Wein- und Gastroführer

Einkehren & genießen



Sonderbeilage,
Dienstag, 30. Juni 2026

www.verlagshaus-jaumann.de

Die Oberbadische | Markgräfler Tagblatt | Die Oberbadische Weiler Zeitung

Südbaden tischt neu auf

Wenn man heute einen Streifzug durch Südbaden macht und sich an die Tische der Region setzt, spürt man eines sofort, liebe Leserinnen und Leser: Unsere Wein- und Gastronomieszene ist so spannend und vielseitig wie wohl noch nie zuvor.

Zum einen der Weinbau: Eine junge Generation von Winzerinnen und Winzern bringt – mit großem Respekt vor dem handwerklichen Erbe ihrer Eltern – eine enorme Experimentierfreude in die Weinkeller.

Es wird Neues gewagt, von naturnahem Ausbau bis hin zu innovativen Rebsorten. Vor allem die PIWIs – widerstandsfähige Traubensorten – bringen Weine ins Glas, die nachhaltig sind und geschmacklich neue Horizonte eröffnen.

Und in den Küchen? Dort passiert ein ebenso faszinierendes Zusammenspiel. Auf der einen Seite glänzen jene, die die original badische Küche quasi von Kindesbeinen an verinnerlicht haben und traditionelle Klassiker in Perfektion auf den Teller bringen. Ihnen zur Seite stehen Köchinnen und Köche, die sich der internationalen Küche verschrieben haben – manche auch, die in anderen Ländern gelernt oder gearbeitet haben.

Bereichert wird dieses Fundament durch die Menschen, die in den letzten Jahren aus anderen Kulturen zu uns gekommen sind und ihre Rezepte und Techniken mitgebracht haben. Aus diesem Miteinander entsteht eine Genusslandschaft, die einfach begeistert.

Dieses Heft möchte in Ihnen genau das wecken: die pure Lust am Ausprobieren. Blättern Sie sich hungrig, gehen Sie aus, folgen Sie Ihrer Neugier – und gönnen Sie sich Zeit für das, was Südbaden am besten kann: genießen. Die inserierenden Weingüter, Winzergenossenschaften und Restaurants empfehlen sich und laden ein, die Vielfalt der Region zu erleben.



Foto: Deutsches Weininstitut

Inhaltsverzeichnis

Weingut Julius Zotz KG, Heitersheim	**S. 3**
Gasthaus Schwarzwälder, Todtnau-Aftersteg	**S. 4**
Hotel Landgasthof Schwanen, Bad Bellingen	**S. 5**
Weingut Engler, Müllheim	**S. 7**
Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt	**S. 9**
Weingut Lämmlin-Schindler, Schliengen	**S. 11**



Foto: Deutsches Weininstitut

Impressum

Wein- und Gastroführer Sonderbeilage
Anzeigenveröffentlichung des Verlagshauses Jaumann

Die Oberbadische
Markgräfler Tagblatt
Weiler Zeitung

Verlag und Herausgeber:
Oberbadisches Verlagshaus Georg Jaumann GmbH & Co. KG
Am Alten Markt 2
79539 Lörrach
Telefon: 07621 4033-0
www.verlagshaus-jaumann.de
info@verlagshaus-jaumann.de

Geschäftsführer:
Tim Hager, Carsten Huber

Anzeigenleitung:
Thomas Mayer

Verantwortlich:
Bernhard Konrad

Redaktion & Gestaltung:
Veronika Zettler

Druck:
Druckzentrum Südwest GmbH, Villingen-Schwenningen

Wein im Dreiklang: Markgräflerland, Kaiserstuhl & Tuniberg

Das Weinbaugebiet Baden ist mit über 15.700 Hektar Rebfläche das drittgrößte in Deutschland. Über gut 400 Kilometer erstreckt es sich von der Tauber im Norden bis zum Bodensee im Süden und gliedert sich in neun sehr unterschiedliche Bereiche – die drei größten sind der Kaiserstuhl (4.211 Hektar), das Markgräflerland (3.291 Hektar) und die Ortenau (2.665 Hektar).

Markgräfler Sonnenstunden

Das Markgräflerland ist seit Jahrhunderten vom Weinbau geprägt, wovon die vielen sehenswerten Winzerorte zeugen: malerische Höfe, historische Keller und Rebhänge bis an den Ortsrand.

Eingerahmt von Freiburg im Norden, der Schweizer Grenze im Süden, dem Rhein im Westen und den Ausläufern des Schwarzwalds im Osten gedeihen die Markgräfler Reben in einer sanft hügeligen Kulturlandschaft.

Mildes Klima, viele Sonnentage und frische Winde aus dem Schwarzwald geben dem Markgräfler Weincharakter ihren Schliff. Allen voran dem Gutedel: Die Rebsorte, die Ende des 18. Jahrhunderts in die Region kam, ist hier so tief verwurzelt wie nirgendwo sonst in Deutschland.

Gutedel – häufig schlicht „Markgräfler“ genannt – steht für leichte, fruchtige und säurearme Weine, die hervorragend zur regionalen Küche passen und als täglicher Begleiter am Tisch geschätzt werden.

