



BLANKEN HORN

EIN STARTUP MIT
200-JÄHRIGER GESCHICHTE



Weingut Fritz Blankenhorn KG
Martin Männer
Basler Straße 2
D-79418 Schliengen

Weingut und Vinothek:
Mo-Fr: 9-12 Uhr und 14-17 Uhr
Mi nachmittags geschlossen
Erster Samstag des Monats: 10-14 Uhr
FRITZ Weinbar:
Zu unseren Veranstaltungen geöffnet

Telefon: +49 7635 8200-0
Telefax: +49 7635 8200-20

info@gutedel.de
event@weingut-blankenhorn.de
www.weingut-blankenhorn.de





SEIT 1847 STEHT DAS WEINGUT
BLANKENHORN FÜR TERROIR-WEINE
AUS DEM MARKGRÄFLERLAND.

SEIT 2014 BIN ICH HIER.

ES IST DAS ABENTEUER
MEINES LEBENS.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M. Männer".

MARTIN MÄNNER

DER ENTSCHLUSS

2013 verkaufte meine Familie ihr mittelständisches Unternehmen am Kaiserstuhl an einen großen US-amerikanischen Konzern. In dieser Zeit wurde mir klar, dass ich beruflich künftig eine andere Richtung einschlagen wollte: Weg von der Fertigung sehr hochwertiger Spritzgusswerkzeuge. Hin zu einem ebenso hochwertigen Produkt – das ich über den gesamten Herstellungsprozess hinweg begleiten könnte, ganzheitlich, über das Jahr. Ich wollte Winzer werden. Durch meinen Onkel, er war Winzer im Nebenerwerb, habe ich eine lange und sehr emotionale Beziehung zum Weinanbau.





DER AUFBRUCH

Wie wird man Winzer? Konrad Salwey vom gleichnamigen Kaiserstühler Weingut empfahl mir, mit einigen wenigen Rebflächen und einer Garagenkelter zu starten. Diesen Rat schlug ich frohgemut aus: Ich wollte nicht bei Null anfangen. Sondern einen etablierten Betrieb, den ich nach meinen Vorstellungen prägen könnte.

Ich hörte mich um und erfuhr von einem Gut in der Ortenau, das aber schließlich doch nicht veräußert wurde. Ich hörte, dass Roy Blankenhorn über den Verkauf von Weingut Blankenhorn sprach. Als die Verhandlungen keinen Abschluss fanden, kontaktierte ich Roy.

DIE RUINE

Während Roy Blankenhorn überzeugt war, mir ein bestens funktionierendes Weingut weitergegeben zu haben, gewann ich bald nach der Übernahme einen etwas anderen Eindruck: Für den Wein, der mir vorschwebte, war die vorgefundene Infrastruktur ungeeignet, ich würde zu großen Teilen um- und neu-bauen müssen. Dass das nicht ohne Schwierigkeiten abgehen würde, war mir klar. Dass sie aber so groß sein würden, hatte ich mir im Traum nicht ausgemalt. Jetzt besaß ich ein Weingut – hatte aber trotzdem meine Stunde Null? An manchen Tagen schien es mir jedenfalls, als wandelte ich durch eine Ruine. Der Rebbau, überhaupt alle Schritte hin zu einem Wein nach meinen Vorstellungen gingen während der gesamten Umbauphase weiter: mit allen Strapazen, die das für unser großartiges Team bedeutete.





DER ABSCHIED

Die stilistische Neuausrichtung des Weinguts ging ich zusammen mit Yvonne an, die ich 2015 kennengelernt hat. Sie ist ausgebildete Önologin und kommt aus der Pfalz. Die elegante Charakteristik unserer Weine und den Einstieg in eine nachhaltige Weinwirtschaft hat Yvonne stark mitgeprägt. 2024 jedoch merkten wir, dass uns in Sachen Wein vieles eint – es aber auch Dinge gab, die uns trennten.

DER TURM

Nach einem längeren, durch viele Komplikationen bedingten Baustopp hörte ich zum ersten Mal das Gerücht: Ach, ist dem Martin etwa das Geld ausgegangen? Seitdem kommen mir in regelmäßigen Abständen ungemein spannende Geschichten über mich und das Weingut zu Ohren. Sie haben jedoch alle das eine kleine Manko, das ihnen jeder Wahrheitsgehalt fehlt.

