

# Prickelnd allgäuerisch

**Lebensweg** Die Liebe zu einer Winzertochter hat den Kemptener Achim Wölfle nach Frankreich geführt. Jetzt produziert er Champagner im Gut ihrer Familie in Frankreich. Bier aus Bayern gibt es bei einem Oktoberfest, das er in seiner Wahlheimat organisiert. Ein Besuch

VON MATTHIAS BECKER

**Dizy** Oft führt die Arbeit Achim Wölfle in den Keller. Zig tausend Flaschen, überzogen mit einer feinen Staubschicht, lagern hier. Durch den Staub sehen sie alt aus. Alt und wertvoll. Nackte Glühbirnen erhellen das gemauerte Gewölbe nur spärlich. An den kalten Ziegelsteinen kleben Spinnweben, es ist angenehm kühl.

Hier steht der Allgäuer Wölfle an schräg gestellten Regalen, den sogenannten Rüttelpultern. Darin stecken die dunkelgrünen Champagnerflaschen. Wölfle umfasst mit jeder Hand eine und dreht sie routiniert aus dem Handgelenk heraus, genau um eine Achteldrehung. „Damit sich die Hefe im Champagner absetzen kann“, erklärt er. Das ist traditionelle Handarbeit und wird nicht mehr oft praktiziert. Große Häuser wie Moët & Chandon oder Mercier haben schon vor Jahrzehnten auf das maschinelle Rütteln umgestellt. Sie produzieren allerdings mehr als 2000 Mal so viele Flaschen pro Jahr wie Wölfle. In seinem Keller – der Schatzkammer des kleinen Weingutes Guy Brunot – lagern insgesamt an die 60000.

## Beim Studium in Kempten lernten sie sich kennen

Warum ein Allgäuer im Herzen der Champagne in einem kühlen Keller steht? „Aus Liebe zu einer Französin wurde auch Liebe zum Champagner“, sagt der gebürtige Kemptener. Der 40-Jährige schaut über den Brillenrand und grinst. Seit 1997 ist er mit Nathalie Brunot, der Tochter des Weingutsbesitzers, liiert. Inzwischen haben die beiden die Leitung des Gutes übernommen. Kennenlernen haben sie sich in ihrem Studium an der Hochschule in Kempten.

Seit acht Jahren lebt Wölfle nun schon als Winzer in dem idyllischen 1800-Seelen-Örtchen Dizy im Marne-Tal, 30 Kilometer südlich von Reims. Einen Steinwurf entfernt liegt Epernay, die Champagner-Hauptstadt (24000 Einwohner), in der viele namhafte Produzenten des Edelgetränks ihren Firmensitz haben. Die Flächen, auf denen Champagnertrauben angebaut werden dürfen, sind seit 1927 begrenzt. Deshalb sind sie heiß begehrt und sehr teuer. „Ein Hektar ist hier etwa eine Million Euro wert“, schätzt er.

Achim Wölfle ist in dieser Gegend heimisch geworden. Er spricht perfekt Französisch, „mit einem südlichen Akzent“, wie er augenzwinkernd anmerkt. Als Winzer wird er in dem kleinen Örtchen respektiert und im Gemeindeleben ist er voll integriert. Er spielt im Dorfverein Fußball und organisiert im



Gerüttelt wird im Champagner-Weingut Guy Brunot von Hand: Achim Wölfle beim Umdrehen der Champagnerflaschen im Weinkeller.

Fotos: Matthias Becker

Partnerschaftsverein von Dizy ein bayerisches Oktoberfest – „mit Allgäuer Musikkapelle, Bier und was sonst noch alles dazugehört“.

Wie Achim Wölfle überhaupt in die Champagne kam? „Mit Landwirtschaft oder gar Weinbau hatte ich gar nichts am Hut“, sagt er. Nach dem Studium der Betriebswirtschaft in Kempten hat er in Esch-sur-Meuse als Controller bei einem großen Konzern gearbeitet. Nathalie Brunot fand nach ihrem Tourismusstudium einen Job in Düsseldorf. Einzig bei der Weinlese, wo jede Hand gebraucht wird, halfen die beiden immer mit.

„Gelegentlich war im Gespräch, ob wir das Weingut nach dem Ruhestand von Nathalies Vater vielleicht weiterführen“, erzählt Achim Wölfle. „Aber da hatten wir ja noch Zeit.“ Doch dann erkrankte Nathalies Vater schwer und eine Entscheidung war gefragt: Verpachten oder selbst weiterführen? „Einen Pächter

oder Käufer für die Weinberge zu finden, wäre kein großes Problem gewesen“, erinnert sich Nathalie Brunot. In der Überlegung der Familie schwang jedoch auch etwas anderes mit: Seit 1957 gibt es Champagner mit dem Familiennamen auf dem Etikett. Diese Tradition wäre dann verloren gegangen. Allzu lange überlegte das Paar nicht. „Kein Champagner Brunot? Undenkbar!“, sagt die 37-jährige Nathalie Brunot. Ihr Vater starb 2004.

