



Wenn der Herbst ins Land zieht, lässt er für alle Winzer sein wertvollstes Geschenk reifen: süße Trauben in Hülle und Fülle – die Grundlage für einen großen Jahrgang

Monika Bähr „Gute Liebe

◀ **Mit sicherer Hand** Winzerin Monika Bähr hat ihr Handwerk von der Pike auf gelernt. Sorgfältig schneidet sie die Riesling-Trauben Rebe für Rebe

▼ **Tolles Team** Bei den Bährs hilft die ganze Familie gemeinsam. Und was gibt es Schöneres, als nach getaner Arbeit mit einem Gläschen Wein Marke Eigenbau anzustoßen





Die Schritte der Weinlese

Reifepfung Mit dem Refraktometer bestimmt Monika den Zuckergehalt der Traube. Dafür tropft sie den süßen Saft auf die Spitze



Traubenernte Von Hand erntet sie die reifen Beeren auf ihrem etwa 2,5 Hektar großen Anwesen in der idyllischen Ortenau



Abtransport Nur die Besten landen in den großen Bottichen. Für sie geht's ins Kelterhaus, wo sie gepresst und in Tanks umgefüllt werden



Kostprobe Während der Most zum Wein reift, wird regelmäßig probiert. Monika produziert jedes Jahr etwa 12000 Liter leckeren Rebensaft

34) ist Winzerin aus Leidenschaft

Tropfen wollen mitgelesen werden“



Der Nebel steigt, es fällt das Laub. Wenn die Sommersonne sich langsam verabschiedet und die bunten Herbstblätter leise unter den Füßen rascheln, dann beginnt für Monika Bähr die anstrengendste, aber auch die spannendste Zeit des ganzen Jahres. Täglich steht sie dann in den steilen Hängen des **Oberkircher Schlossbergs**, prüft ihre Trauben und hofft auf einen guten Tropfen. Die junge Frau aus dem Badener Land ist Winzerin aus Leidenschaft.

„Eigentlich sollte mein älterer Bruder das Weingut übernehmen, aber dann kam die Liebe dazwischen und er entschied sich anders“, sagt die gelernte Erzieherin. Die Karten unter den vier Geschwistern werden neu gemischt. Monika zieht den Traubentropfen. Ausbildung zur Winzerin, die Übernahme des Betriebs und Weiterbildung zur **Winzermeisterin** – schnell beweist sie, dass sich auch eine Frau in der klassischen Männerdomäne durchsetzen kann. „Jetzt kümmer ich mich eben um meine Kellerkinder“, lacht die sympathische Schwarzwalderin und klärt auf: „So nenne ich meine Weine. Denn

um sie muss ich mich genauso intensiv kümmern wie um die Zöglinge im Kindergarten.“

Ob in der malerischen Natur, im Weinkeller, im Büro, auf Messen oder im Verkauf – „Kein Tag ist wie der andere. Und genau das liebe ich an meinem Beruf.“ Monikas Begeisterung für die Beeren kennt keine Grenzen. Selbst der Babybauch konnte sie letztes Jahr nicht aus der Kellerei vertreiben.

Die Weinlese – der Höhepunkt des Winzerjahres

Inzwischen ist Tochter Vanessa ein Jahr alt und Mamas größter Fan. In den Weinbergen, wo die Blätter des Rieslings in der Nachmittagssonne golden erstrahlen, wo die Trauben in ihrer vollen Pracht am Rebstock hängen, vernascht die Kleine gerne die eine oder andere süße Beere. Eine schmackhafte Kostprobe, bevor die Lese richtig losgeht.

„Ein wichtiges Merkmal, dass die Trauben bereit zum Pflücken sind, ist der Fruchtzuckergehalt. Ihn kann man direkt vor Ort mit

einem speziellen Gerät, dem Refraktometer, messen“, sagt Monika. Auch die Optik ist wichtig: **„Die Rebruten und Traubenstiele müssen holzig sein**, genauso wie die Kerne, und die Beeren sollten sich leicht vom Stiel lösen lassen.“

Die Weinlese ist Teamarbeit. Monikas Eltern und Mann Alexander (41) packen tüchtig mit an, wenn die Trauben per Hand geerntet werden. Im Kelterhaus trennt Monika dann die weißen Beeren vom Stiel und presst sie ab. Die blauen Früchtchen gären mit samt Kernen und Haut, werden erst danach gepresst. Nur so entsteht die typische Rotwein-Farbe.

„Ich will feinfruchtige Weine mit viel Potenzial machen. Deshalb gebe ich meinen Kellerkindern die Zeit, die sie brauchen, um zu reifen und fülle sie erst spät ab“, erklärt die Winzerin ihre Weinphilosophie. Frühestens nächsten Mai gibt es die Krönung für all die Jahressmüh: Goldener Wein glitzert dann im Glas, fruchtiger Duft weht durch die Nase. Und spätestens, wenn Weinliebhaber bei der Verkostung des neuen Jahrgangs strahlende Augen bekommen, weiß Monika: Das ist wieder ein ausgesprochen guter Tropfen. ■



Sekt- und Weinverkauf
Weingut Bähr

Weingut mit Tradition
Der Familienbetrieb besteht seit 1890 und wird nun in vierter Generation geführt

Hohe Auszeichnung 2003 wurde Monika zur „Badischen Weinkönigin“ gekrönt. Im Auftrag des Weins war sie auf der ganzen Welt unterwegs, reiste sogar nach Moskau und ins ferne Japan

