

Mit goldenem Boden

Obwohl die Deutschen der Statistik nach die fleißigsten Sekttrinker der Welt sind: Wer hierzu-lande die „Korken knallen“ lässt, der denkt wohl üblicherweise eher an Feiern und Feste als an die perfekte Ergänzung zu einem feinen Essen. Albert Hasenstein möchte daran etwas ändern. Der Erfolg gibt dem Weinküfermeister aus Gickelhausen Recht. Kürzlich hatte er auf sein frisch ausgebautes Sektgut in dem Adelshöfer Ortsteil zum Tag der offenen Tür eingeladen und die Besucher kamen in Scharen, rissen ihm seine perlenden Tropfen förmlich aus der Hand.

Sein „Toppler“-Sekt entsteht nach dem gleichen Verfahren wie der weltberühmte Champagner. Die traditionelle Flaschengärung ist schon fast mehr Kunst als Handwerk. Für Albert Hasenstein ist sie Leidenschaft

Der vielseitige Könnler seines Metiers, wurde schon früh durchs damalige elterliche Weingut geprägt, das seinerzeit einzige in Mittelfranken.

Auch für ihn kam kein anderer Beruf in Frage. Albert Hasenstein lernte bei einer der besten Adressen: auf Schloss Reinhartshausen im Rheingau. Während der Lehre entdeckte er sein Interesse für die Kellertechnik und machte schließlich als Weinküfer seinen Meister. Dabei hatte er das Glück bei Günter Kanning, einen der besten Kellermeister in die Lehre zu gehen. „Mit ihm stimmte die Chemie. Er wollte, dass ich sein Nachfolger werde“, erinnert sich der heute 31-Jährige Hasenstein.

Doch es kam anders. Der Ruf der Heimat war stärker. Sein Weg führte ihn nach Markelsheim, wo er bis letztes Jahr in Vollzeit bei der Winzergenossenschaft als Kellermeister arbeitete. Mit der Herstellung nach Champagner-Methode hatte er sich ohnehin schon lange

intensiv beschäftigt. So reifte der Entschluss, das heimische Projekt größer „aufzuziehen“. Eine kleine Kellerei war noch vorhanden. 2011 entstand die erste Charge von 3600 Flaschen. Im Jahr darauf waren es schon 10 000.

Im März 2013 kam Prickelndes aus der Gickelhausener Manufaktur erstmals in die Regale. Mit seinen Marken „Toppler-Sekt“, „Toppler Cuvée“ und „Toppler Secco“ will Albert Hasenstein seinen Produkten ein regionales



Der „Toppler-Sekt“ aus Gickelhausen hat bereits mehrfach Prämierungen erhalten

Gesicht geben und konnte inzwischen viele, vor allem private Kunden gewinnen. Bald schon kamen Sektfans nach Gickelhausen. Also kramelte man die Ärmel hoch und „stampfte“ in „80 Prozent Eigenleistung“ mit Hilfe beider Familienteile von Verena und Albert Hasenstein, eine feine, kleine Empfangs- und Verkostungsstube aus dem Boden. Jetzt gibt es dort Kellerführungen mit Sektprobe, auf Anmeldung auch solche mit abgestimmten Feinschmeckerhappen unter wechselndem kulinarischem Motto.

Markenzeichen

Propfen am Kronkorken: So sieht die Hefe aus, bevor sie vom klaren Sekt getrennt wird



Am Manometer kann Albert Hasenstein ablesen, ob die Gärung angesprungen ist.

In den Rothenburger „Culinaro“-Inhabern, Küchenmeister Thomas Sczyrba und Andrea Grimm, hat Albert Hasenstein Partner auf gleicher Wellenlänge gefunden. Auch sie setzen auf hochwertige, „ehrlche“ Produkte und hohes Niveau. Mit Gala-Menüs wie „7 Gänge, 7 Sekte“ wollen sie gemeinsam zeigen: „Sekt kann in seiner Vielfalt auch ein niveaullvoller Essensbegleiter sein“, wie Albert Hasenstein es formuliert. Immer sonntags von 13 bis 16 Uhr ist bei ihm Gelegenheit, Sekte zu kosten und zu sehen, wie sie hergestellt werden. Er habe schon viele Leute bekehrt, indem er ihnen gezeigt habe, was dahintersteckte, erzählt er.

Beim Sektmachen wird einem trockenen Wein eine spezielle, gegen Alkohol und Druck tolerante Hefe zugesetzt und diese mit Zucker (auch in Form von Traubensaft) „gefüttert“. Sie produziert neben Alkohol die Kohlensäure, das prickelnde Perlende Markenzeichen.

Mindestens neun Monate lagert der Rohsekt „auf der Hefe“. Hasenstein wendet ausschließlich die traditionelle Flaschengärung an. Über einen Monat werden die Flaschen in speziellen Pulten jeden Tag per Hand „gerüttelt“. Die Halb- und Vierteldrehungen geraten mit der Zeit größer, der Winkel steigt, die



Links: So sieht das Rütteln aus. Die Flaschen stecken dazu in Pulten. Mitte: Albert Hasenstein mit Sohn Albert. Rechts: Die Sektmanufaktur von außen.

Dreh- wird zur Stoßtechnik, bis sich am Kronkorken ein festes Hefedepot gesammelt hat und der Rest glasklar ist.

