

Stefan Lux, Orthopäde in Stuttgart, hat in Freiburg studiert. Die Universität dort ist eine Hochburg der Medizinwissenschaften, zudem ein Hort gepflegter Lebenslust. Lux erinnert sich noch gerne an die Ausflüge nach Gottenheim nahebei. Ziel war die Straußwirtschaft von Familie Hunn. Da gab es vorzüglichen Zwiebelkuchen, dazu staubtrockenen Grauburgunder. Wenn´s die Zeit zulässt, fährt der Stuttgarter heute noch regelmäßig dorthin, um Erinnerungen aufzufrischen, ehemalige Kommilitonen zu treffen und sich reichlich mit Wein einzudecken.

Und um mit Felix Hunn zu plaudern, der mit 64 Jahren immer noch im Geschirr ist. Er war einst Beamter beim Regierungspräsidium Freiburg. 1982 wurde das 300 Jahre alte Hofgebäude samt Gewölbekeller zum Weingut. Feierabends baute er ein wenig Wein an, den er im umgebauten Stall, der "Hunnestrausse" ausschenkte.

Sohn Kilian wuchs heran und wusste schon in der Schule, dass er Winzer werden wollte. Mit 16 Jahren begann er die Lehre und ging dem Vater tüchtig zur Hand. Der ließ ihn wirbeln mit den Worten: " Du verstehst ja doch mehr davon als ich". Als der Junge älter geworden war, verliebte er sich in Martina Jepp, damals Badische Weinkönigin. Und er hatte Erfolg. Heute bewirtschaften die beiden gemeinsam den zu einem stattlichen Weingut herangewachsenen Betrieb.

Unter ihrer Regie wurde das barocke Anwesen sorgfältig ausgebaut und erweitert. An einem Sonntag im Hof den Wein zu probieren zählt zu den gehobenen alemannischen Genüssen. Martina und Kilian bieten fast ausschließlich trockene Gewächse ohne jegliche Restsüße an. So passen sie prächtig zur südbadischen Küche.

1992, gleich nachdem es amtlich zugelassen war, pflanzten die Hunns Chardonnay. "Das war ein großes Risiko" erinnert sich die Winzerin. Die ersten Jahrgänge schmeckten rau. Doch jetzt sind die Reben alt genug und bringen dichte, raffinierte Tropfen. Der 2007er füllt den Gaumen mächtig aus. Die Frucht von Apfel und Pfirsich wird von reichen mineralischen Tönen umspielt. Das Prädikat Kabinett stimmt eigentlich nicht bei 13 Grad Alkohol. Doch die erfrischende Säure lässt den Wein geradezu schlank erscheinen.

2007er Chardonnay Kabinett -trocken- 13,1% Alkohol, 6,0 g Säure, 0,1 g Restzucker (pro Liter)

Pit Falkenstein