

AUTOBAHN-BAUSTELLEN
... gibt es massenweise. Wie kommen Fahrer sicher durch?
Seite 2

STROH-BAUSTELLE
Der Wahnsinn aus Stroh in Höchenschwand.
Seite 4

KEINE BAUSTELLE
Helmut Vogler (68) ist Sportler und erfolgreicher Trainer.
Seite 4

31. August 2011
Nr. 35 · Jahrgang 24
Hochrheinanzeiger Ost

HOCHRHEIN anzeiger



IM PORTRAIT
Er rockt

Markus Baumann ist der Gitarrist bei „Déja-Vu“. Er rockt und bringt es anderen bei.

Seite 3

NEU! NEU! RHEINFELDEN NEU! NEU!
Cabaret
COPACABANA
SABRINA präsentiert:
Die Nr. 11
am Hochrhein

Neue Damen sind da!
Top Mädels & Top Show
Copacabana Nightclub
Traubenstraße 23
79618 Rheinfelden
Tel. 07623/5383
Öffnungszeiten:
Mo. - Do. 20 - 3 Uhr · Fr. - Sa. 20 - 4 Uhr

Ältester deutscher Wein soll zurück an den Hochrhein

Alles, nur kein „Klöpfmoscht“

Der Elbling ist die älteste deutsche **Edelweinrebe**. Der Sekt ist mit Champagner ebenbürtig. Freunde des Elblingweins aus Lottstetten wollen die Rebe zurück.

Von Thomas Güntert

Kommt der Elbling zurück an den Hochrhein? Das wünschen sich einige Freunde des Elblingweins aus Lottstetten. Heinz Peter Welter, Ökoinwinzer und Weinerlebnisführer aus Wincheringen an der Obermosel, pflegt seit 24 Jahren eine intensive Freundschaft zu Lottstetten. Hier berichtet er von der wenig bekannten Edelrebe. Die Römer hätten den Wein nach Deutschland gebracht, werde oft berichtet. Doch das ist falsch. Die alten Römer fanden den Elbling nämlich schon vor, als sie 49 vor Christi das Gebiet der germanischen Treverer eroberten. Sie lebten an Mosel, Saar und Ruwer. Im Mittelalter wurde die Elblingrebe im gesamten deutschsprachigen Raum in größter Ausbreitung angebaut. So auch im Klettgau. Drei Viertel der Erziger Rebfläche gehörten dem Elbling und der Rest dem Spätburgunder. Jetzt sind es Spätburgunder, Müller Thurgau, neue Züchtungen und verschiedene Burgundersorten. Heute wird der Elbling im Wesentlichen an der Obermosel angebaut, in Besinnung auf den traditionellen Anbau. Auf kleinen Flächen von etwa 150 Hektar auf luxemburgischem Gebiet und 700 Hektar auf deutscher Seite wächst der Elbling als Rarität. Der Boden besteht dort meist aus Muschelkalk. Die Frische, Fruchtigkeit und be-



Heinz Peter Welter kam durch den Radsport von der Obermosel nach Lottstetten. Und die Lottstetter mögen ihn und seinen Elbling. Das Bild zeigt ihn vor der Mosel zwischen Wincheringen und Nittel.

sondere Herzhaftigkeit macht immer mehr Weinfreunde auch zu Elblingfreunden. Der Elbling wird trocken und halbtrocken angebaut und ist gut geeignet als Grundwein für die hochwertige Sektherstellung. Dazu kommt das Flaschengärverfahren des Champagners. So haben sich die Elbling-Cremants in vielen Verkostungen als ebenbürtig mit Champagnern erwiesen. Deshalb ärgert sich einer aus den Reihen der Lottstetter Elblingfreunde: „Sogar bei offiziellen Anlässen wird spanischer ‚Klöpfmoscht‘ ausgeschenkt, der allenfalls durch seine milchige Flasche auffällt, obwohl wir in Deutschland hervorragende Winzersekte haben.“ Mit wenig Bukett und kompakter Säure ist der Elbling auch der perfekte Essensbegleiter zu Spargel oder Fisch. „Zu einer Forelle ist er unschlagbar“, weiß eine Teilnehmerin der Elbling-

weinprobe. Den Wechsel zur Ökologie machte der Weinbaubetrieb Welter nach traurigen Erfahrungen. In den Jahren um 1987 starben an der Obermosel ungewöhnlich viele junge Winzer. „Wir wollten mit der vielen Chemie nichts mehr zu tun haben“, berichtet Manfred Welter. Er sattelte um auf den Öko-Weinbaubetrieb auf vier Hektar Rebfläche. Nur „Öko“ bringt aber keine Vorteile. „Ein Wein muss schmecken, sonst holt ihn keiner“. Also setzt Manfred Welter auf Klasse statt Masse. Das junge Weingut „LCK“ (Lorenz & Corina Keller) aus Erzingen will den Elbling am Hochrhein wieder heimisch machen. Andreas Henes, der in Lottstetten einen Obstbaubetrieb mit Verkaufsladen führt, will auf seinem Hof zur Gastronomie wechseln. Hier soll der Elbling auf den Tisch kommen. Für Otto Heckel ist der Elbling seit fast 25 Jahren