Kein Geringerer als Ludwig Wilhelm von Baden-Baden, genannt der „Türkenlouis“, soll es gewesen sein, der die Rebsorte als „gut und edel“ bezeichnete und ihr damit ihren Namen gab.

Daneben hat sich das Markgräflerland längst zu einer Burgunderregion entwickelt. Spätburgunder, Grauburgunder und Weißburgunder gewinnen kontinuierlich an Bedeutung und bringen fein strukturierte, vielseitige Weine hervor. Auf tiefgründigen Lehm- und Lössböden reifen elegante Rotweine, cremige Grauburgunder und frische Weißburgunder, die den südlichen Charakter Badens perfekt widerspiegeln.


Foto: Deutsches Weininstitut

Mit der Sonne im Rücken und den Reben vor Augen beginnt für viele der Tag.

Vulkanische Böden

Damit schlägt die Region auch eine geschmackliche Brücke zu ihren direkten Nachbarn. Wer in Richtung Kaiserstuhl und Tuniberg blickt, schaut auf Deutschlands Hochburgen für Burgunderweine.

Die vulkanisch geprägten Böden des Kaiserstuhls – oft von mächtigen Lössschichten überlagert – und die tiefgründigen Löss-Terrassen auf Kalkstein am Tuniberg bringen kraftvolle, zugleich filigrane Burgunder hervor.

Gemeinsam bilden Markgräflerland, Kaiserstuhl und Tuniberg ein vielfältiges Dreieck des Weingenusses.



Weinfeste & Genussmomente 2026

In Südbaden locken im Sommer und Herbst eine Vielzahl wunderschöner Weinfeste. Unser Kalender hält einige Empfehlungen für Sie parat.


Foto: Stadt Freiburg/Seeger

Das Freiburger Weinfest rund um das Münster.

Freiburger Weinfest

2. bis 7. Juli

Vom 2. bis 7. Juli, jeweils ab 17 Uhr, steht der Platz rund ums Freiburger Münster im Zeichen des badischen Weins. Rund 60 regionale Betriebe präsentieren mehr als 400 Weine und Sektsorten, begleitet von einer vielfältigen Auswahl kulinarischer Spezialitäten. Im vergangenen Jahr lockte das Weinfest laut Veranstalter rund 90.000 Besucher an.

Sommer, Sekt & Sternenhimmel

11. Juli

Unter dem Motto „Sommer, Sekt & Sternenhimmel“ lädt die Winzergenossenschaft Britzingen am 11. Juli in den Neuenfelsgarten oberhalb Britzingens ein. „Wenn der Himmel glitzert und der Sekt perlt“, so heißt es in der Ankündigung, erwarte die Gäste ein atemberaubender Blick auf die Vogesen, feine Speisen, raffiniertes Fingerfood, stimmungsvolle Live-Musik, exklusive Gaststände des Weinguts Griesel & Compagnie und der Sektkellerei Reinecker mit einer Auswahl ihrer edlen Sekte. Los geht es um 17 Uhr. Infos: www.britzinger-wein.de.

Sektfestival Efringen-Kirchen

18. Juli

Am Samstag, 18. Juli, lädt die Genossenschaft der Markgräfler Winzer in Efringen-Kirchen erneut zu ihrem Sektfestival in den Park der Genossenschaft ein. Die Veranstaltung mit Kultstatus zieht jedes Jahr mehrere tausend begeisterte Gäste an und findet in diesem Jahr bereits zum 26. Mal statt.

Im Park können neben den aktuellen Jahrgangssekten auch die Weine des neuen Jahrgangs verkostet werden. Kulinarisch werden die Gäste von Foodtrucks verwöhnt. Ab etwa 20 Uhr sorgt die Band „Sonrise“ aus Rheinmünster für Musik. Wie schon im Vorjahr bieten die Markgräfler Winzer einen kostenlosen Bustransfer zum Festgelände an. Infos unter: www.markgraeflerwinzer.de

Markgräfler Weinfest

31. Juli bis 3. August

Vom 31. Juli bis 3. August lädt der Verein Markgräfler Wein mit regionalen Weingütern und Winzergenossenschaften zum Markgräfler Weinfest nach Staufen ein. Vier Tage lang steht die Altstadt im Zeichen des Weins – mit einem abwechslungsreichen Programm

Der besondere Gasthof und Spezialitätenladen hat für Sie geöffnet:



März - Mai nur Do - So und
Juni - Oktober täglich 11 – 19 Uhr

Unser frisch renoviertes Gasthaus bietet mit gemütlichen Innenplätzen und sonnigen Außenplätzen den perfekten Rahmen für jeden Anlass. Ob Einkehr nach Besuch der Hängebrücke, der Coasterbahn, nach einer schönen Wanderung oder einfach so:





Bei uns finden Sie Platz für unvergessliche Momente. Genießen Sie herzhafte Hausmannskost, hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte oder unsere saisonalen Buffetsalles zubereitet mit frischen Zutaten von regionalen Partnern. Hier schmeckt der Schwarzwald! Authentisch, frisch und mit viel Liebe zum Detail.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem

SCHWARZWÄLDER

Talstraße 6 | 79674 Todtnau | Tel. 07671 7904954 | info@schwarzwaelder-aftersteg.de | www.schwarzwaelder-aftersteg.de

für Genießer, Familien und Freunde regionaler Weinkultur. Den feierlichen Auftakt bildet der traditionelle Festumzug am Freitag. Im Mittelpunkt des Weinfests steht die beeindruckende Vielfalt der regionalen Weine. Über 300 verschiedene Weine sowie mehr als 50 Winzersekte und Perlweine können an den Ständen der 22 teilnehmenden Winzergenossenschaften und Weingüter verkostet werden. Auch kulinarisch lässt das Weinfest keine Wünsche offen. Musikalisch wird es durch ein vielseitiges Bühnenprogramm begleitet. Ein Highlight für Familien ist der Vergnügungspark. Infos: www.markgraefler-wein-ev.de.

Badewilemer Summerhock

7. und 8. August

Feiern, genießen, schlemmen – unter diesem Motto geht der „Badewilemer Summerhock" am 7. und 8. August in die fünfte Runde. Am Freitag wird von 18 bis 24 Uhr, am Samstag von 17 bis 1 Uhr unter freiem Himmel beim Kurhaus und auf dem Schlossplatz gefeiert. Dazu gibt es Live-Musik und ein vielfältiges kulinarisches Angebot. Ein perfekter Anlass, laue Sommerabende badisch auszukosten. Infos: www.badenweiler-tourismus.de

Weinfest Breisach

28. bis 31. August

Südbadens größtes Weinfest findet vom 28. bis 31. August in Breisach statt.
Highlights im großen Weindorf sind die Krönung der Weinprinzessin, Wein- und Sektverkostung von verschiedenen Betrieben des Kaiserstuhls und Tunibergs, Live-Musik und Fahrgeschäfte für Klein und Groß und ein breites kulinarisches Angebot. Infos: www.weinfest-breisach.de.

27. Tüllinger Weinmarkt

6. September

Mit der 27. Auflage des Tüllinger Weinmarkts steht am Sonntag, 6. September, von 11 bis 19 Uhr eine der stimmungsvollsten Weinproben der Region bevor. Rund 120 verschiedene Weine und Winzersekte werden zur Degustation angeboten. Wer das Weißweinglas mit Weinbroschüre gegen Gebühr holt, kann nach Herzenslust an den verschiedenen Ständen probieren. Infos: www.tuellinger-weinmarkt.de

69. Auggener Winzerfest

19. bis 21. September

In diesem Jahr findet das traditionsreiche Auggener Winzerfest mit neuem Konzept in Auggen statt – nicht wie gewohnt an der Sonnberghalle, sondern direkt im Dorf, rund um das Rathaus und in der Hauptstraße. Damit soll das Event noch näher ins Ortsgeschehen integriert werden und eine besondere Atmosphäre für alle Beteiligten schaffen. Infos: www.auggen.de.

Haltinger Winzerfest

Sonntag, 20. September

Das Haltinger Winzerfest ist das älteste seiner Art im Markgräflerland. Zum bereits 97. Mal lädt der Gesangverein Haltingen auf das Gelände beim Winzerkeller der Genossenschaft „Haltinger Winzer" ein. Es gibt wieder ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm, viele Leckereien sowie feine (neue) Weine und Sekte.



Foto: Gemeinde Auggen

Das Winzerfest in Auggen zählt zu den größten Weinfesten in der Region, ausgerichtet wird es von den Vereinen, der Vereinsgemeinschaft und der Gemeinde.

FLAIR HOTEL RESTAURANT
SCHWANEN

Rheinstraße 50
D-79415 Bad Bellingen
Telefon 00 49 76 35 / 811 811
www.schwanen-bad-bellingen.de
Inhaber: Familie Fräulin

Öffnungszeiten:
Mi. – So. ganztags geöffnet
Mo. & Di. Ruhetag

Schöne Terrasse mit Pavillon unter einem alten Kastanienbaum.



Saisonal. Frisch. Regional.

Das traditionelle Flair Hotel Restaurant »Schwanen« verwöhnt seine Gäste mit saisonalen Gerichten. Je nach Jahreszeit stehen frische Fische, Pfifferlinge, Spargel und ab September Wildgerichte auf der Speisekarte.

In den Sommermonaten genießen Sie leichte Sommergerichte wie Vitello Tonnato, Rindercarpaccio und Roastbeef wahlweise im klimatisierten Restaurant oder auf der Terrasse.

Das Hotel bietet moderne Zimmer, sowie Appartements im Ferienhaus Rheintalblick.

Der älteste Landgasthof in Bad Bellingen findet sich im historischem Ortskern unterhalb der Kirche.

