



SÜFFIG WANDERN MIT AUSSICHT

Das Wiiwegli, Wanderweg ab Freiburg

Als Wanderweg der Extraklasse führt das Wiiwegli mitten durch die Weinberge des Markgräflerlandes und offenbart en passant traumhafte Aussichten, die je nach Standort bis nach Basel, zu den Vogesen oder zum Schweizer Jura reichen. Eine Frühlings- oder Herbstwanderung auf dem Wiiwegli gehört mit zum Schönsten, was die Region zu bieten hat. Der liebevoll klingende Name ist alemannisch und bedeutet »Wein-Weglein«. Wobei der im Alemannischen gern benutzte Diminutiv etwas untertreibt, denn das »Weglein« ist rund 80 Kilometer lang und verbindet Freiburg mit Weil am Rhein. Wegweiser ist eine rote Raute mit gelber Weintraube.

Das Wiiwegli besteht aus vier Abschnitten, die man beliebig abkürzen und nach eigenem Geschmack gestalten kann. Es bietet sich also auch für Quereinsteiger an. Eine Tour beginnt im Freiburger Stadtteil St. Georgen und führt über den legendären Ölberg bei Ehrenkirchen nach Staufen. Dazwischen liegen bezaubernde Landschaften, lauschige Picknickplätze, Sehenswürdigkeiten und immer wieder Orte zum Einkehren. Denn das Wiiwegli verläuft nicht nur durch Weinberge, sondern auch durch Winzerdörfer. Und in den Weingütern stehen die Türen zur Probierstube meist offen. Dann wird schnell klar, dass die Wanderung dem Genuss- und nicht dem Leistungsprinzip folgen sollten.

Damit wären wir bei einem Thema angelangt, an dem im Markgräflerland kein Weg vorbeiführt, schon gar nicht das Wiiwegli. Es geht um den Gutedel, die Spezialität der Region, die auf rund 40 Prozent der Rebflächen wächst. Er gilt als eine der ältesten Sorten Europas. Im großen Stil wird er aber nur noch im Markgräflerland kultiviert. Die leichten, süffigen Weine schmecken bestens zum Vesper. Jeder Winzer, der etwas auf sich hält, baut auch seinen Gutedel an, und jeder hat seine individuelle Geschmacksnuance.

Rund um den Gutedel veranstalten die Markgräfler Events, darunter alle zwei Jahre an Christi Himmelfahrt das Gutedelfest auf der Badi-schen Weinstraße (L 125). Termine unter www.markgraefler-wein-ev.de



ARNOLD HÖLSTEIN

2

Böttchhof

Familie Küchlin
Basler Straße 76a
79227 Schallstadt
07664 7377
www.boettchhof.de



WHISKY FÜR HELENE

Böttchehof

Wer glaubt, im Markgräflerland wird nur Wein angebaut, der irrt. Etwas versteckt in einem malerischen Innenhof in Schallstadt entsteht ein Tropfen, den man sonst eher in Schottland verortet. Der Böttchehof – eine kleine, aber feine Edelbrennerei – produziert als Spezialität badischen Whisky, den Helene-Whisky, benannt nach der ehemaligen Chefin des Hauses, der Großmutter des Brenners. Aus Gerstenmalz, Wasser und Hefe wird er zweimal destilliert, dann geht es ab in den ehemaligen Kartoffelkeller, in dem heute die Schätze des Böttchehofs lagern. Zwei Jahre lang ruht der junge Whisky im Burgunder-Barrique-Eichenholzfass. Anschließend zieht er zur Nachreifung für weitere zwei Jahre um in ein Bourbon-Fass aus Kentucky. Hier erhält er seine dezente Vanille-Note. Das Finishing erfährt er danach im gebrauchten Oloroso-Sherry-Fass. Das Ergebnis ist ein hervorragender Whisky und eine Bereicherung für die im Markgräflerland ohnehin schon reichhaltige Spirituosenlandkarte.

