

Ein gelungener Start ins Vereinsjahr 2014 mit dem jungen Erfolgswinzer Alexander Laible aus Durbach (D).



Spitzenweine aus dem Sortiment des mehrfach ausgezeichneten Nachwuchswinzers aus Durbach und das angebotene Menü aus der exzellenten Küche des Seehotels Delphin lockten 84 Personen am Samstagabend des 15. Februars nach Meisterschwanden. Ein Stehapéro mit einem Laible Chardonnay Sekt brut im Glas regte an, um rasch und unkompliziert ins Gespräch zu kommen. In bester Laune begrüßte Präsident Markus Aellen die Mitglieder und die in grosser Zahl anwesenden Erstbesucher. Damit eröffnete er pünktlich um 19.30 Uhr das erste Wine and Dine im neuen Vereinsjahr.

Auch der Gastreferent Alexander Laible fühlte sich gut aufgenommen und sprach von einem Heimspiel. Bekannte Gesichter erinnerten ihn an den Besuch der Freiamter Weinfreunde auf seinem Weingut am Eingang zum Durbachtal vor knapp zwei Jahren. Die Wein- und Kulturreise führte damals über Baden (Durbach) nach Rheinhessen / Rheingau / Mosel und in die Pfalz.

Somit brauchte es keine lange Einführungsrede. Markus Aellen übergab das Wort an Alexander Laible, und wir freuten uns über die ersten zwei Weissweine in unseren Gläsern, den weissen Burgunder 2012, erzeugt mit 36 Jahre alten Reben auf einer Muschelkalkunterlage, und den 2012er Chardonnay, der im November 2013 in Wien zum besten Chardonnay der Welt ausgezeichnet wurde. Die beiden Weine begeisterten auch die Freiamter Weinfreunde.



In der Mitte Alexander Laible, rechts Oenologe und Ehrenmitglied Peter Schürmann und links Präsident Markus Aellen

Nach dieser oenologischen Steilvorlage und mit den ersten feinen Häppchen aus der Delphinküche waren wir bereit, mehr aus der Geschichte des Weingutes „Laible“ zu erfahren. Eine Geschichte, die bis ins Jahr 1672 zurückgeht. Damals betrieben die Vorfahren von Alexander Laible einen Mischbetrieb aus Landwirtschaft und Weinbau. Alexander ist der zweitgeborene Sohn. Er wusste schon früh, dass er nach Deutschem Recht nicht mit einer Übernahme des väterlichen Hofes rechnen konnte. Seine frühe Erkenntnis hiess: Ich brauche als Erstes eine gute Ausbildung. Der Abschluss als Weintechniker an der Lehr- und Versuchsanstalt in Weinsberg erfolgte im Jahre 2002. Aber jetzt brauchte der strebsame Alexander eigene Reben!

Die Harmonie aus Küche und Keller

Wir Zuhörer hatten jetzt Lust auf etwas Warmes auf den Tellern und auf neue Weine in den Gläsern. Und so verlief der ganze weitere Abend: Alexander Laible wartete mit weiteren feinen Gewächsen auf und wies uns auf die Besonderheiten bei den Arbeiten in den Reblagen und im Keller hin. Die Delphinküche begleitete die Weine mit fein abgestimmten Speisen.

Wie Alexander zu seinem Weingut kam

Zwischendurch genossen wir die Fortsetzungsgeschichte, die uns Alexander sehr ehrlich, authentisch und mit grosser Begeisterung vermittelte. Mit seiner Zielstrebigkeit und mit viel Geschick erstand Alexander im Frühjahr 2007 die ersten 5 ha Reben von seinem Onkel Eugen und weitere 5 ha von Ex-Freundin Iris.

Die Rebflächen waren da. Nun galt es ein Weingut zu finden und auf die Erntezeit bereit zu halten. Mit guten Beziehungen und grossem Mut zum Risiko erstand er ein altes Gebäude am heutigen Standort in Durbach. Alexander pflegte schon in früheren Jahren gute Beziehungen zum Prior der evangelischen Blumenmönche. Er bat ihn um Rat und Geld, um bis zum Herbst das erworbene Gebäude so einzurichten, dass die erste Ernte eingebracht werden konnte. Der Herr Prior versprach Hilfe! Am vereinbarten Sommermorgen früh um sechs Uhr fuhr ein Kleinlaster mit sieben Mönchen vor. Tag für Tag und Woche für Woche wurde unter Anleitung von Bruder Meinrad geschuftet. Ein Tag bevor die ersten Trauben eingefahren wurden, war der Bau aufnahmebereit und für den Kellereibetrieb eingerichtet. Eine Spitzenleistung der Sonderklasse. Alexander und seine Frau Corinna waren sehr dankbar und überglücklich.

Träume nicht Dein Leben, lebe Deinen Traum

Alexander Laible arbeitet im Einklang mit der Natur. Ein intaktes Zusammenspiel von Flora und Fauna prägen den eigenständigen Charakter seiner Weine. Im Keller widmet er große Aufmerksamkeit der Spontangärung im Wissen, dass er sich damit oft auf einer Gratwanderung befindet. Das Jahr 2013 zählte zu den schwierigeren Jahren für die Weinbauern. Der späte Austrieb, die folgende Nassperiode, der heisse Sommer und die kurze Erntezeit hätten alle hart gefordert. Seine sogenannte B-Strategie bei der Wahl der Reblagen sowie das selektive „Herbsten“ hätten ihm etwas mehr Spielraum belassen, sodass er der Entwicklung des Jahrganges 2013 zuversichtlich entgegenblicke. Für die Zukunft setzt sich das Weingut Alexander Laible ein ehrgeiziges Ziel: Mit ca. 18 ha Rebfläche ca. 100'000 Flaschen feinsten Qualitätsweine zu produzieren!

Dankbar und hochzufrieden auf den Heimweg

Der Präsident dankt dem Referenten, dem Küchen- und Serviceteam, den verantwortlichen Vorstandsmitgliedern für die Vorbereitung und allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern für ihr Kommen. Nach einigen Hinweisen wünscht der Präsident allen eine gute Heimfahrt.

www.weinfreunde-freiamt.ch / OESp.