

Weinbaubetrieb des Monats (80): Weingut Hans Engler in Müllheim

# Gutedel als Flaggschiff



## Selbstbewusste Winzerin:

Andrea Engler-Waibel setzt auf „ehrliche Weine“.

**E**hrliche Weine“ will sie produzieren und dabei ein Stück weit auch Lebensgefühl vermitteln: Andrea Engler-Waibel setzt in ihrem Müllheimer Weingut Hans Engler deshalb erfolgreich vor allem auf die Kabinettsschiene und das über alle weißen Sorten hinweg. „Beim Kabinett präsentiert sich der Wein meistens so, wie er am Stock gewachsen ist“, sagt die gelernte Winzerin und studierte Önologin. Ein Kabinett animiere zum Trinken. Kabinettweine seien filigran, bekömmlich, leicht und kämen bei vielen Kunden gut an. Der Trend gehe weltweit sowieso zu leichten und alkoholärmeren Weinen, was die Philosophie des Englerischen Betriebs bestä-

VON ULRIKE EHRLACHER

tige. „Fruchtige Finesse vor alkoholischer Kraft“, sagt die 42-Jährige, die in diesem Zusammenhang auch auf mehrere Auszeichnungen verweist.

Auch beim jüngsten Gutedel-Cup landeten die Englers mit ihren Weinen erneut einen Volltreffer: Der 2008er Müllheimer Reggenhag Gutedel Kabinett trocken kam auf Platz eins, der 2008er Badenweiler Römerberg Gutedel Kabinett trocken auf den dritten Platz – und das unter 130 zur Verkostung angestellten Weine, aus denen die 20-köpfige Jury aus Journalisten, Weinfachberatern, Sommeliers und Kellermeistern ihre Favoriten auswählten. „Das macht uns natürlich stolz, Gutedel ist unser Flaggschiff“, erklärt die Markgräfler Winzerin, die solche Platzierungen für wichtig hält im Geschäft mit dem Wein. Weinliebhaber würden solche Wettbewerbe zur Kenntnis nehmen und danach auch einkaufen. Allerdings noch wichtiger sei schließlich der Test im Glas: „Der Wein muss schmecken, dann findet er auch seine Käufer“, ist die Expertin überzeugt.

Vielfach sei Engler-Wein von Stammkunden aus der Region gefragt, geliefert werde aber an die Konsumenten in ganz Deutschland. Über die Gastronomie, mit der die Familie eng zusammenarbeitet, bestehe die optimale Chance, die Rebensäfte direkt publik zu machen. „Es kommt immer wieder vor, dass Feriengäste in Ba-

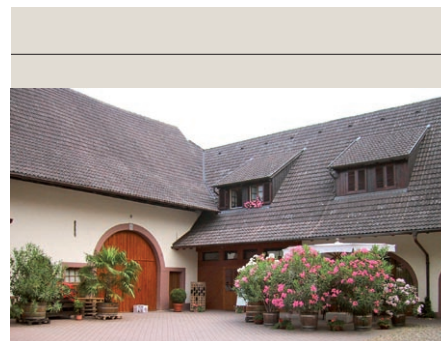
schiff“, erklärt die Markgräfler Winzerin, die solche Platzierungen für wichtig hält im Geschäft mit dem Wein. Weinliebhaber würden solche Wettbewerbe zur Kenntnis nehmen und danach auch einkaufen. Allerdings noch wichtiger sei schließlich der Test im Glas: „Der Wein muss schmecken, dann findet er auch seine Käufer“, ist die Expertin überzeugt.

denweiler oder Bad Bellingen unseren Wein zu einem guten Essen probieren und dann regelmäßig Wein bei uns bestellen.“ Für Andrea Engler-Waibel sind das wertvollere Werbemöglichkeiten als auf einer Messe zu stehen. „Ich habe die Erfahrung gemacht, dass Messen nicht sehr nachhaltig sind“, sagt sie und betont, dass sie sehr viel vom persönlichen Kontakt zu den Kunden hält und auch regelmäßig Hoffeste veranstaltet. Etwa das Kochmützenfest, bei dem hochrangige Küchenchefs aus dem Markgräflerland in Töpfen und Pfannen rühren, das Servierte wird dann jeweils mit den passenden Weinen angeboten. Und über das eigene Gasthaus „Zum Stahl“ in Freiburg, das seit sechs Jahren zum Betrieb gehört, aber verpachtet ist, werden Engler-Weine ebenfalls bekannt gemacht.