Der Böttchehof ist ein Familienbetrieb mit altem Brennrecht. Jeden Samstag findet in der alten Scheune ein kleiner Bauernmarkt mit regionalen Produkten statt, und im ehemaligen Stall, der zu einer Bauernschänke umgebaut wurde, gibt es Deftiges auf den Teller: Kartoffelsuppe, Flammkuchen, Bauernwürste, Bibeleskäsbrod. Natürlich können auch Wein und die preisgekrönten Edelbrände, Liköre, Gin und Whisky probiert werden. Gleich nebenan glänzen die Kupferkessel der Brennerei und mit etwas Glück kann man beim Destillieren live dabei sein. Wer es weniger hochprozentig mag, genießt die frisch gepressten Säfte. Das Obst stammt aus eigenem Anbau. An warmen Tagen wird die Bauernschänke kurzerhand bis in den Innenhof erweitert.

Eine Spezialität wird im Oktober gegen Ende der Weinlese serviert:
Dann lädt der Böttchehof jeden Freitag zum Tresterwurstessen ein.





Das **Reblausdenkmal** befindet sich auf dem höchsten Punkt des Batzenbergs. Fahren Sie von Schallstadt auf der B3 bis Norsingen, am Ortsanfang links in die Weinbergstraße, dann dem Artur-Stoll-Weg, ehemals Langgaß, folgen bis zum Parkplatz beim Reblausdenkmal.

**Tourist-Information
Ehrenkirchen**

Jengerstraße 6
79238 Ehrenkirchen
07633 80447
www.ehrenkirchen.de





AUSBLICK IM SCHATTEN DER PFROPFREBE

Reblausdenkmal auf dem Batzenberg

Aus der Vogelperspektive sieht der Batzenberg mit seinem Muster aus Wirtschaftswegen und Rebflächen aus wie der Panzer einer riesigen Schildkröte. Der gut 300 Meter hohe Berg erhebt sich zwischen Schwarzwald und der Rheinebene. Er ist vier Kilometer lang und 1,2 Kilometer breit und bildet den größten geschlossenen Weinberg Deutschlands. Ihm zu Füßen liegen die Winzerdörfer Schallstadt, Wolfenweiler, Pfaffenweiler, Scherzingen, Norsingen, Ehrenkirchen, Kirchhofen und Öhlinsweiler.

Wein wächst auf dem Batzenberg schon seit der Römerzeit, eine Reben-Monokultur prägt ihn erst seit der Flurbereinigung. Als diese 1979 abgeschlossen war, freuten sich die Winzer, denn die nun größeren und gut zugänglichen Flächen konnten sie wesentlich leichter und rentabler bewirtschaften. Damit war für den Weinbau auf dem Batzenberg ein neues Zeitalter angebrochen. Anlässlich dieses Fortschritts legten die acht Winzerdörfer zusammen und errichteten auf dem höchsten Punkt das Reblausdenkmal. Die aus Kalksandstein gehauene Stehle stellt eine Pfropfrebe dar. Sie ist in eine Aussichtschanzel integriert, von der aus man einen famosen Rundumblick über das Markgräflerland hat. Dreht man sich um 360 Grad, ziehen die Rheinebene, die Vogesen, der Schwarzwald und der Schönberg vor den Toren Freiburgs vorüber.

Die Pfropfrebe rettete einst den Weinbau. Insofern erinnert das Denkmal auch an eine der größten Katastrophen, die Mitte des 19. Jahrhunderts Winzer in ganz Europa traf und auch vor dem Markgräflerland nicht haltmachte: Die aus Nordamerika stammende Reblaus verwüstete nahezu sämtliche Weinbaugebiete. Die Rettung kam, als man dazu überging, auf resistente, sogenannte Unterlagsreben einen Zweig einer edleren Sorte aufzupfropfen. So wurde die Reblaus besiegt.

Das Weingut Heinemann in Scherzingen bewirtschaftet rund 13 Hektar Reben auf dem Batzenberg. Seine Weine wurden vielfach ausgezeichnet. www.weingut-heinemann.de