

Flomborn 26.10.2015

Gemüsegarten und veganer Wein



Dicht an der Natur: Wine-Tourism-Award-Gewinner Rüdiger Räder mit Katze Riesline, Philipp Räder und Ulla Bernhard-Räder.

Foto: pa/Selak

Von Stefanie Widmann

WINE-TOURISM-AWARD Im Weingut Bernhard-Räder in Flomborn spielen Natur und Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle

FLOMBORN - Natur und Tradition mit Neuem verbinden, das gehört bei Familie Bernhard-Räder in Flomborn zur Philosophie. Weingut, Gästehaus und ein Kräuter- und Gemüsegarten, dessen Produkte sich auf dem Frühstücksbuffet wiederfinden – für ihre vielfältigen Aktivitäten im Sinne des Wein-Tourismus erhielt die Familie jetzt den „Best of Wine Tourism Award 2016“, eine Auszeichnung des internationalen Weinnetzwerks Great Wine Capitals in der Kategorie Nachhaltigkeit im Weintourismus. Damit sind sie als einziger Betrieb bereits zum zweiten Mal geehrt worden: 2011 erhielt das Weingut den Preis in der Kategorie Architektur. Und da ist noch etwas: „Wir freuen uns besonders, dass wir gerade jetzt zum Jubiläumsjahr Rheinhessen den Preis erhalten“, sagt Ulla Bernhard-Räder. Unser Haus ist 1818 erbaut und damit fast so alt wie Rheinhessen.“

Heute noch Hühner

- **GWC-AWARDS**

Vier der jüngst verliehenen Wine-Tourism-Awards gingen nach Alzey und Umgebung.

Wir stellen die von der internationale Vereinigung Great Wine Capitals (GWC) ausgezeichneten Betriebe in loser Reihenfolge vor.

Dabei haben Ulla Bernhard-Räder und Rüdiger Räder nach und nach den traditionellen Gemischtbetrieb der Familie in die neue Richtung gelenkt. „1987 nach der Hochzeit, sind wir in den Flaschenweinverkauf eingestiegen“, schildert Rüdiger Räder. Das Vieh wurde nach und nach abgeschafft, geblieben sind „15 Hühner und ein Gockel“ sowie rund 25 Hektar Äcker für Getreide und Zuckerrüben – ebenso viel Fläche übrigens wie für Wein. 1990 kamen dann die Gästezimmer und eine Ferienwohnung dazu. Demnächst wird ein komplett neuer Keller gebaut, nachdem die Familie das Nachbargebäude erworben hat.

Aber auch wenn dieser dann nicht mehr direkt am Hof liegt, werden die Gäste weiter mitbekommen, wie der Weine entsteht, denn dies zu vermitteln, ist eines der wichtigen Ziele der Familie. „Die Gäste können mit in den Weinberg und mit in den Keller gehen. Je nach Jahreszeit können sie mit Reben biegen oder schneiden und natürlich im Herbst bei der Weinlese helfen. Auch mit den Weinproben richten sich die Bernhard-Räders entsprechend aus. „Die Gäste können sich ihre Probe quasi selbst zusammenstellen“, erläutert Philipp Räder. Außerdem fänden die Weinproben häufig nicht irgendwo am Tisch, sondern am Stock statt, beispielsweise bei einer Weinwanderung. „Wir wollen den Weg von der Rebe zum Wein erläutern.“ Die Gäste sollten erfahren, wie viele Arbeitsschritte nötig sind, damit die Traube zu Wein wird.

Seit Sohn Philipp, der seinen Winzerberuf unter anderem bei Philipp Kuhn in der Pfalz lernte und auch in Neuseeland Erfahrungen sammelte, 2011 in den Betrieb einstieg, wurde der Weinbau komplett auf Bio umgestellt. Die Weine tragen das EU-Biolabel und das grüne V auf gelbem Grund für vegane Lebensmittel. „Wir benutzen weder Gelatine noch Eiweiß zur Klärung.“

Im Garten hinter dem Kreuzgewölbe, das als Verkaufsraum dient, wachsen Kräuter aller Art, dazu Karotten, Tomaten, Gurken, verschiedene Salate, Erd-, Him-, Johannis- und Brombeeren zum Direktverzehr oder für Marmelade und manches mehr: Der Weg zum Gästehaus führt durch diesen Garten. „Das Besondere ist, das man das alles hier direkt erleben kann – sehen, riechen und schmecken“, sagt Bernhard-Räder. So gibt es im Kräutergarten speziell einen Bereich für die Sinne, aber etwa auch einen für Bachblüten und einen für die Küche.

Auf Wein und Tradition sind auch die Gästezimmer ausgerichtet. Weinsteinzimmer, Rebholzzimmer, Bachblütenzimmer..., jedes hat seine eigene Farbe, thematische Bilder und Details. Auf dem Frühstückstisch ist alles essbar, beispielsweise auch die Ringelblumen, auch wenn sich nicht jeder Gast rantraut.

Leckere Zitronenverbene

„Zugegebenermaßen schmecken Borretsch, Majoran und Zitronenverbene noch besser“, sagt die Winzersfrau und studierte Ernährungswissenschaftlerin, die auch Reharmony- und Bachblütenkurse anbietet – zwei von rund zehn Programmen rund um das Weingut. Um dem eigenen hohen Anspruch gerecht zu werden, teilt die Familie sich die Kompetenzen auf.

Rüdiger Räder ist vor allem für die Weinberge, den Garten und die Landwirtschaft zuständig, Ulla Bernhard-Räder kümmert sich um das Gästehaus, die Kunden und die Küche, Büro, Innen- und Außenmarketing und vieles mehr, Philipp Räder hat seinen Schwerpunkt im Keller. Seine Schwester Anne Marie studiert Jura in Heidelberg, unterstützt die Familie bei den Hof- und Weinfesten. Und die Oma kocht für alle.

Der GWC-Nachhaltigkeitspreis passt da perfekt. „Mich begeistert dieses Netzwerk einfach“, sagt Bernhard-Räder. „Das ist auch für den Austausch in Rheinhessen fantastisch. Und zu ausgezeichneten Betrieb unterwegs zu sein, lohne immer, sie selbst hätten es in Südafrika und Bordeaux umgekehrt ausprobiert.

[Noch mehr Nachrichten aus der Region lesen? Testen Sie kostenlos 14 Tage das Komplettpaket Print & Web plus!](#)

[Zur Übersicht Flornborn](#)