Einkehren bei den Winzern

Weintourismus ist in Südbaden längst mehr als ein Nischenthema: Zwischen Markgräflerland und Kaiserstuhl entdecken Gäste eine Region, in der Wein und Landschaft eine enge Einheit bilden. Rebenzeilen, die sich an sanfte Hügel schmiegen, Weindörfer, Straußwirtschaften und moderne Vinotheken, die zum Schauen, Fachsimpeln, Verkosten, Genießen und Shoppen einladen, machen den Besuch zu einem sinnlichen Erlebnis.


Foto: Thomas Goch


Foto: Deutsches Weininstitut


Foto: Deutsches Weininstitut


Foto: Erich Spiegelhalter/ Schwarzwald Tourismus

Eingebettet in die Reblandschaft liegt Ehrenstetten (oben links) vor der eindrucksvollen Kulisse des Südschwarzwalds. Eine ideale Gelegenheit, den Ort näher kennenzulernen, bietet sich beim schönen Lorenzenmärt-Hock vom 8. bis 10. August. Auf dem Foto unten: der Blick auf Kirchhofen mit dem Belchen im Hintergrund.

Vom Weinberg ins Glas

Immer mehr Betriebe öffnen Keller und Weinberge, bieten geführte Wanderungen, kommentierte Verkostungen oder Picknicks mitten in den Reben an.

Besonders gefragt sind Angebote, bei denen Gäste den Weg vom Weinberg ins Glas unmittelbar miterleben: Winzer erzählen von Rebsorten, Böden und Klima, erklären, wie die Handlese vonstattengeht, welche entscheidende Rolle das Wetter spielt und wie die schonende Verarbeitung und der Ausbau im Keller den Charakter des Weins prägen. Dazu kommen kulinarische Kooperationen mit regionaler Küche – vom einfachen Vesper über feine Menüs bis hin zu Food-and-Wine-Pairings. Ob Weinwanderwege, geführte E-Bike-Touren, Weinlese-Erlebnisse, die klassischen Weinfeste oder Festivals rund um Wein und Musik: Der Trend geht dahin, Wein nicht nur zu probieren, sondern als Gesamtpaket aus Natur, Genuss und Begegnung zu erleben – eine Entwicklung, die das landesweite Weintourismuskonzept und die Stützmarke „Weinsüden“ zusätzlich unterstützt.

Info: www.visit-bw.com/de/wein


Foto: Deutsches Weininstitut

Winzersekt – der prickelnde, funkelnde Star

Winzersekt erlebt seit einigen Jahren eine bemerkenswerte Renaissance. Immer mehr Betriebe setzen auf die traditionelle Flaschengärung und rücken damit handwerkliche Qualität in den Fokus. Statt Massenware entstehen charakterstarke Sekte mit Herkunft, Rebsorte und Jahrgang als klare Botschafter ihres Terroirs. Besonders Burgundersorten wie Pinot Noir und Chardonnay prägen den Stil: feinperlig, komplex und oft überraschend elegant. Auch im Glas zeigt sich der Wandel – Winzersekt wird längst nicht mehr nur zum Anstoßen serviert, sondern als vielseitiger Speisenbegleiter geschätzt. Für Genießer bedeutet das: mehr Vielfalt, mehr Tiefe und ein prickelndes Stück Weinbaukultur.



Rüttelpult

Das Rüttelpult gehört zur klassischen Sektherstellung: Hier werden die Flaschen bewegt, um den Hefesatz für das spätere Degorgieren zu sammeln.

Foto: Deutsches Weininstitut/ www.deutschewerte.de

Zwei Mal vergoren

Sekt entsteht, wenn ein bereits ausgebauter Wein ein zweites Mal vergoren wird: Eine Mischung aus Zucker und Hefe setzt in der Flasche eine neue Gärung in Gang – so entsteht die feine Perlage. Beim Winzersekt geschieht das nach traditioneller Flaschengärung. Die Flaschen lagern mindestens neun Monate, oft deutlich länger, kühl und dunkel auf der Hefe. Danach kommen sie kopfüber in Rüttelpulte: Über Wochen werden sie täglich ein Stück gedreht und steiler gestellt, bis sich der Hefesatz im Flaschenhals sammelt. Anschließend wird der Hals vereist; beim Öffnen schleudert der Kohlensäuredruck den gefrorenen Pfropfen aus der Flasche – ein Schritt, den Profis Degorgieren nennen.

Damit Sekt sein Aroma voll ausspielt, braucht er die richtige Temperatur: Für Weiß- und Rosésekt sind 6 bis 8 Grad ideal, rote Sekte dürfen etwas wärmer sein. Praktisch ist es, die Flasche etwa zwei Stunden vor dem Servieren in den Kühlschrank zu legen. Nur rund ein Prozent der Weinmosternte wird zu Winzersekt veredelt. Als Schaumwein entsteht seine Kohlensäure immer in der Gärung und baut mindestens 3,5 bar Druck in der Flasche auf – das ist die Energie, die später den Korken knallen lässt.

engler

Moltkeplatz 2
D-79379 Müllheim
Tel.: 00 49 76 31 / 17 05 50
Fax: 00 49 76 31 / 17 33 45

www.weingut-engler.de
info@weingut-engler.de

Herzliche Einladung zur Weinverkostung und glasweisen Ausschank in unserer Vinothek und im gemütlichen Innenhof.

