

Badische Zeitung, 10. Juni 2010

Der Weinbau ist Sache der ganzen Familie

## Jubiläum im Weingut Bercher-Schmidt

Im schmucken Weingut Bercher-Schmidt wird dieser Tage ein Jubiläum gefeiert. Vor 25 Jahren haben Beate Wiedemann und Franz W. Schmidt den Oberrotweiler Familienbetrieb übernommen.



Franz W. Schmidt (rechts) und seine Frau Beate Wiedemann stoßen mit Sohn Fabian auf das Jubiläum an.  
Foto: Benjamin Bohn

VOGTSBURG-OBERROTWEIL. Begründer des Weinguts war Josef Bercher, der Urgroßvater von Beate Wiedemann.

Bereits 1900 füllte er Wein in Flaschen ab. Prämierungen aus den Jahren 1904, 1906 und 1928 würden für die Qualität seiner Weine sprechen, berichtet die Urenkelin. Nach den beiden Weltkriegen bauten die Familien Bercher und Wiedemann das Weingut Franz Bercher Erben in den 50er Jahren wieder auf. Fritz Bercher, Beate Wiedemanns Großvater, war damals ein wahrer Weinpionier, auch den Oberrotweiler Winzerverein begründete er mit. 1985 übernahmen schließlich Beate Wiedemann und ihr Mann Franz W. Schmidt den Familienbetrieb. Gemeinsam mit ihrem Sohn Fabian führen sie das Gut bis heute.

Die Familie hat sich durch und durch dem Weinbau verschrieben. Fabian Schmidt, der seit 2007 für den Ausbau der Weine im elterlichen Betrieb verantwortlich ist, kann mit seinen 27 Lenzen auf einen beachtlichen Werdegang zurückblicken. Der Weinbautechniker arbeitete unter anderem schon in Betrieben in der Pfalz und in Afrika. Zuletzt war er Kellermeister in einem Weinbaubetrieb in Nierstein in Rheinhessen, bis er 2007 wieder zurück nach Oberrotweil kam. Der junge Kellermeister ist sich sicher: "Man muss ein Gefühl für Wein entwickeln und das kann man nicht in der Schule lernen".

Bei seiner Arbeit nutzt er auch die Erfahrungen seiner Eltern. Sein Vater Franz kümmert sich um die Rebanlagen sowie um das Marketing und den Vertrieb der Weine. Das

Steckenpferd des 52-Jährigen ist es, den Kunden die Weine näher zu bringen. Unter anderem lädt er auch regelmäßig zu Weinbergswanderungen ein. Außerdem werden Wein, Genuss und Kultur bei zahlreichen Veranstaltungen im Gutshof verbunden. Für kulinarische Genüsse wird gemeinsam mit der örtlichen Gastronomie gesorgt oder Beate Wiedemann "zaubert" in der Gutsküche.

Auch die Geschwister von Fabian Schmidt, Ilka (30 Jahre) und Ruben (25 Jahre), beschäftigen sich beruflich mit Wein. Während sich Ilka Schmidt, die internationale Betriebswirtschaft studierte, um den internationalen Weineinkauf einer großen Handelskette kümmert, sammelt ihr Bruder Ruben als Weinbautechniker derzeit in Argentinien Erfahrungen. "Wir sind mit dem Weinbau aufgewachsen und haben mit der Zeit gemerkt, wie vielseitig die Arbeit mit Wein im eigenen Betrieb sein kann", erklärt Fabian Schmidt.

Gelungene Verbindung von Wein, Genuss und Kunst

An der Grundphilosophie der Weine habe sich in den vergangenen Jahren nichts geändert, betont der Weinbautechniker. "Uns ist sehr wichtig, die Weine sorten- und lagenrein auszubauen. Das schafft einen hohen Wiedererkennungswert", macht Schmidt deutlich. So sei für die Kunden nachvollziehbar, dass ein Wein vom lösshaltigen Käsleberg leichter schmeckt als ein Tropfen, der auf den Vulkanböden des Henkenbergs wächst, erläutert er.

Der Gewölbekeller des Guts und die Tiefen des benachbarten Gehöfts "Seiferers" bieten Platz für 70 000 Liter Wein. Gefüllt seien derzeit 50 000 bis 60 000 Liter, informiert Fabian Schmidt. Auf 75 Prozent ihrer Fläche bewirtschaften die Schmidts Burgundersorten, außerdem ergänzen Silvaner, Riesling sowie Bukett- und edelsüße Weine das Angebot. Heute werden insgesamt rund 11 Hektar Rebfläche am Oberrotweiler Henken- und Käsleberg, am Burkheimer Feuerberg sowie in Bischoffingen in den Gewannen Enselberg, Rosenkranz und Steinbuck bewirtschaftet.

"Unser Schwerpunkt liegt auf den kleinen Spitzenlagen", betont Beate Wiedemann. "Wir halten auch an den Qualitätsstufen fest", hebt Fabian Schmidt hervor. Die Weine würden so ausgebaut, wie sie in den Reben wachsen. "Die Qualität fängt schon im Weinberg an", ergänzt seine Mutter. Außerdem werden die Weine hauptsächlich trocken und durchgegoren ausgebaut. "Die Weine sind wie wir – trocken und geradlinig", schmunzelt Beate Wiedemann.

Die 55-Jährige verbindet auch ihre Kunst mit Wein. Die Winzerin und Hauswirtschaftsmeisterin hat Malerei studiert und begeistert unter anderem mit ausdrucksstarken Sportmotiven oder Männerakten.

"Ich habe mein Leben lang gemalt", freut sie sich. Außerdem entwirft sie die Etiketten für die eigenen Tropfen. Generell werde auf die klassisch schlichten Etiketten gesetzt, berichtet sie. Und außergewöhnliche Weine – beispielsweise die Spätburgunder Spätlese trocken vom Henkenberg – werden durch Werke der Künstlerin geschmückt.

Termine: Samstag und Sonntag, 26. und 27. Juni, 13. Offenes Atelier und Hoffest des Weinguts Bercher-Schmidt im Gutshof "Seiferers", Herrenstraße 19

Kontakt: Weingut Bercher-Schmidt, Telefon 07662/372, E-Mail [familienweingut@bercher-schmidt.de](mailto:familienweingut@bercher-schmidt.de), <http://www.bercher-schmidt.de>