling ist unverkennbar ein Badener, so geschmeidig wie ein Legato, so frei von Spitzen und Kanten wie der Zungenschlag der Badener. Das Große Riesling-Gewächs vom Bühl hingegen bleibt im ersten Moment ein wenig verschlossen, so wie das gar nicht die Art der Badener ist, öffnet sich dann aber umso imposanter wie eine Wundertüte voller gelber Früchte und frischer Kräuter, voll konzentrierter Kraft und schlanker Eleganz - wäre dieser Wein ein Leichtathlet, liefe er die vierhundert Meter. Das Große Grauburgunder-Gewächs vom Bühl wiederum ist kein Sonnenkönig, zu dem er sich spielend krönen könnte, ist kein bisschen fett, satt, breit und bräsig, sondern ein Primoballerino, der das Zusammenspiel von Intensität und Leichtigkeit perfekt beherrscht.

In fast allen Weinbauregionen der Welt wären die Gewächse eines so kleinen Guts mit einem so exklusiven Sortiment eine kostspielige Caprice. Bei Andreas Laible hingegen kostet der Gutsriesling einen Zehner, während die Großen Gewächse zum sehr übersichtlichen Einheitspreis von 24 Euro zu Buche schlagen. Drei Viertel der Weine werden ab Hof verkauft, der Rest geht zum größten Teil in die Sternegastronomie und zu einem sehr kleinen in den Handel und den Export. Wichtiger als irgendwelche Importeure aus Japan oder Amerika seien ihm seine Stammkunden, von denen manche schon in der zweiten Generation zu ihm kämen, sagt Andreas Laible. Wenn sie zufrieden seien, sei er es auch, und sie unverrichteter Dinge wegzuschicken, weil er nichts mehr für sie habe, bringe er nicht übers Herz - was uns zur letzten Quizfrage bringt: Gibt es ein Weinland, in dem es Weinliebhabern besser geht als in Deutschland? Die Antwort lautet: nein.

JAKOB STROBEL Y SERRA

Weingut Andreas Laible, Am Bühl 6, 77770 Durbach, Telefon: 0781/41238, www.andreas-laible.com.

Autor/en: Strobel y Serra, Jakob

Serie: Geschmacksache

Alle Rechte vorbehalten. © Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH

Alle Daten und Artikel sind urheberrechtlich geschützt. Die Verwendung ist nur zum eigenen dienstlichen Gebrauch möglich. Nicht gestattet sind insbesondere jegliche Weitergabe an Dritte, Vervielfältigung sowie mechanische und oder elektronische Speicherung. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhalts der Beiträge besteht keine Haftung und Gewährleistung.