AUTHENTISCH | NATURNAH | BEGEISTERND
Weinleidenschaft im Herzen des Markgräflerlands

Mitten in Müllheim, eingebettet in die sanften Hügel des Markgräflerlands, verbindet das Weingut Engler seit 1892 Tradition und Moderne. Heute führt Andrea Engler-Waibel, Dipl.-Ing. für Weinbau & Oenologie, in der 4. Generation das Familienweingut mit viel Herzblut und fachlicher Expertise.

Das Geheimnis ihres Erfolgs? Ein harmonisches Zusammenspiel aus natürlichem Terroir – Mikroklima, Boden und Topographie – und nachhaltiger Bewirtschaftung. **Biodiversität im Weinberg, Qualität im Glas** – dank vielfältiger Einsaaten und engagierter Pflege. Das Ökosystem Weinberg wird gestärkt und bleibt lebendig.

„Wir produzieren Weine, die einfach Freude bereiten – mit Charakter, Eleganz und bestem Trinkfluss", sagt Andrea Engler-Waibel begeistert. Dieses Lebensgefühl spürt man auch in der stilvoll gestalteten Vinothek: Ein Ort, an



dem Moderne und Tradition sichtbar werden – offen, hell und mit viel Liebe zum Detail. Hier wird Wein zur Begegnung, Heimatliebe zum Erlebnis.

Ob bei einem Glas Gutedel auf der Terrasse oder bei einem der stimmungsvollen Weinevents: Das Weingut Engler begeistert – ehrlich, charmant und mit einem Hauch südlichem Lebensgefühl.

Wein erleben. Genuss spüren. Im Weingut Engler.

Weinwandern 2026: Genuss auf Schritt und Tritt

Wanderungen und Ausfahrten in die Weinlagen mit der einen oder anderen Verkostung sind ein besonderes Erlebnis. Hier einige Tipps für den Sommer:


Foto: Deutsches Weininstitut

Auch bei der Weinlese können Gäste mancherorts selbst mit anpacken.

Mit dem Rebenexpress zum Picknick bei Müllheim

16. Juli

Der Rebenexpress verbindet Picknick und Weinproben mit einer romantischen Tour durch die Müllheimer Weinberge. Nächster Termin ist am Donnerstag, 16. Juli. Um 17.30 Uhr heißt es: Einsteigen und los geht's. Es ist alles vorbereitet: exklusive Weine, gefüllte Picknickkörbe und eine herrliche Landschaft mit Blick auf den Schwarzwald und die Vogesen. Die Erlebnisfahrt mit dem Rebenexpress startet an der Tourist-Information Müllheim auf dem Markgräfler Platz. Das Weingut Zähringer Hügelheim begrüßt die Fahrgäste mit einem Glas Winzersekt. In den Reben gibt es dann einen entspannten Picknickstopp: Die Picknickkörbe, bestückt vom Winzerhof Rüdlin, sind mit Leckereien gefüllt. Jeweils zwei Personen erhalten einen gemeinsamen Korb. Dieser darf, ebenso wie die Weingläser, mit nach Hause genommen werden. Während der Rebenfahrt beziehungsweise beim Picknickstopp werden bei einer fachkundigen Weinprobe fünf Markgräfler Weine vorgestellt und verkostet. Preis für zwei Personen: 98 Euro. Dauer: ca. drei Stunden, Picknickdecke mitbringen. Tickets unter www.reservix.de.

Noah-Tour durch Auggen

(Verschiedene Termine)

Eine besondere Weinwanderung durch die sanft-hügelige Rebenlandschaft rund um Auggen – begleitet von Geschichten, Aromen und der faszinierenden Legende des ersten Winzers Noah. Weinwanderführer Albert Gamb begrüßt die Teilnehmer am Winzerkeller Auggener Schäf mit einem Glas Sekt und führt sie auf eine abwechslungsreiche Route mit genussvollen Stationen. Der Weg führt hinauf zur Auggener Kirche, wo ein Markgräfler Gutedel und regionale Scharwaie warten. Weiter geht es zum „Mülle Buck" – hier gibt es einen Spätburgunder Rotwein, begleitet von feinem Käse.

Auf dem Weg in Richtung Hach genießen die Teilnehmer am Sonnberghüsli einen erfrischenden Weißherbst mit frischen Erdbeeren und traumhaftem Ausblick in die Rheinebene. Zurück beim Winzerkeller trinken die Gäste einen Chardonnay und erfahren die sagenumwobene Geschichte von Noahs Arche und ihrer „Strandung" in Auggen. Termine sind am 4. Juli, 22. August und 19. September, jeweils ab 11 Uhr. Dauer: 3 Stunden, Strecke: 4 km. Teilnahmegebühr: 35 Euro. Infos und Anmeldung unter www.auggener-wein.de.


