

**Hohenloher Schaumweine:** Hans-Jörg Wilhelm punktet mit Regionalem aus Apfel, Birne und Quitte auf internationalen Wettbewerben

# Die Streuobstwiese im Champagnerglas

Sie schmecken wie Champagner – und doch irgendwie anders, fruchtiger. Seit fast einem Jahrzehnt produziert Hans-Jörg Wilhelm ausgezeichnete Moste und Schaumweine.

Von unserem Redaktionsmitglied  
**Michael Weber-Schwarz**

Streuobstwiesen gehören einfach zur hohenlohischen Kulturlandschaft. Eine Wandertour an den Hängen von Jagst oder Kocher ohne die im Herbst voll rotgelber Früchte leuchtenden Bäume – undenkbar. Doch dass es die Streuobstwiesen noch gibt, ist nicht selbstverständlich. Die Kostenseite macht das Pflegen und Pflücken für viele Landwirte unrentabel. Intensivlandwirtschaft und extensive Produkte: ein Widerspruch aus der Sache heraus.

Ganz gegen den Beschleunigungstrend arbeitet Hans-Jörg Wilhelm im malerischen Dörfchen Unterregenbach bei Langenburg. Er erntet Äpfel und Quitten an den Steilwiesen. Diese Arbeit ist ganz unromantisch – Beine und Buckel tun dem 45-Jährigen nach der langen Erntesaison weh. Wer das Endprodukt – Wilhelms Hohenloher Champagner – kostet, schmeckt vom Schweiß und Pflückstress natürlich nichts. Übrig bleiben am Ende nur erlesene Produkte, die schon auf zahllosen internationalen Messen gepunktet haben. Ausgezeichnet? Wilhelm hat es schriftlich.

## Nach Champagner-Methode

„Durch die Vereinigung alter Streuobstsorten mit den Techniken der Weinwirtschaft erlangt der Streuobstbau seine wahre Bestimmung“, ist sich Hans-Jörg Wilhelm sicher. Champagner darf er selbst seine Erzeugnisse nicht nennen. Doch veredelt werden die Hohenlohe-Moste genau wie Moët & Co. – nach der „Méthode champenoise“. Hohenloher Früchte werden gepresst und entsaftet. Der Most kommt in die typischen Champagnerflaschen und gärt darin. In mühseliger Handarbeit werden die Flaschen gerüttelt, damit sich schließlich das Hefedepot im Flaschenhals absetzt. In einer Heilbronner Kellerei, die sich auf



Hans-Jörg Wilhelm produziert Exklusiv-Spritziges aus Früchten der Hohenloher Region. Vermarktet werden die Schaumweine im bekannten Pfarrhaus von Unterregenbach. Auch Weine aus der pelzigen Quitte gehören zur Produktpalette. BILDER: WEBER-SCHWARZ

Schaumweine spezialisiert hat, wird das Depot gefroren und dann abgezogen (degorgiert). In genauer Dosage wird der Fehlstand wieder ausgeglichen, die Flasche verkorkt. Über eine zweite Gärung entstehen Endgeschmack und Kohlendioxiddruck. Aus dem Jagst-Apfel ist Hohenloher Schaumwein geworden. „Er trans-

portiert den artenspezifischen Geschmack der hohenlohischen Streuobstwiese“, beschreibt Hans-Jörg Wilhelm seine fruchtig-prickelnden Produkte, die er in seinem Unterregenbacher Hofladen im historischen Pfarrhaus verkauft. Auch auf ausgesetzten Genießerfesten ist Wilhelm vertreten – u.a. auf dem Genie-

ßermarkt der Stadt Niederstetten. Die Gastronomie in der Region bedient Wilhelm als Schaumwein-Kurier ebenso, wie große Wirtschaftsunternehmen. Regionales auf höchstem Niveau, das ist auch bei Firmenfeiern immer mehr gefragt. Vom Apfelmost zum „Schaampus“: Als Hausgetränk ist

„Mouschd“ ein Hohenloher Kitzgetränk. Schon von Kindesbein hat Hans-Jörg Wilhelm die Verzahnung der Streuobstsorten zu Schaumwein erlebt. Die ursprüngliche Most-Idee lebt als individueller Hausruck bei ihm weiter.

Im Jahr 2003 kam die erste Spezialisierung mit einem sortenreinen Birnenmost. 2007 erfolgte dann erstmalig der professionelle Ausbaugrundprodukt zum Biroschaumwein. Seit 2008 wird das „Hohenloher Pyrus“ in Champagnerflaschen vertrieben. Der Erfolg der regionalen Früchte-Kultur ist Hans-Jörg Wilhelm zunächst großes Hobby gewesen – und nach Start-Jahren mittlerweile zur Leidenschaft geworden.

„Man darf den Most nicht in den Keller bringen, sondern muss damit arbeiten“, hält Wilhelm fest. Die Techniken der Weinwirtschaft nutzt er in seinem landschaftlichen Kleinbetrieb: Aus dem wird Wein.

## Mit Creglinger Rosen

Doch nicht nur Äpfel und Birnen wandern in die Flasche. Wilhelm Quittenschaumwein zählt deutlich landweit zu den exklusiven Schaumweinprodukten. Bei „Apfel weltweit“ in Frankfurt wurde er zum „Pomme d'Or 2015“ ausgezeichnet. Der Saft aus drei Gramm Quitten bildet die Grundsubstanz einer Flasche Schaumwein.

Übrigens: Es gibt auch Jägerschaumwein mit Taubertal-Akzenten: „SYN-Secco-Rose“ nennt Wilhelm ein neues Produkt, das er 2014 präsentiert.

Die Abkürzung „SYN“ steht für die Synergie zwischen hiesigen Duftrosenanbau, Streuobstbau und Weinbau. Duftrosen Creglingen werden dabei auf neuem Wein angesetzt. Der Aron Auszug beinhaltet dabei den feinen Rosenduft und das farblich zarte Rosa. Der Ansatz wird mit Birnen (als Süßreserve) aufgestuft und hält schließlich durch Riesling seine Spritzigkeit.

**Hohenloher Schaumweine:** Hans-Jörg Wilhelm, Lindenberg 19, 74595 Langenburg-Unterregenbach, Telefonnummer 07905/940600; Internet: [www.hohenloher-schaumweine.de](http://www.hohenloher-schaumweine.de).