

# WIRTSCHAFT IN EMSDETTEN



Die Weinkellerei von Mathias Meimberg hat ihren Sitz in Austum, auch wenn der Wein aus Franken kommt. Diese Kombination scheint überaus erfolgreich zu sein: Zweimal konnte das Weinhaus Boessneck – eine Kooperation mit seinem Mentor Johannes Arnold – jetzt hochkarätige Preise für Spitzen-Weine erzielen. EV-Foto: Busch

## In Austum schäumt's erfolgreich

Emsdettener Winzer Mathias Meimberg belegt mit Spitzen-Sekt ersten Platz / Top-Platzierung bei Rotweinpreis

Von Christian Busch

**EMSDETTEN.** Der Sommer 2013 scheint in der Bauerschaft Austum ideal für Pinot noir gewesen sein. Wie sonst ist es zu erklären, dass der „2013 Boessneck Spätburgunder trocken“ des Emsdettener Winzers Mathias Meimberg beim großen und renommierten „Meininger Rotweinpreis 2016“ ganz vorne gelandet ist?

Ehrlich gesagt: Die Reben sind selbstredend nicht auf saftigen Wiesen hinterm Haus Kamp gewachsen – sondern in Spitzenlagen im fränkischen Iphofen. Genau in der „Rödelseer Küchenleite“ und im „Rödelseer Küchenmeister“. Aber Sitz der Weinkellerei Meimberg ist in Austum – und so strahlt ein wenig Glanz auch auf Emsdetten. Und nicht nur in Sachen Rotwein: Beim großen Schaumwein-Wettbewerb der Fachzeitschrift Selection hat der junge und doch Wein-erfahrene Emsdettener so richtig abgeräumt.

Seit 2013 schreibt er eine besondere Erfolgsgeschichte: Der gelernte Landschaftsgärtner ließ sich vom Wein-Virus infizieren, drückte noch einmal die Schulbank, bildete sich zum Önologen weiter.

Nach Lehr-Stationen in Südafrika, in der Champagne und in so Wein-exotischen Ländern wie Dänemark fasste Mathias Meimberg als Winzer und Kellermeister in Franken Fuß. Bei seinem Mentor, einstigem Lehrer und jetzigem Partner Johannes Arnold in Iphofen. Seitdem erzeugt Mathias Meimberg unter dem Namen „Meimberg Weinkellerei“ ambitionierte Franken-Weine für jeden Tag. Müller-Thurgau, Bacchus, Silvaner – typisch und doch mit besonderer Meimberg-Note.

Gemeinsam mit seinem fränkischen Partner – Johannes Arnold ist mit seinem Betrieb Mitglied des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), sozusagen der deutschen Wein-Champions-League – betreibt er zudem das Weinhaus Boessneck. In dieser exklusiven Linie kreieren die beiden Kellermeister zusammen besondere Spitzen-Weine aus fränkischen Toplagen.

All das mittlerweile maßgeblich von Austum aus. In der denkmalgeschützten Scheune lagern die Frankenweine und können hier auch probiert werden, auf dem Hof zwischen Emsdetten und Hembergen werden zudem

die Marketing- und Vertriebsaktivitäten gebündelt. Denn die meisten Kunden – vor allem Gastronomen und Privatleute – kommen aus dem Münsterland. Zufall ist all das nicht. Mathias Meimbergs Familie und die seiner Frau Elisabeth stammen aus Münster. Hierher, zurück zu den Wurzeln und aufs Land, hat es das Paar gezogen.

2012 und 2013 waren die ersten beiden Spätburgunder-Jahrgänge von Boessneck. Spätburgunder gilt als „Diva der Rebsorten“, Weine aus den Spitzenlagen im Burgenland erzielen dreistellige Euro-Preise. Große Gewächse aus der Pfalz, Baden oder von der Ahr zählen zur internationalen Spitze und werden entsprechend bezahlt.

Der beste Franken-Rotwein beim Meininger-Rotweinpreis 2016 kommt mit 91 von maximal 100 Punkten vom VDP-Weingut Stadt Klingenberg, Platz 2 mit 90 Punkten: der 2013er Boessneck Spätburgunder, der zweite überhaupt je produzierte des neuen „Wein-Joint-Ventures“. „Ich war glücklich und überrascht zugleich“, erzählt Mathias Meimberg.