Foto: Schwarzwald Tourismus / Chris Keller

Die regionalen Weinlagen lassen sich hervorragend auch auf dem 460 Kilometer langen badischen Weinradweg erkunden.

Bammert-Hisli-Wanderung

(Verschiedene Termine)

Die Bammert-Hisli-Wanderung rund um Laufen bietet eine genussvolle Tour durch die sanft-hügelige Rebenlandschaft mit Start am Winzerkeller Laufener Altenberg. Dort gibt es zur Begrüßung ein Glas Sekt, anschließend begleitet ein Weinexperte die Gruppe auf der Strecke. Unterwegs stehen regionale Weine, Brot und Käse sowie spannende Geschichten über Flora, Geologie und die Weinbaukunst der Region im Mittelpunkt. Die Bammert-Hisli-Wanderung findet an folgenden Terminen statt: 11. Juli, 8. August, 5. September, 19. September, 10. Oktober und 24. Oktober. Beginn ist jeweils um 14.30 Uhr. Zusätzlich wird am 27. Dezember eine Winter-Wanderung angeboten. Teilnahmegebühr: 30 Euro. Anmeldung unter www.auggener-wein.de.

Oberrotweiler Weinwanderung

11. Juli

Ein kulinarischer Streifzug durch die Weinberge Oberrotweils ist die 22. Kulinarische Weinwanderung am 11. Juli. Auf einer rund sechs Kilometer langen Strecke erleben die Teilnehmer die Vielfalt regionaler Speisen und Weine in einer einmaligen Landschaft. Sechs Essens- und Weinverkostungsstationen laden unterwegs zum Genießen und Verkosten ein. Zum Abschluss der Wanderung klingt der Tag mit stimmungsvoller Musik in den Sommerabend hinein aus.

Start ist zwischen 9 und 13 Uhr beim Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil. Weitere Informationen und Tickets gibt es online unter www.mykaiserstuhl.de sowie auf www.kulinarische-weinwanderung.de.



Foto: Oliver Welti

Entlang des vier Kilometer langen Weinwegs wird am 8. August am Tüllinger gefeiert.

Weinweg in Flammen

8. August

Am 8. August wird es auf dem Weiler Weinweg eine weitere Auflage des „Weinweg in Flammen“ geben. Die Mitglieder der Interessengemeinschaft Weinweg laden dazu ein, sich inmitten des Weinbergs von 17 bis 23 Uhr kulinarisch verwöhnen zu lassen. An elf Ständen entlang des vier Kilometer langen Weinwegs werden die Weine des Anbaugebiets am Tüllinger Berg von den Winzern angeboten, dazu gibt es Herzhaftes aus Topf, Pfanne und vom Grill.

Je nach Wetterlage werden bei Einbruch der Dunkelheit Schwedenfackeln den Weg erhellen, außerdem wird ein Feuerturm auf dem Weinweg entzündet. Die Veranstalter bitten darum, zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu kommen. Zudem wird die Mitnahme einer Taschenlampe empfohlen, da der Weg nicht ausgeleuchtet ist. Infos zu den teilnehmenden Weingütern sowie zum Speisen- und Getränkeangebot gibt es auf der Homepage www.derweinweg.de.

Veni, vidi, vino

(Verschiedene Termine)

Die Freiburger Weinwanderung „Veni, vidi, vino“ verbindet Stadterlebnis und Genuss im Weinberg. Start ist in der Innenstadt am Karlssteg, von dort führt die Tour auf den Schlossberg mit Blick über Stadt und Reben.

Unterwegs werden Weine und kleine kulinarische Kostproben serviert, zum Abschluss geht es zurück in die Altstadt. Im August werden jeweils nachmittags mehrere Termine angeboten. Infos und Tickets unter www.reservix.de.



BADEN
MARKGRÄFLERLAND

Martin Waßmer
WEINGUT
BAD KROZINGEN - SCHLATT

Weingut Martin Waßmer · Am Sportplatz 3 · 79189 Bad Krozingen-Schlatt
Besuchen Sie uns gerne in unserer Vinothek.
Öffnungszeiten:
Montag–Freitag 09.00–18.00 Uhr | Samstag 10.00–16.00 Uhr
www.weingut-wassmer.de

Mehr Frauen im Winzerberuf


Foto: Deutsches Weininstitut

Winzerinnen prägen zunehmend das Bild der deutschen Weinbranche.

Die Weinbranche wird weiblicher. Das zeigt eine Auswertung der Ausbildungsverträge der vergangenen Dekade durch das Deutsche Weininstitut (DWI). Der durchschnittliche Anteil der weiblichen Auszubildenden ist demnach von 24 Prozent auf 30 Prozent gestiegen. Laut DWI entspricht dies im Schnitt 82 jungen Frauen pro Jahr, die seit 2020 in die Winzerausbildung gestartet sind.

Jeden Schritt selbst bestimmen

Die Auswertung hat indes auch ergeben, dass die Weinbranche nicht von den allgemein rückläufigen Ausbildungszahlen verschont geblieben ist. So sei die Gesamtzahl der Auszubildenden im Winzerberuf im Zeitraum von 2019 bis 2023 um 13 Prozent auf 684 gesunken.