Zur Trennung der Hefe vom Sekt steckt Hasenstein die Flaschen kopfüber in eine Sole von minus 30 Grad. Das Kältebad lässt die Hefe erstarren. Nach Öffnung mit dem „Degorgier“-Haken schießt der Hefepropfen heraus. Der Sekt aber bleibt drin. Durch die Kälte sei die Kohlensäure molekular gebunden, so dass der Sekt nur leicht nachschäume und es kaum Verluste gebe, erläutert Albert Hasenstein.

Auch die Weinauswahl will gekonnt sein. Der Basiswein muss zu 100 Prozent sauber sein, denn bei der Sektgärung wird durch die Kohlensäure der kleinste Fehlton beim Geruch und Geschmack dramatisch verstärkt. „Wir brauchen Top-Weine, die aber auch nicht zu wuchtig sein dürfen“, sagt Albert Hasenstein. Den Wein kauft er von Winzern seines Vertrauens persönlich oder über einen Kommissionär ein. Dazu wählt er nach Proben aus. Ein Liter

Rohwein kommt auf zwei bis vier Euro. Eine Spedition aus der Region, die sich auf Weintransporte spezialisiert hat, liefert den Wein nach Gickelhausen. Nur ein kleiner Teil stammt aus eigenem Anbau. Allerdings möchte der Gickelhäuser in Zukunft auch regional noch mehr seine Fühler nach guten Tropfen ausstrecken.

Feine Auswahl

Sein Sortiment kann sich sehen lassen. Zum „Toppler-Sekt“ als voluminös-reifem Charakter, ist ein weiterer Riesling-Sekt, ein frischer, junger Geselle mit feiner Süße hinzugetreten. Auch eine Cuvée aus Schwarzriesling, Spätburgunder und (statt Chardonnay) Rheingau-Riesling zählt zu seinem Sortiment. Der vierte im Bunde ist ein Franke, ein „Pinot Brut Nature“ aus Schwarzriesling, Spätburgunder weiß gekeltert, trocken, und kräftig, mit milder Säure,

Eine weitere spritziger Cuvée aus Riesling und Schwarzriesling rundet das

Angebot ab. Dieser Sekt, auf natürliche Weise gefärbt durch einen kleinen Zusatz des im Tauberfränkischen verbreiteten „Acolon“-Rotweins, verwöhnt mit harmonischer, unaufdringlicher Süße.

Und dann ist da noch der extravagante Edel-Aperitif aus Hasensteins Keller: Im „Toppler Cuvée Gold“, ebenfalls ein Riesling-Sekt, veredelt mit hochwertigem Pfirsich-Likör, liegt 22-Karat-Blattgold. „So eine Spielerei kann man sich schon mal leisten“, freut sich Albert Hasenstein. Auch Preise hat er schon bekommen.

Besonders Stolz ist er auf die Silbermedaille bei einer Weinprämierung in Südkorea, der „Daejeon Wine-Trophy“. Immerhin waren unter Tausenden von Bewerbern auch die besten Güter der Champagne vertreten. Der Spezialist für reine Flaschengärung sieht's selbstbewusst. Deutsche Spitzen-Sekte seien dem Champagner ebenbürtig, ist Albert Hasenstein überzeugt. Immer mehr empfinden das offenbar genauso – im einstigen Land der Biertrinker.

Heiße Strand-Fete im Waldschwimmbad!

Am Donnerstag, den 19. Juli, ist es wieder soweit! Die Franken Knights laden gemeinsam mit den Stadtwerken und der Sparkasse Rothenburg zur Beach-Party ins Waldschwimmbad ein. Der Nachmittag ist ein Riesenspaß für die „Kids“. Am Abend dann feiern die Großen (ab 16 Jahren) bei Cocktails, Bier, Softdrinks, Sandwiches und eruptiven DJ-Grooves. Teams von Schwimmbad, Knights und Sparkasse übernehmen die Kinderbetreuung. Ab 15 Uhr geht's rund bei Wasserspielen, Eisberg klettern, Clubtanz, Schwimmbecken einfärben, Disco und Animation. Beim Schnuppertraining zeigen Vertreter der „Knights“, wie man „Flag-Football“ (Football ohne Körperkontakt) spielt.

Spannend auch der Blick hinter die Kulissen des Badebetriebs. Von zwölf Uhr Mittag bis um 15 Uhr sowie von 17 bis 18

Uhr werden Führungen durch die neue Schwimmbad-Technik angeboten. Ab 20 Uhr beginnt dann die Beach-Party für die Generation(en) ab 16 Jahren. „DJ Any bringt das Freibad zum Beben“ lautet das Versprechen. Dazu gibt es Cocktails, Bier, Softdrinks und Sandwiches

Am Vor- und Nachmittag gelten die normalen Eintrittspreise. Ein Ticket für die Abendparty kostet 5 Euro – allerdings erst ab 21 Uhr. Früh zu kommen, lohnt sich also! Karten gibt es auch im Vorverkauf bei den Knights am Kapellenplatz 9.

Aus Rücksicht auf die Anwohner kann zwar nicht bis zum nächsten Morgen durchgefeiert werden. Doch die Mitternacht wird die Strand-Fete deutlich hinter sich lassen. Die (Musik) läuft bis um 1 Uhr und die Bar ist noch zirka ein Stunde länger geöffnet.