

////////////////////////////////////

## RITTER BIER

BIS INS 19. JAHRHUNDERT  
BRAUTEN DIE WIRTSLEUTE  
IM RITTER DAS BIER FÜR IHRE  
GÄSTE NOCH SELBST.

EINE SCHÖNE TRADITION,  
DIE JETZT NEU ZUM LEBEN  
ERWECKT WERDEN SOLL.  
DEN RITTERSLEUT SCHWEBT  
EIN BIER VOR, DAS ES NIR-  
GENDS SONST AUF DER WELT  
GIBT. MAL GUCKEN, OB DAS  
KLAPPT ...



# DAS



# PERFEKTE BIER

*Text: Ulf Tietge · Fotos: Michael Bode*

**A**ller Anfang ist schwer. Erst recht, wenn man sich in den Kopf gesetzt hat, das Ritter Bier zu kreieren. Nicht bloß ein Marketing-Gag schwebt Dominic Müller, Ronny Weber und André Tienelt vor, sondern etwas Nachhaltiges. Ein richtig gutes Bier, das auf der Terrasse genauso gut schmeckt wie im Ritter Keller oder dem Gourmet-Restaurant.

Ein Bier, das mit den Weinen aus dem preisgekrönten Keller von Sommelier Ronny Weber mithalten kann und das gleichzeitig an alte Zeiten anknüpft. Schließlich besitzt der Ritter noch Braurecht, auch wenn es Jahrzehnte her sein muss, dass man in Durbach eigenes Bier gebraut hat.

Back to the roots. Warum denn auch nicht. Schließlich boomt in Deutschland die Szene der anspruchsvollen Craft-Beer-Hersteller, die Gerstensaft nach alter Handwerkskunst und mit unglaublich viel Liebe zum Detail herstellen. Nicht industriell und in großen Fabriken, dafür traditionsbewusst und mit dem Selbstbewusstsein, dass der beste Hopfen gerade gut genug ist und Genießern eine schöne Kiste Bier mehr wert sein sollte als eine Schachtel Zigaretten.

Die Suche nach dem Ritter Bier beginnt am Probiertisch der Offenburger Manufaktur für Hopfen und Malz von Markus Kühnhanss. Mit von der Partie ist Braumeister Frederik Otterbein aus Hessen, der die Runde bei ihrem Abenteuer mit seiner ▶

- › Erfahrung begleitet. „Wichtig ist uns, dass es zischt“, sagt Dominic Müller. „Dass man es nicht tröpfchenweise probiert, sondern mit Freude trinkt.“ Und das Ritter Bier muss zur Region passen. Es wird exklusiv im Ritter ausgeschenkt und soll sich natürlich von normalem Pils abheben. „Vielleicht rotblond, so wie das hier“, sagt André Tienelt. „Ein bisschen kräftiger im Malz-Ton, aber nicht so schwer, dass man nach einem halben Glas schon satt ist.“

**GERN ROTBLOND MIT  
SCHLANKEM KÖRPER UND  
FEINER HOPFENNOTE**

Frederik Otterbein und Markus Kühnhanss hören sich ganz in Ruhe an, was die Rittersleut so haben wollen. Kein Kölsch, weil Dominic Müller aus Düsseldorf kommt. Kein Hopfenextrakt, sondern Naturhopfen. Auf keinen Fall ein süßes Bier, wie es die Belgier mögen und bitte nicht so dünn wie in Südeuropa. Ein eher kräftiges Bier, wenn es nach Ronny Weber geht. Stammwürze? Gern über zwölf Prozent, aber auch nicht zu viel Alkohol: knapp fünf Prozent, mehr bitte nicht. Vielleicht kann man das Bier ja mit Weinhefen vergären lassen? Klingelberger-Hefe würde zu Durbach ja nun wirklich perfekt passen.

Um es vorwegzunehmen: So schön die Idee in der Theorie klingt – Durbachs Winzer müssen keine Angst um eine neue Verwendung ihrer Hefestämme haben. Denn die Probe mit den Weinhefen schmeckte ... nun, sagen wir: ziemlich eigenartig.

Was sich dagegen bewährt: Müller, Tienelt und Weber probieren ihre zwölf Bier-Proben aus Stielgläsern, die sich von Weißweinkelchen kaum unterscheiden. Und schnell ist auch ein Favorit gefunden: Bier Nummer sechs. Ein frisches, obergäriges Bier, das mit Altbier-Hefen eingebraut wurde. Im Vergleich zur Probe darf das fertige Ritter Bier ein bisschen weniger Säure, aber mehr Körper haben – aber da ist Braumeister Otterbein zuversichtlich. „Wir sind auf der Zielgeraden. Wir setzen jetzt ein großes Fass auf, damit der Ritter noch im März das erste Ritter Bier ausschenken kann.“



**FÜR KESSEL-GUCKER**  
Offenburgs Manufaktur für Hopfen und Malz bietet Brauseminare an. Bis zu fünf Personen dürfen mit Markus Kühnhanss ihr eigenes Bier brauen und dabei kräftig mit anfassen...





PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN: Braumeister Frederik Otterbein, Brauer Markus Kühnhanss, André Tienelt, Ronny Weber und Dominic Müller (v.l.) auf der Suche nach dem perfekten Bier





**Schwarzwald Radio**  
Classic Hits & Super Oldies

Das offizielle Ferienradio  
für den Schwarzwald ♡



**Jetzt anrufen und gewinnen!**  
Testen Sie uns und sagen Sie uns Ihre Meinung! Gewinnen Sie ein schickes Digitalradio! Einfach anrufen unter 0781/5043333 oder E-Mail an [studio@schwarzwaldradio.com](mailto:studio@schwarzwaldradio.com) schreiben.

Unsere Schwarzwaldradio-Moderatoren: Peter Oehler, Eva Heime, Jörg Schött & Fabian

<b>Digitalradio</b> Baden-Württemberg	<b>UKW 93,0 MHz</b> Mittleres Kinzigtal
<b>Kabel 87,50 MHz</b> KA, OG, FR	<b>Web &amp; App</b> <a href="http://www.schwarzwaldradio.com">www.schwarzwaldradio.com</a>

SCHWARZWALDRADIO ist das offizielle Ferienradio der Urlaubsregion Schwarzwald. In Baden-Württemberg im Digitalradio (DAB+) und weltweit per Web und als App.

**DIGITALRADIO**  
Radio der Zukunft



herz.erfrischend.echt.



Hol die A...

[www.schwarzwaldradio.com](http://www.schwarzwaldradio.com)

# JURASTUDIUM IN DREI SEMESTERN

WER ALS SOMMELIER ETWAS AUF SICH HÄLT, MUSS AUCH MAL AUS DEM KELLER. UND AUF IN DIE WEITE WELT! NEUE WINZER ENTDECKEN, SPEZIALITÄTEN AUFSPÜREN UND MITBRINGEN

RITTER-SOMMELIER RONNY WEBER IST INS JURA GEFAHREN – MIT EINIGEM ERFOLG...

*Text: Ronny Weber*

**A**ls mich meine Mutter neulich fragte, was ich denn so vorhabe, sagte ich mit Vorfreude auf meine neue Weinreise „Na, Jura studieren!“ Meine liebe Frau Mama war entzückt und sagte mir, wie stolz sie sei. Da ich mit meinen Gedanken woanders war und wenig Zeit zum Reden hatte, bemerkte ich das Missverständnis nicht. Ich hielt das Gespräch kurz und legte rasch den Hörer auf. Schließlich musste ich packen!

Unser Kursbuch für die Lehrzeit sollte das druckfrische ‚Jura Wine‘ von Wink Lorch sein. Eine Mischung aus Weinguide und Reiseführer, den wir jedem Besucher dieser 2000 Hektar Rebfläche umfassenden Region gern ans Herz legen.

Zu Beginn der 250 Kilometer langen Fahrt sammelten wir erste Informationen über unsere anstehenden Winzerbesuche, doch schon nach ein paar Kilometern war es Zeit, der trockenen Theorie ein wenig Fundament zu verleihen – außerdem hatte ich ja unser Pausenbrot gepackt. Wir verhalten uns also mit einer Flasche 2010er Chardonnay ‚Les Corvées de Curon‘ der Domaine de la Tournelle zur nötigen Praxis. Ein ungeschwefeltes, ungemein birnenduftiges Exemplar mit feinem Gerbstoff und intensiver

## WEINE AUS DEM JURA

Die Weinbauregion Jura zwischen dem Burgund und der Schweiz war lange von anderen Anbaugebieten isoliert. Sie hat sich ihre jahrhundertealte Weinbautradition mit eigenen Rebsorten, anachronistischen Ausbaumarten und interessanten Spezialitäten bewahrt



Mineralität. Ein Wein, der nichts Sättigendes oder Schweres hat, aber dennoch über viel Komplexität, Dichte und Fülle verfügt.

Neben Chardonnay ist im Jura nur Savagnin (Traminer) als Weißweinrebe zugelassen. Als rote Trauben darf neben den Lokalburschen Plousard/Poulsard und Trousseau nur Pinot Noir angepflanzt werden. Die Reben sind im Durchschnitt fast 50 Jahre alt und werden meist in einfachem oder doppeltem Guyot mit bis zu 7000 Stöcken pro Hektar erzogen. Die Erträge liegen so oft deutlich unter 50 Hektoliter je Hektar.

Mit 1000 bis 1400 mm Niederschlag und 1750 bis 1900 Sonnenstunden im Jahr hat Petrus im Jura gute Voraussetzungen für den Weinbau geschaffen. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 250 bis 400 Metern zwischen der Ebene von Bresse und dem Juragebirge. Man findet in flachen Lagen Ton, auf den steileren, besseren Lagen Jurakalk, Kalkmergel und Schiefer.

Weinbau gibt es im Jura seit 58 vor Christus und noch bis ins 19. Jahrhundert war eine Weinbaufläche von mehr als 20000 Hektar mit 40 Rebsorten der Stolz dieser idyllischen Region an der Schweizer Grenze. Doch Reblaus, Weltkriege und der Verzicht auf so ziemlich alle Trends der vergangenen >



Der Kirchturm von Saint-Just erhebt sich über die Weinstöcke rund um Arbois, das trotz seines großen Namens gerade einmal 3500 Seelen zählt...