„Wir haben dann jeden Tag in den Weinbergen geschuftet und nebenher eine zweijährige Ausbildung zum Diplom-Winzer gemacht“, erzählt Achim Wölfle. Seitdem dreht sich die ganze Welt des Paares um Champagner. Die sensiblen Weinpflanzen zu hegen und zu pflegen, ist die eine Sache: Fast jeden Tag bei jedem Wetter in den Weinbergen zwischen den Reihen stehend oder auf einem Wägelchen sitzend die überflüssigen Triebe auszuzeigen

„Die Reben zu pflegen ist Handwerk. In der Weinkellerei kannst du viel falsch machen“, sagt der Allgäuer. Dennoch macht ihm gerade diese Arbeit am meisten Spaß: aus den Weinen der Trauben Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay einen edlen Champagner zu vermählen.

„Oft steht Wölfle in der Weinkellerei auf dem Betriebsgelände – einer großen Halle mit mehreren Meter hohen Edeltanktanks, in denen die Weine der drei Sorten getrennt voneinander aufbewahrt werden. Dann zapft er die Weine jeweils in separate Flaschen ab, stellt sie auf einen Tisch und mischt sie fein dosiert in einem übergroßen Reagenzglas zusammen. Die Mischungsverhältnisse notiert er säuberlich. „Bis der Geschmack für mich passt“, erklärt er.

Neue Champagner-Mischungen probieren Nathalie Brunot und Achim Wölfle gerne bei einem guten Essen zusammen mit Freunden. In ihrem Einfamilienhaus, fünf Minuten vom Weingut entfernt, sitzen dann auch gelegentlich andere Winzer mit am Tisch, unterhalten sich über Gott und die Welt und probieren den neuen Schaumwein: „Da merkt man dann gleich, wie die neue Mischung ankommt“, sagt Wölfle. „Und gesellig ist es auch noch.“

„In einem großen Reagenzglas werden Mischungen ausprobiert“

## In einem großen Reagenzglas werden Mischungen ausprobiert

„Die Reben zu pflegen ist Handwerk. In der Weinkellerei kannst du viel falsch machen“, sagt der Allgäuer. Dennoch macht ihm gerade diese Arbeit am meisten Spaß: aus den Weinen der Trauben Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay einen edlen Champagner zu vermählen.

„Oft steht Wölfle in der Weinkellerei auf dem Betriebsgelände – einer großen Halle mit mehreren Meter hohen Edeltanktanks, in denen die Weine der drei Sorten getrennt voneinander aufbewahrt werden. Dann zapft er die Weine jeweils in separate Flaschen ab, stellt sie auf einen Tisch und mischt sie fein dosiert in einem übergroßen Reagenzglas zusammen. Die Mischungsverhältnisse notiert er säuberlich. „Bis der Geschmack für mich passt“, erklärt er.

Neue Champagner-Mischungen probieren Nathalie Brunot und Achim Wölfle gerne bei einem guten Essen zusammen mit Freunden. In ihrem Einfamilienhaus, fünf Minuten vom Weingut entfernt, sitzen dann auch gelegentlich andere Winzer mit am Tisch, unterhalten sich über Gott und die Welt und probieren den neuen Schaumwein: „Da merkt man dann gleich, wie die neue Mischung ankommt“, sagt Wölfle. „Und gesellig ist es auch noch.“

## Die Champagne und die Champagnerproduktion



Der Benediktiner Dom Pérignon (1638–1715) entwickelte im Kloster Hautvillers das Champagner-Verfahren.

- **Gebiet** Die Champagne mit ihren wärme- und wasserspeichernden Kreideböden und 11 Grad Durchschnittstemperatur ist das nördlichste Weinanbaugelände Frankreichs.
- **Rebsorten** Zur Herstellung von Champagner werden die weiße Sorte Chardonnay und die roten Sorten Pinot Meunier (Schwarzriesling) und Pinot Noir (Spätburgunder) verwendet.
- **Pressung** Damit die roten Trauben die Farbe ihrer Schalen nicht an den Saft abgeben, bleiben sie nur drei bis vier Stunden in der Presse.