die passende Ergänzung zu den einheimischen Weinen. „Der Elbling ist mit elf Prozent Alkoholvolumen der ideale Sommerwein“. Und er sollte innerhalb von zwei bis drei Jahren getrunken werden, wenn er am besten ist. „Denn es wächst jedes Jahr neuer guter Wein nach“, verspricht Heinz-Peter Welter.

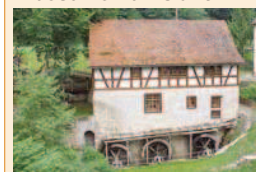
Zurück zu den Wurzeln

Die Lottstetter Elblingfreunde planen für 2012 eine Weinerlebnisreise an die Obermosel mit Besichtigungen von deutschen und luxemburgischen Wein- und Sektkellereien. Gäste sind willkommen. Information bei den Lottstetter Elblingfreunden: Telefon 077 45/7058, Mail: elblingfreunde-lottstetten@gmx.de.

Wir gestalten
Wohn(t)räume!
B-K
Baucenter Kiener e. K.
WT-Tiengen · Schöffhauser Str. 65
Telefon 0 77 41/45 41 · www.b-k-holz.de

Freizeit-Tipp

Museumsmühle aktiv



Die Museumsmühle des Landkreises lockt zum Ausflug in den Weiler in Stühlingen-Blumegg. Das im Schaubetrieb lebendig erlebbare Technikenkmal aus dem 18. Jahrhundert besitzt Einmaligkeitswert. Seine drei großen Mühlräder können fünf Mahl- und Stampfwerke antreiben. Dazu kommen kompetente Mühlenführer, die alle technischen und kulturgeschichtlichen Details rund um die Mühle und das Müllerhandwerk kennen und erklären. Im September ist die Mühle erstmals wieder am Samstag, 10. September, von 14 bis 16 Uhr geöffnet. Am Sonntag, 11. September, gibt es anlässlich des „Tags des offenen Denkmals“ Sonderöffnungszeiten von 10 bis 12 und 14 bis 16 Uhr bei freiem Eintritt. Außerdem ist die Mühle noch am Samstag und Sonntag, 24. und 25. September jeweils von 14 bis 16 Uhr zu besichtigen. Eintritt für Erwachsene 3 Euro, für Kinder 1,50 Euro. Sondertermine können bei Peter Scherle aus Lausheim vereinbart werden, Telefon 077 09/254. Information im Internet: Menü linke Spalte „Kultur“ dann „Museen“.
Infos: www.landkreis-waldshut.de

NEU eingetroffen:
Waveboards

- Haushaltswaren
- Euro-Artikel
- Sonderposten
- Glas u. Porzellan

AHA!!!
... das kleine Kaufhaus
im
CITY HAUS
Hauptstr. 16
WT - Tiengen

ANHÄNGER VERMIETUNG
z.B. für den Umzug oder gewerblich.

• zu Super-Konditionen

Hanse
VERMIETUNG

Vielzweckanhänger, Großraumanhänger, Autotrailer etc.
Ihr günstiger Kfz-Meisterbetrieb

Shell Station

Dietmar Brunner
Waldshuter Straße 1
79761 WT-Tiengen
Tel. 0 77 41 / 6 24 64
www.autoport-brunner.de

Exklusiv bei uns:
Jeden Mittwoch Lady's Day
Fließband-Buffer 13,80 € statt 17,90 €
Prosecco 1,70 € statt 3,20 €

klimatisierte Räume

FUYA
das original **chinesische** Spezialitätenrestaurant mit japanischen Sushi-Kreationen

All you can eat
Kaltes + warmes
Fließbandbuffet

Öffnungszeiten: täglich 11.30 - 14.30 und 17.30 - 23.30
Eisenbahnstraße 23 · 79761 Waldshut
Tel. 0 77 51/89 626 80 · Fax 0 77 51/89 626 81
www.fuya-waldshut.de

Top Angebote
einfach zugreifen!

OBI KW 35

Besuchen Sie unsere
Herbst-Boutique

Viele verschiedene
Deko-Ideen für
Ihr Zuhause
z. B.
Kanten-Sitzer-Pilz

3,99
Stück

Lise-Meitner-Ring 8 · 79761 Waldshut-Tiengen
Tel. 07751/89 61-0 · markt557@obi.de