Die Umbauarbeiten gingen dann schließlich weiter – und die Überraschungen auch. Es waren wunderschöne darunter: Das Treppenhaus entpuppte sich bei den Restaurierungsarbeiten als ein Turmaufgang aus der Entstehungszeit des Gutshauses um 1600. Ihm seine historische Gestalt zurückgegeben zu haben, beschert mir bis heute jeden Tag Glücksgefühle.





UNSERE BÖDEN

Vor etwa 170 Millionen Jahren gehörte das heutige Markgräflerland zur tropisch warmen und kalkübersättigten Flachwasserzone des sogenannten Jurameeres.

In diesem Flachwasser bildeten sich winzige Kugelchen reinsten Kalziumkarbonats (Kalzit); sogenannte Ooide. Zu Meeresboden gesunken, formten die Ooide dort ausgedehnte Dünenlandschaften. In der weiteren Erdgeschichte wurden die Kugelchen durch überlagerndes Gestein zu einer bis zu 300 Meter dicken Schicht gepresst: der Hauptrogenstein-Formation.

Als sich, gut 130 Millionen Jahre später, die Erdkruste in unserer Region aufwölbte, wobei der Oberrheingraben langsam einbrach und das Schwarzwald-Massiv sich zu heben begann, gelangte Gestein der Hauptrogenstein-Formation wieder an die Oberfläche – und mittels Schwerkraft und Erosion von den Schwarzwaldhöhen in tiefer gelegene Regionen. Durch Verwitterung entstanden am Abhang des Schwarzwaldes zum Rheingraben hin meterdicke Schichten aus Kalksteinkies, Kalksteingeröll und Kalksandstein mit zwischengeschalteten Mergelschichten aus Ton und Kalk: die niemals versiegende Quelle des hohen Nährstoffgehalts unserer Böden.

Stark ausgeprägt sind diese Schichten etwa in unserer Lage Sonnenstück, was ihre enge geologische Verwandtschaft zu den Böden an der Côte d'Or im Burgund belegt. Deren Böden verdanken ihre Entstehung ebenfalls der Hauptrogenstein-Formation – die man nur am Oberrheingraben sowie in Teilen der Schweiz und Frankreichs findet.

UNSERE REBEN

In unseren Rebflächen wachsen Bäume und Sträucher. Sie spenden Schatten, bringen Abkühlung, beleben das Landschaftsbild. Sie locken Vögel, Insekten und Kleinstlebewesen an, die die Böden auflockern und nährstoffreicher machen. Als einer der ersten Weinbaubetriebe in Südbaden nehmen wir an einem wissenschaftlich begleiteten »Vitiforst«-Projekt (Vitis, lat. Reben) teil, das den Einfluss von Bäumen auf Rebflächen analysiert.

