„Dickschädel" unter sich

Im Pfaffenkeller wird nur „Bio" serviert – und im Hofgut Sonnenschein nur „Bio" produziert

Als Claude F. Gysin-Spitz und sein Partner Georg A. Gysin-Spitz vor fünf Jahren ihren Pfaffenkeller in Wollbach eröffneten, war für sie klar, dass sie ihren Gästen nur vom Besten und Feinsten vorsetzen wollen. „Da führt an Bio kein Weg vorbei!" war ihre Entscheidung. Wenige Jahre zuvor hatte im zehn Kilometer entfernten Fischingen der Winzer Markus Bürgin sich der gleichen Philosophie verschrieben. Er hatte sein Hofgut Sonnenschein auf biologisch-dynamischen Anbau umgestellt. Dickköpfig halten sie seither an ihrem Weg fest und wurden im Kampf für den natürlichen Bio-Geschmack zu Freunden.

„Dä Wii isch en Hammer!", lobt Claude F. Gysin vor allem den Souvignier Gris des Hofgut Sonnenschein. „Ich mag keine halbtrockene Weine, überhaupt nicht", betont er trocken in seinem Schweizer Dialekt, „aber dieser Wein hat so viel Körper und Frucht, dass jeder Schluck eine Freude ist." Gysin empfiehlt den Weißwein seines Freundes Markus Bürgin den Gästen als Apero, Fischgericht-Begleiter, aber auch zu Spargel oder Käse.

Aber auch bei den Rotweinen hebt Gysin eine Rebsorte ganz besonders hervor:
Der Regent ist ein typischer Rotwein des Bio-Winzers Markus Bürgin. Die Rebsorte ist sehr resistent gegen Pilzerkrankungen. 1967 wurde sie gezüchtet. Bürgins Regent schimmert kräftig, farbintensiv, fast wie ein Südländer. Im konventionellen Anbau kommt auch der Regent nicht ohne Spritzungen von Rebschutzmitteln aus, obwohl der Regent eine sogenannte PiWi-Rebsorte ist, d.h. pilzwiderstandsfähig. Markus Bürgin pflegt und hegt die Reben natürlich nach reinen biologisch-dynamischen Anbaurichtlinien und lässt alle chemischen Keulen weg. „Wir haben uns entschieden umweltbewusst zu leben und zu arbeiten, Belastungen der Natur zu vermeiden und die Schöpfung zu achten und zu bewahren", sagt er wohl überlegt und engagiert. Dabei will er einfach eine lebenswerte Umwelt erhalten und die Vielfalt der Fauna und Flora in seinen „grünen" Weinbergen blühen und leben lassen.

Statt mit Chemie und künstlicher Düngung arbeitet Bürgin mit natürlicher Tresterdüngung. „Die Bodenlebewesen, die wir mit selbst hergestelltem Kompost ernähren, bereiten daraus den besten Dünger für unsere Pflanzen. Hecken und Reben bieten Lebensraum und erhalten eine gewachsene, gestaltete Kulturlandschaft."

Außer dem Regent baut die Familie Bürgin die Cabernet Cortis-, Cabernet Carol-, Prior- und die Monarch-Traube an, alles rote PiWi-Reben, die ideal im Markgräflerland gedeihen. „Diese Rebsorten eröffnen wunderbare Geschmacksnuancen", lobt Gysin die Bio-Weine von Bürgin, „machen neugierig und geben uns als Verbraucher ein gutes Gefühl. Was auch noch sehr wichtig ist, wir bauen viele Vorurteile bei den Kunden ab und die Begeisterung ist sehr groß!"

Johanniter, Solaris oder Souvignier Gris heißen die weißen Reben. Allesamt natürliche Kreuzungszüchtungen, die es zum Teil auch schon seit Jahrzenten auf dem Markt gibt. Zum Beispiel der Johanniter, er wurde 1968 im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg aus Riesling, Ruländer, Gutedel und Seyve-Villard gekreuzt. Ein herrlicher Sommerwein, passend in die Landschaft des Markgräflerlands. Vor allem der Riesling schenkt ihm eine kantige Note.
Jörg heißt der dritte Sohn der Bürgins. Er ist heute ebenfalls ausgebildeter Winzer. „Im Weinberg legen wir die Basis für unsere Bio-Weine", sagt er, „im eigenen Weinkeller haben wir dann in erster Linie auf höchste Hygiene, saubere Fässer, sowie Ruhe und Geduld zu achten."

„Es ist eine Freude zu sehen, wie verbissen die Bürgins an der Perfektion ihrer Weine arbeiten", lobt Claude F. Gysin seinen Freund Markus Bürgin. Dieser gibt zurück: „Mit dem gleichen Dickschädel wie ihr, an eurem Biozertifizierten Gourmetrestaurant."