- **Flaschengärung** Aus den Grundweinen wird ein Wein gemischt und in Flaschen abgefüllt. Dann beginnt mit Hilfe von Hefe die zweite Gärung.
- **Rütteln** Damit sich die Hefe im Flaschenhals absetzt, werden die Flaschen innerhalb eines Monats immer mehr auf den Kopf gestellt.
- **Degorgieren** Der Champagner erhält durch einen Likör seine finale Note, dann kommt der Korken drauf.
- **Qualitäten** Champagner ohne Jahrgang reift 15 Monate, Jahrgangschampagner drei Jahre. (mbe)



Mit seiner Partnerin Nathalie Brunot steht Achim Wölfle vor dem Weingut ihrer Familie in Dizy in der Champagne.

# Tickende Zeitbombe

**Ölfleck-Anschlag** Die Kripo warnt: Der Täter könnte wieder zuschlagen. Experten vermuten, dass er „Macht ausüben will“

VON MICHAEL MUNKLER

**Kempten** Was geht in einem Menschen vor, der mit Öl gefüllte Flaschen aus dem Auto auf Straßen wirft, um andere Menschen zu gefährden oder zu töten?

Diese Frage stellt sich Alwin Bunk, 52, von der Kemptener Kriminalpolizei immer wieder – täglich. Und Bunk sagt: „Hoffentlich schlägt der Unbekannte nicht wieder zu.“ Im Juli 2012 hatten er und sein Team von den Memminger Kollegen die Ermittlungen zu dem tödlichen Ölfleck-Anschlag übernommen, der sich auf der Staatsstraße zwischen Markt Rettenbach und Ottoheuren am 17. April 2011 ereignet hatte. In einer Kurve war an jenem Sonntagmorgen ein 37-Jahre alter Motorradfahrer auf einem Ölfleck ins Rutschen geraten und mit einem entgegenkommenden Pkw zusammengestoßen. Der Vater von zwei Kindern aus Markt Rettenbach überlebte das Unglück nicht.

Noch an demselben Abend wurde eine erste Vermutung Gewissheit: Der 37-jährige Zweiradfahrer war zufällig einem heimtückischen Anschlag zum Opfer gefallen. Ein Unbekannter hatte am Nachmittag aus einem fahrenden Auto mindestens zehn mit Altöl gefüllte Flaschen auf Straßen zwischen Erkheim im Unterallgäu und dem Ostallgäuer Ronsberg geworfen, wie die spätere Spurensicherung ergab.

## Erste Vermutung: Vielleicht war es ein Motorradhasser

Doch alle Hoffnungen, der Fall werde schnell geklärt, waren vergeblich. Zunächst glaubte die Polizei, das Motiv des Unbekannten zu kennen: Es müsse sich mit großer Wahrscheinlichkeit um einen Motorradhasser handeln, der sich beispielsweise durch den Krach der Maschinen belästigt fühlt. Oder um einen Unbekannten, der durch einen Motorradunfall einen Angehörigen verloren haben könnte.

Nun meint die Kemptener Kripo,

eine andere Motivation bei dem Täter zu kennen. Gemeinsam mit Experten von der beim Polizeipräsidium in München angesiedelten Fachabteilung „Operative Fahndungsanalyse“ (OFA) versuchten sie, ein Psychogramm des Täters zu erstellen,

von dem man bisher nur eine DNA-Spur, also einen genetischen Fingerabdruck, hat. Jetzt geht man davon aus, dass der Unbekannte es nicht gezielt auf motorisierte Zweiräder abgesehen hat, sondern dass er „Macht ausüben will“, wie Polizei-

pressesprecher Christian Owsinski sagt. Die Taten steigerten sein Selbstwertgefühl. Der Verrückte will sich offensichtlich zum Herrn über Leben und Tod machen, vor allem aber möchte er auch Angst und Schrecken verbreiten.

## Mindestens sieben Anschläge vor dem Attentat im Unterallgäu

Klar ist für die Ermittler, dass es sich um einen Serientäter handelt, der vor dem tödlichen Anschlag im Unterallgäu bereits mindestens sieben Mal zugeschlagen hat. Unter anderem war in Wittislingen (Kreis Dillingen) ein 30-jähriger Autofahrer bei einem Ölfleckunfall schwerst verletzt worden. Das war am Abend des 28. Oktober 2007, also zu einer Zeit, in der normalerweise kaum mehr Motorradfahrer unterwegs sind. Und auch ein folgender Anschlag zwei Tage später um Mitternacht auf der A92 bei Freising dürfte sich nicht gezielt gegen Motorradfahrer gerichtet haben. Auch glaubt die Polizei, dass der Unbe-

## Ölfleck-Anschläge in Süddeutschland



Laut Polizei zweifelhaft, ob ein Zusammenhang mit den anderen Fällen besteht.