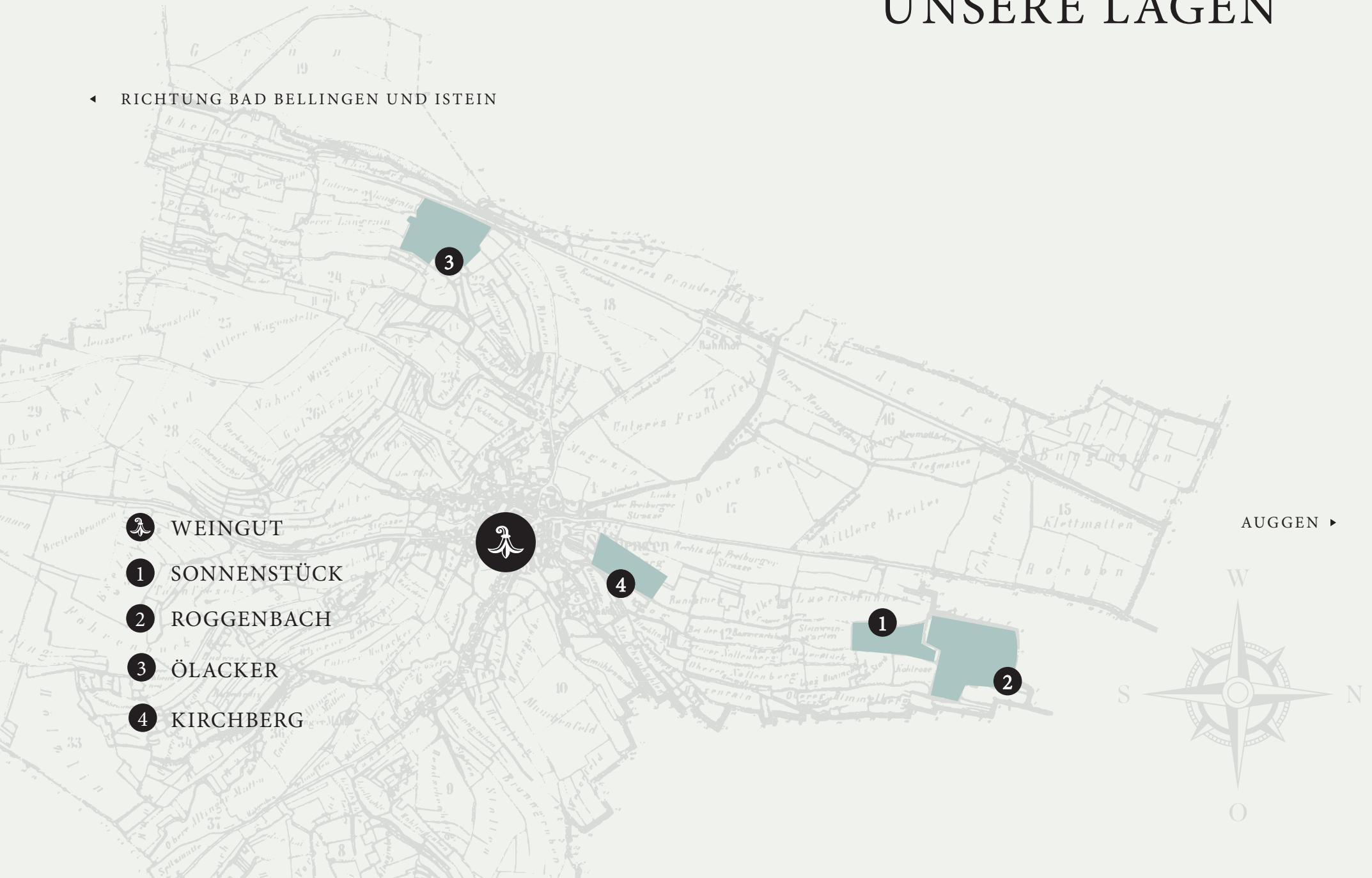
Integrierte Gemüsebeete sowie begrünte Rebzeilen tragen ebenfalls zu einem vielfältigen, lockeren, nährstoffreichen Boden bei. Die Begrünung schützt zudem vor Erosion und dem Verlust der wertvollen Humusschicht. Die Qualität unserer Böden spiegelt sich in unserem Wein – Sie können sie trinken und schmecken.

Die Arbeiten an den Reben, das Ausbrechen, Ausdünnen, Heften, die Ertragsreduktion und die Lese erfolgen nahezu ausschließlich von Hand. Unser sorgsames Rebmanagement über das Jahr beugt Erkrankungen wie Pilzbefall so gut es geht vor. Beim Pflanzenschutz setzen wir ausschließlich auf organische Materialien. Wir arbeiten umweltbewusst und ressourcenschonend und schließen 2026 die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung ab.



UNSERE LAGEN

◀ RICHTUNG BAD BELLINGEN UND ISTEIN



VDP.GROSSE LAGE®

SONNENSTÜCK

Rebsorten: Spätburgunder und Chardonnay

Mit dem Weingesetz von 1971 wurde der Name der hochwertigen Parzelle Schliengener Sonnenstück auf eine Großlage in Schliengen übertragen, in der sich diese Parzelle befindet. Aus Spalte wurde so Breite. Wir produzieren nach wie vor in der Spalte: Im 2,8 Hektar großen Filetstück VDP.GROSSE LAGE® SONNENSTÜCK.

