

# Weingut Friedrich Kiefer

– Wein als Hobby, Beruf und Leidenschaft



Bildunterschrift hier hin

Es gab eine Zeit, da hielten die Leute wenig von den badischen Weinen. Die könne man nicht mal über weite Strecken transportieren, hieß es. Gustav König und Friedrich Grafahrend, Schwiegersöhne von Friedrich Kiefer, dessen Vater das Weingut 1851 gegründet hatte, ärgerten sich darüber. Die beiden hatten den Betrieb 1930 übernommen und kamen auf einen Gedanken: Man müsste mal beweisen, wie gut die Weine lange Transportwege überstehen. Aber wenn schon, dann richtig weit. Man verschickte zwei Kisten Kaiserstühler Wein um die ganze Welt, und zwar per Schiff. Zweimal wurde der Äquator überquert; damals gab es keine klimatisierten Lagerräume. Im April 1930 durften dann Experten in Berlin die weit gereisten Weine verkosten. Das Ergebnis: Die Weine waren herausragend, die Verkoster begeistert.

Unkonventionelle Ideen und eine Portion Hartnäckigkeit, um diese auch

Das Weingut könnte auch Schmidt heißen, denn seit 2008 sind die Besitzer Martin und Helen Schmidt. Aber wozu eine gute Tradition ändern? Und schließlich kommt es auf die Weine an. Für deren hervorragende Qualität steht der Name Kiefer schon seit 160 Jahren.

umzusetzen, zeichnen ja viele Kaiserstühler Winzer aus. Aber offenbar fehlte es den Familien aus dem Stamm Kiefer dann doch am Interesse. 1990 scheidet die Nachkommen von Gustav König aus; Lutz Grafahrend führt den Betrieb alleine weiter. Und als dessen Kinder auch lieber etwas anderes unternehmen wollen, erhebt sich die Frage:

Wer macht weiter? Zum Glück gibt es den jungen Betriebsleiter Martin Schmidt, der seit 2003 im Weingut arbeitet. Der stammt selbst aus einem Weingut ebenfalls in Eichstetten und entschließt sich, das Weingut Kiefer zu übernehmen. So beginnt 2008 die Ära der Familie Schmidt.

Das traditionsreiche Weingut wird heute von einem jungen, sehr dynamische Team geführt, Durchschnittsalter Anfang 30. Martin Schmidt und seine Frau Helen, eine diplomierte Oecotrophologin, bewirtschaften 15 Hektar, kaufen aber auch Trauben aus 92 Hektar zu und betreiben damit eines der flächengrößten Privatweingüter Deutschlands. Die Jahresproduktion beläuft sich auf 935.000 Flaschen. Der Spätburgunder hat mit einem Drittel den Hauptanteil im Rebsortenspiegel; auch weiße Burgundersorten, Riesling, Muskateller, Gewürztraminer und so genannte PiWis – pilzwiderstandsfähige, gegen Krankheiten gefehte Neu-

züchtungen – werden angebaut. Die Namen der Weinlinien weisen auf den innovativen Geist hin, der das Weingut und sein Team um die Familie Schmidt auszeichnet: „Junge Poeten“ gibt es da (vier unkomplizierte Cuvées mit Namen wie „Mit den Wolken ziehen“), „Freche Kaiserstühler“ (Weine mit süffiger Restsüße) und, im Segment

auf jeden Fall der PURE aus biologisch angebauten Trauben. Die Besonderheit des Spätburgunders: Er ist ungeschwefelt. Mit der Umstellung auf den Stelvin-Drehverschluss, die schon 2003 erfolgte, gehören die Schmidts zu den Pionieren. 2011 wurde in eine „Bag-in-Box“-Abfüllanlage investiert; innerhalb eines Jahres wurden schon

ausüben. Man merkt es den Weinen an. Die Kiefer-Weine sind elegant, klar sortentypisch und anregend, zeitgemäß im besten Wortsinne. Sie treffen den Geschmack vieler Liebhaber, laufen aber keinen Moden hinterher. Man findet sie auf den Karten vieler Top-Restaurants, wo sie ihre große Eignung als Speisepartner unter Beweis stellen.



Bildunterschrift hier hin

der „Klassiker“, die „Boliden“ mit „Dreistern“ (den spontan vergorenen, im Barrique ausgebauten 2009 Grauburgunder konnten Passagiere der Luftansa First Class am Bord probieren), „Prachtstück“ (Spätburgunder Auslese) sowie „Innovation“ (Barrique-Ausbau im internationalen Stil). Innovativ ist

10.000 3-Liter-BiBs verkauft. So konnte auch eine neue, junge Klientel gewonnen werden. Dazu passt, dass das Weingut sich stark in den neuen sozialen Medien präsentiert. Martin und Helen Schmidt sind begeisterte Weinmacher, die ihren Beruf auch als Hobby sehen und ihn mit Leidenschaft

Wer Weine für junge Konsumenten anbietet, die Spaß am Genießen haben, kann auch mal für seine eigene junge Ehefrau einen Wein machen. Als nämlich Helen Schmidt auf einer Urlaubsreise nach Österreich vom steirischen Sauvignon Blanc (dem Grassnitzberg von Tement) besonders angetan war, überlegten Martin Schmidt und sein Kellermeister Markus Weishaar, ob sich nicht so ein knackiger Tropfen aus den eigenen Reben keltern ließe – das wäre doch eine nette Überraschung und sozusagen ein flüssiger Blumenstrauß. Der Plan wurde ausgeführt und gelang. Nur leider konnte Helen Schmidt den ihr zgedachten Spezialwein nicht genießen. Denn inzwischen hatte sich Nachwuchs angekündigt – Alkoholverbot! Immerhin, der Wein muss nur ein wenig warten. Und das Sortiment ist um einen spannenden Tropfen reicher geworden: Sauvignon Blanc Innovation, gewachsen auf den kalk- und lösshaltigen, auf einem vulkanischen Untergrund aufliegenden Böden des Eichstetter Herrenbucks.



Bildunterschrift hier hin

## INFO



Weingut Friedrich Kiefer  
Inhaber: Martin und Helen Schmidt  
Kellermeister:  
Markus Weishaar  
Vertriebsleitung:  
Alexander Ultes  
Bötzingen Straße 13  
79356 Eichstetten  
Tel. +49 7663 1063  
info@weingutkiefer.de  
www.weingutkiefer.de