**„Ich war glücklich und überrascht zugleich.“**

Mathias Meimberg

Denn: Spätburgunder zählt nicht nur zu den Diven sondern zeichnet sich durch filigrane Strukturen, durch zarte Frucht und eine delikate Würze aus. Der Boessneck aber ist eher ein Kraftpaket, ein „Maul voll Wein“. Die Jury hat er dennoch voll überzeugt. „Freut mich natürlich“, grinst Meimberg. „Wenn er die Tester nicht überzeugt hätte, würde ich ihn trotzdem weiter genau so machen.“ Erfolg ist eben auch, seinem Stil treu zu bleiben.

Der Spätburgunder spielt auch eine große Rolle in den Sekten von Mathias Meimberg. Die sind sein besonderes Baby. Zwar können sie nicht mit dem realen Nachwuchs, der sich seit kurzem in Austum Gehör verschafft,



Gemeinsam mit Johannes Arnold (r.) erzeugt Mathias Meimberg in Franken Alltags- und Spitzenweine. Foto: privat

konkurrieren. Aber wer bei Taittinger in der Champagne gearbeitet hat, sieht das animierende Prickeln im Glas mit besonderen Augen.

Das bemerkte auch die Jury der Fachzeitschrift Selection, die Meimberg schon zu den besten Nachwuchs-Winzern Frankens gekürt hatte. Bei der Wahl zu den besten Schaumwein-Produzenten 2017 holte Boessneck im international besetzten Concours mit dem „Black Brut Nature“ 92 Punkte und eine Goldmedaille. Das bedeutet nicht nur Weltklasse – das ist Platz 1 in der Kategorie der Schaumweine über 15 Euro.

Ein großes Stück Winzer-Handwerk, das naturgemäß seinen Preis hat: 49,90 Euro pro Flasche. Dafür gibt's den Gewinner eines internationalen für die feinen Perlen im Sekt maßgeblich verantwortlichen ist. Das Besondere bei Boessneck: Der Hefestoff wird nicht in der Flasche, wird nicht wie sonst üblich ent-

fernt, bevor die Flaschen endgültig verkorkt, für den Verkauf vorbereitet werden.

Wer den „unfiltrierten“ Sekt vorsichtig eingießt, hat einen belebend-frischen, fast jugendlich wirkenden Schaumwein mit betörender Frucht im Glas. Beim zweiten, dritten Einschenken, wenn sich die Hefesterne am Boden in der Flasche verteilt haben, haut der „Black“ mit voller Wucht zu: Intensive Brioche-Aromen, Dörrobst, Honig – bei jedem „Hineinreichen“ und Schmecken eröffnen sich neue, facettenreichere Geschmackswelten.

Ein großes Stück Winzer-Handwerk, das naturgemäß seinen Preis hat: 49,90 Euro pro Flasche. Dafür gibt's den Gewinner eines internationalen für die feinen Perlen im Sekt maßgeblich verantwortlichen ist. Das Besondere bei Boessneck: Der Hefestoff wird nicht in der Flasche, wird nicht wie sonst üblich ent-

### • Jahrgangs-Präsentation und Hospiz-Wein

- **Die Jahrgangs-Präsentation** der Weinkellerei Meimberg findet am Samstag, 29. April, von 13 bis 18 Uhr in der Weinkellerei, Austum 47, statt (Eintritt frei).
- **Probiert werden** können im Weinlager die Weine der Weinkellerei Meimberg, vom Weinhaus Boessneck und vom VDP-Weingut Arnold, darunter auch die ersten Weine des Jahrgangs 2016.
- **Mit dabei ist** wieder die Hafenkäseri Münster, zudem stellt Künstlerin Sylvia Lambrecht ihre Werke aus.
- **Wie schon im Vorjahr** unterstützt Mathias Meimberg die Arbeit des Hospizes Haus Hannah mit einer Sonderedition. Den „Haus-Hannah-Wein“ gibt es als Bacchus, als Müller-Thurgau und als spritziges Secco. Der Erlös kommt komplett dem Hospiz in Emsdetten zugute.



Auch vom 2016er-Jahrgang gibt es eine Haus-Hannah-Edition, der Erlös fließt komplett an das Hospiz. EV-Foto: Busch