Andrea Engler-Waibel ist eine engagierte, moderne Weinmacherin, die sich auch schon andere Weinregionen auf der Welt angesehen hat, deshalb nicht so viel von Kirchturmpolitik hält und weiß, dass badischer Wein als Marke zum Teil insgesamt vermarktet werden muss, sollen tatsächlich weitreichende Erfolge erzielt werden. Dennoch ist ihr die Familientradition ein wichtiges Anliegen und ein Aspekt, auf den sie sehr stolz ist. 1892 erwarb ihr Urgroßvater Max Engler-Rieggerd das Anwesen am Moltkeplatz. Betrieben wurde damals noch Weinbau

nebst Landwirtschaft. Die nächste Generation, Maria und Max Engler, konzentrierten sich darauf, in wirtschaftlich schweren Zeiten den Betrieb zu erhalten. 1960 übernahm der Vater von Andrea Engler-Waibel, Hans Engler, das Weingut und erweiterte es zusammen mit seiner Frau Ursula auf die heutige Fläche mit rund zehn Hektar. 2004 stieg schließlich Andrea Engler-Waibel (nach einer Lehre beim Weingut Heinrich Männle in Durbach und beim Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg, nach dem Studium in Geisenheim und Berufsjahren beim Markgrafen von Baden am Bodensee) in den Betrieb ein. Seither arbeiten beide Generationen zusammen an der Verwirklichung ihrer Weinziele. „Gute Weine zu produzieren, ist die Leidenschaft unserer Familie“, sagt die Tochter. Und das gehe nur in Einklang mit der Natur.

Geerntet werde in den Müllheimer Lagen Reggenhag, Pfaffenstück und Sonnhalde sowie am steilen Römerberg in Badenweiler ausschließlich von Hand. Weißweine würden umgehend und schonend gepresst. Im Edelstahltank würden sie zu frischen, spritzigen und lebhaften Weißweinen reifen. Rotweine werden bei den Englers nach der alten Tradition der Maischegärung gewonnen und reifen nach biologischem Säureabbau im alten Holzfass. Sie sind meist fruchtig und gehaltvoll mit einem begleitenden Tanin.



## Weingut Hans Engler

### Sortenspiegel:

Gutedel 35 %, Spätburgunder 30 %  
Weißburgunder 15 %, Grauburgunder 10 %, Sonstige 10 %

### Weingut Hans Engler

Moltkeplatz 2

79379 Müllheim

Telefon 076 31/17 05 50

Fax 076 31/17 33 45

„So wenig wie möglich“ sei die Maxime im Keller, sagt Andrea Engler-Waibel. Auf dem bisher Erreichten ausruhen wollen sich die Englers indessen nicht. Es gibt bereits Pläne, den Weinverkauf behutsam und mit Respekt vor der alten Bausubstanz umzubauen. <

Das Leben ist zu kurz,  
um schlechten Wein zu trinken.\*

Badisches  
**WEIN**  
Magazin

Jetzt gleich bestellen!  
Tel: 0800 / 22 24 22 410 (gebührenfrei)



Ein Magazin der  
**Badische**  
Zeitschriften

\* Deshalb schenkt Ihnen das Badische Weinmagazin reinen Wein ein:  
Die erfolgreichsten Winzer, die schönsten Weine und die besten Tipps –  
für nur 12,90 € pro Jahr!

www.badische-zeitschriften.de

**GARIBALDI. So isst Italien.**



**GARIBALDI**

Italienische Weine, Spezialitäten und Catering  
Talstraße 1a | D-79102 Freiburg | Mo - Fr 10 - 20 Uhr, Sa 10 - 16 Uhr