Die Parzelle liegt auf gut 250 Meter Höhe und orientiert sich nach West bis Südwest. Die Steigung beträgt bis zu 20 Prozent. Die Böden sind zum größten Teil (70 Prozent) aus den Kalkschichten des Hauptrogensteins entstanden, dessen Fragmente und Ooide (siehe: »Unsere Böden«) ihr unverwechselbares Merkmal sind. Hier steht unser über 30 Jahre alter Pinot noir, ebenso der Chardonnay, aber auch Gutedel.

VDP.ERSTE LAGE®

ÖLACKER

Rebsorten: Spätburgunder und Weißburgunder

Unsere VDP.ERSTE LAGE® ÖLACKER liegt im Schliengener Hügelland oberhalb der Landstraße nach Bad Bellingen. Es ist ein Westhang in Richtung der Burgundischen Pforte. Der Boden ist überwiegend von Mergelstein bestimmt, dessen Entstehungsgeschichte eng mit derjenigen der Hauptrogenstein-Formation zusammenhängt. Der geschiefer Kalk mit Lössauflage eignet sich bestens für unseren Spätburgunder und Weißburgunder.

VDP.ERSTE LAGE®

KIRCHBERG

Rebsorte: Gutedel

Die Einzellage Kirchberg auf der Lage Schliengener Sonnenstück beginnt gleich hinter der Kirche und ist als VDP.ERSTE LAGE® klassifiziert. Der Boden ist ebenfalls von den Kalkschichten des Hauptrogensteins geprägt. Die Querzeilung dieses Weinbergs sorgt für moderate Besonnung der Trauben, die dadurch Frische und Eleganz erhalten.

VDP.ERSTE LAGE®

ROGGENBACH

Rebsorte: Grauburgunder

Die VDP.ERSTE LAGE® ROGGENBACH liegt gleich neben unserer VDP.GROSSE LAGE® SONNENSTÜCK, ihr Boden ist ebenfalls von den Kalkschichten des Hauptrogensteins geprägt. Durch die Westausrichtung und die zumeist höhere Hanglage ist die Lage etwas kühler und windoffener, was für eine optimale Durchlüftung der Trauben und Blätter sorgt. Davon profitieren unsere 20 Jahre alten Grauburgunder-Reben.

ISTEIN

Lage: Isteiner Kirchberg | Rebsorte: Spätburgunder

Diese mit gut 12 Kilometern am weitesten vom Weingut entfernte Rebfläche liegt am Isteiner Kirchberg in Efringen-Kirchen. Sie ist in Richtung Süd-Südwest exponiert und weist Hangneigungen bis 40 Prozent auf, was starke Sonneneinstrahlung und ein mediterranes Klima begünstigt. Maßgeblich prägendes Gestein ist cremefarbener, mittelkörniger Kalksandstein, der erdgeschichtlich viel später entstand als der Hauptrogenstein. Es ist ein etwas offener strukturiertes Terroir, das das Geschmacksrepertoire unserer Weine um weitere, sehr spannende Noten und Aromen ergänzt.