Auffällig ist ein relativ hoher Anteil an Quereinsteigern, die ohne familiären Weinbauhintergrund eine Winzerausbildung beginnen. Er liegt mittlerweile bei schätzungsweise rund der Hälfte aller Auszubildenden, was auch auf das gute Image des Berufsbildes zurückzuführen ist.

Denn mit seinen ebenso zahlreichen wie unterschiedlichen Arbeitsgebieten ist der Winzerberuf sicherlich einer der vielseitigsten, die man erlernen kann. Schließlich bestimmt der Winzer oder die Winzerin jeden einzelnen Schritt, den ein Wein vom Rebstock bis ins Glas durchläuft.

Dies beginnt bereits mit dem Pflanzen der jungen Reben auf die passenden Böden, geht über die Pflege der Weinberge vom Rebschnitt bis zur Weinlese und der anschließenden Traubenverarbeitung bis hin zur Weinbereitung mit all ihren Facetten sowie der abschließenden Weinvermarktung.

Entsprechend vielseitig sind die Wissens- und Anwendungsgebiete, die der Winzerberuf umfasst. Im Rahmen der Ausbildung erlernt man den Umgang mit Maschinen und Technik aller Art, man erfährt die biologischen und betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge in Weinberg und Keller, wie man professionell Wein verkostet und wie man ihn seinen Kunden näherbringt.

Nach der klassischen dreijährigen oder für Abiturienten auf zwei Jahre verkürzten Winzerlehre gibt es noch vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten, beispielsweise zum Meister, Techniker oder in diversen Bachelor- und Master-Studiengängen. Am Weincampus Neustadt sowie an der Hochschule Geisenheim University besteht zudem die Möglichkeit, das Bachelorstudium und die Winzerlehre parallel zu absolvieren.

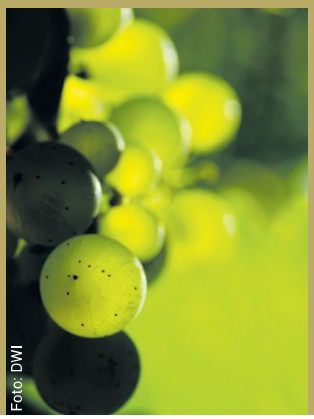
Die Bachelorstudiengänge rund um das Thema Wein an den deutschen Hochschulen sind noch stärker von Frauen nachgefragt als die Winzerlehre. Im Wintersemester 2024/25 waren von insgesamt 169 neu eingeschriebenen Studierenden 46 Prozent weiblich.

Generation Riesling: 20 Jahre „GenR“

Auch bei der „Generation Riesling“ nimmt der Anteil der weiblichen Mitglieder zu. In der Vereinigung von aktuell 541 jungen Verantwortungstragenden aus der deutschen Weinwirtschaft ist der Frauenanteil von 2019 bis 2025 von 28 Prozent auf 37 Prozent gestiegen.

Seit 20 Jahren steht die „Generation Riesling“ für eine moderne, qualitätsbewusste Weinszene in Deutschland. 2006 wurde die Initiative gegründet, um jüngeren Winzerinnen und Winzern eine nationale und internationale Plattform zu geben und dem Wein ein entsprechendes Profil zu verleihen. Der Riesling als Namensgeber steht dabei stellvertretend für die gesamte Rebsortenvielfalt des Weinlands Deutschland – von klassischen Sorten bis zu modernen Interpretationen.

Die Mitglieder der „GenR“ eint hohe handwerkliche Qualität im Weinberg und Keller sowie viel Experimentierfreude. Sie präsentieren Weine auf Messen, bei Verkostungen, Festival-Auftritten oder Szenetastings. Melanie Broyé-Engelkes, Geschäftsführerin des Deutschen Weininstituts, betont anlässlich des 20-jährigen Bestehens, die Initiative habe dazu beigetragen, das Image deutscher Weine im In- und Ausland zu verjüngen. Generation Riesling hat sich zu einem starken Netzwerk entwickelt, das die nächste Winzer-Generation sichtbar macht.


Foto: DWI

Ehrlich, fein & herzhaft: Die südbadische Küche und ihre Weine

Die südbadische Küche ist herzhaft, bodenständig und doch voller feiner Nuancen – ideal, um die Vielfalt der regionalen Weine im Glas zu entdecken. Einfache Zutaten werden durch sorgfältige Zubereitung und das passende Pairing mit Gutedel, Burgunder & Co. zu echten Genussmomenten. Auf den Tisch kommt zwischen Rhein, Reben und Schwarzwald, was die Saison hergibt: Zwiebeln, Kartoffeln, Speck, Käse und Wurst – dazu Salate und frische Kräuter, oft mit einem Hauch Frankreich im Hintergrund.