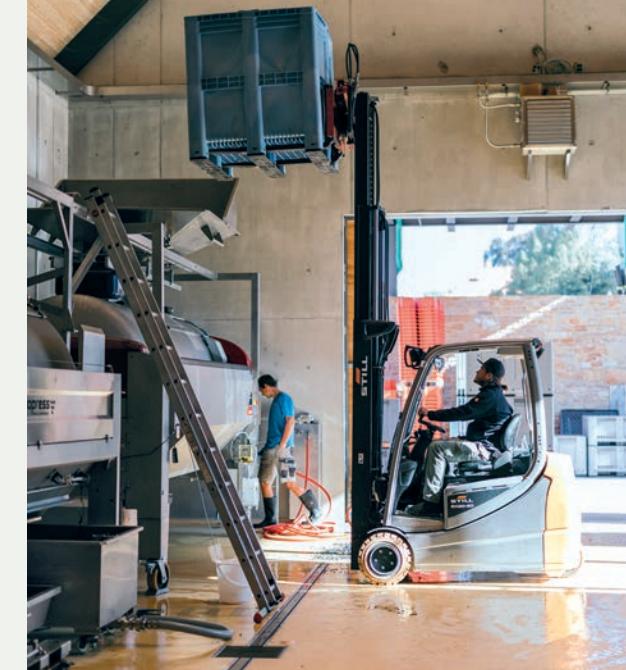
UNSER WEIN

Wein ist ein Naturprodukt, das mit Hilfe behutsamer menschlicher Steuerung zu einem großen Getränk ausreift. Wir bauen so naturnah wie möglich aus: Unsere kleinen, sorgsamen Eingriffe haben alle das eine Ziel, das Terroir der Weine zum Ausdruck zu bringen. Der Begriff Terroir umfasst dabei die Bodenbeschaffenheit der jeweiligen Weinlage mit ihren mikroklimatischen Bedingungen und ihrem Einfluss auf den Geschmack, ebenso die geschmackliche Charakteristik der dort wachsenden Reben sowie die klimatischen Bedingungen des jeweiligen Jahrgangs.

Die Abläufe in unserer neu erstellten Kelterhalle gehorchen dem Prinzip des schonenden, naturnahen Weinbaus. Beim Ausbau des Weins differenzieren wir: Vom Edelstahltank bis zum kleinen Holzfass erhält jede Charge Wein das genau passende Gefäß zur Reife. Bei der Gärung nutzen wir, wann immer möglich, die natürlich vorkommenden Hefen. Unser Wein filtriert sich in der absoluten Mehrzahl der Fälle von allein. Er bekommt die Zeit, die er braucht, er geht nicht mittels beschleunigender, aber beeinträchtigender Eingriffe vorschnell in den Verkauf.

Bei Abfüllung und Vertrieb achten wir darauf, unsere Umwelt so wenig zu belasten wie möglich. Wir schonen Ressourcen durch die Verwendung leichterer Flaschen. Die Zinnkapseln an den Flaschenhälften haben wir durch ein Zierpapier ersetzt. Unsere Etiketten sind genauso aus zertifiziert nachhaltiger Produktion wie die Materialien, die wir für Weinversand und Büroarbeit brauchen.

Seit 1987 sind wir Mitglied im Verband Deutscher Prädikatswein-güter (VDP). Als erstes Weingut in Baden traten wir 2015 Fair'n Green bei – einem anerkannten Nachhaltigkeitssiegel für Landwirtschaft und Ernährung.





DIE BEGEGNUNG

In der großzügigen Vinothek können Sie unsere Weine probieren und sich mit uns über ihre Herstellung und ihren Geschmack austauschen. Bei den regelmäßigen Veranstaltungen in unserem Haus ist zudem die FRITZ Weinbar mit ihrem Angebot geöffnet. Sie steht Ihnen auch für eigene Anlässe zur Verfügung – ebenso wie unsere weiteren, variabel nutzbaren Event-Räumlichkeiten: Bei uns finden zehn Gäste Platz, aber auch 200. Sprechen Sie uns bei Fragen, Anregungen und Wünschen gerne an.

DIE REISE GEHT WEITER

Inzwischen habe ich mich einige Male gefragt, warum ich Konrad Salweys Rat, als Winzer in kleinerem Maßstab anzufangen, damals so schnell ausschlug. Gleichzeitig bin ich froh und auch etwas stolz, dass ich mich nach dem Kauf von Blankenhorn selbst von den größten Schwierigkeiten nicht habe entmutigen lassen. Mir half, dass ich von Anfang an wusste, was ich wollte: einen Ort für erstklassige Weine schaffen, die sorgsam und im Einklang mit der Natur hergestellt werden. Einen schönen Ort, an dem man sich gern aufhält und der durch seine Gestaltung auch beichernd auf seine Umwelt wirkt.

Meine Reise zum Wein ist noch lange nicht zu Ende – aber das Erreichte fühlt sich schon ganz gut an. Weingut Blankenhorn lädt Sie ein, uns an diesem schönen Ort zu besuchen und unsere Weine kennenzulernen und zu genießen.