Ein Klassiker, der ab September auf kaum einer Karte fehlt, ist der Zwiebelkuchen. Die Füllung aus Zwiebeln, Speck und Sahne verlangt nach einem Wein mit frischer Säure und eher dezenter Frucht. Gutedel ist dafür wie gemacht: leicht, trocken, unaufdringlich und doch charaktervoll. Wer es kräftiger mag, greift zu einem trockenen Weißburgunder, der der herzhaften Fülle Rückgrat entgegensetzt.

Ganz anders, aber ebenso beliebt, ist der Flammkuchen in seinen vielen Variationen. Die klassische Version mit Zwiebeln und Speck verträgt sich hervorragend mit einem spritzigen Riesling oder einem feinherben Grauburgunder, der die Röst- und Raucharomen elegant aufgreift. Beläge mit Ziegenkäse oder Gemüse harmonieren wiederum gut mit einem fruchtbetonten Rosé aus Spätburgunder – ein idealer Begleiter für laue Sommerabende im Hof oder auf der Terrasse.

Brägele – nicht zu verwechseln mit dem Brägel – sind in Butter oder Schmalz goldbraun gebratene Kartoffelscheiben, oft mit Speck und Zwiebeln. Sie passen hervorragend zu einem unkomplizierten, trockenen Spätburgunder, dessen weiche Tannine und rote Frucht den knusprigen Kartoffeln und dem Speck schmeichelnd zur Seite stehen. Wird dazu ein deftiger Wurstsalat oder eine geräucherte Bratwurst serviert, darf der Rotwein etwas kräftiger ausfallen oder durch einen vollmundigen Weißburgunder ergänzt werden. Apropos: Die regionalen Wurstspezialitäten – von der Bauernbratwurst über geräucherte Würste bis hin zu Vesperplatten mit Schinken und Speck – verlangen nach Weinen mit klarer Struktur. Trockene Gutedel und Grauburgunder reinigen den Gaumen, ohne die Würze zu überlagern. Zu kräftig geräucherten Komponenten bieten sich zudem Winzersekte an: Ihre Perlage hebt die Fülle der Wurst, die oft zitrische Frische sorgt für Leichtigkeit. So wird aus rustikaler Kost ein fein austariertes Zusammenspiel.



Perfektes Trio: Käse, Wein und Flammkuchen

Alkoholfrei wird immer beliebter. Alkoholfreie Biere kommen laut Trendreport Ernährung 2025 bereits auf sieben Prozent Marktanteil, bei Wein und Sekt liegt der Anteil entalkoholisierter Produkte zwar noch unter einem Prozent beziehungsweise bei etwas über sieben Prozent für Schaumwein, wächst aber dynamisch. Alkoholfreier Wein ist nicht Traubensaft. Damit sich das Erzeugnis Wein nennen darf, muss es einen Gärprozess durchlaufen haben. Dieser wird in der Regel vor der Vollendung gestoppt, sodass bereits der volle Weingeschmack vorhanden ist, aber weniger Alkohol, da die Hefen den Zucker noch nicht komplett umgewandelt haben. So muss weniger entalkoholisiert werden und der verbleibende Zucker fungiert noch als Geschmacksträger.

Die gängigste Methode zur Entalkoholisierung ist die Vakuumverdampfung. Dafür erzeugt man in einem Tank ein Vakuum und erhitzt den Wein auf eine Temperatur von 30 bis 35 Grad. In einem Vakuum verflüchtigt sich der Alkohol schon bei derart niedrigen Temperaturen.

GASTHAUS ZUR KRONE

FEINE WEINE & MARKGRÄFLER GASTLICHKEIT

LÄMMLIN SCHINDLER BADEN MARKGRÄFLERLAND

GASTHAUS ZUR KRONE
Küchenzeiten täglich 11.45 – 20.30 Uhr, Dienstag Ruhetag
Müllheimer Str. 6 | 79418 Schliengen-Mauchen | Tel. 07635.9899
info@krone-mauchen.de | www.krone-mauchen.com

WEINGUT LÄMMLIN-SCHINDLER
Vinothek & Shop: Mo – Fr 9 – 12, 14 – 18 Uhr, Sa 9 – 12, 14 – 16.30 Uhr
Müllheimer Str. 4 | 79418 Schliengen-Mauchen | Tel. 07635.440
weingut@laemmlin-schindler.de | www.laemmlin-schindler.de



Jetzt 4 Wochen kostenlos* testen!

Die Sonntagszeitung für Ihren Frühstückstisch!

Unser Digital-Abo entdecken.

» Die digitale Ausgabe von Montag bis Sonntag als OV E-Paper

» Sonntagszeitung mit Sport, aktuellen Nachrichten und Highlights am Wochenende

» Vorabendausgabe ab 19:45 Uhr, Morgenausgabe ab 04:00 Uhr abrufbar

» Zugriff auf alle SB Plus Inhalte auf unserer Webseite und in der SB News App

Jetzt unser Digital-Abo für 4 Wochen kostenlos* sichern.

Mehr dazu unter:
ovaktuell.de/testen

Scanne mich

*Alle Angebotsbedingungen unter ovaktuell.de/testen

Die Oberbadische | Markgräfler Tagblatt | Weiler Zeitung