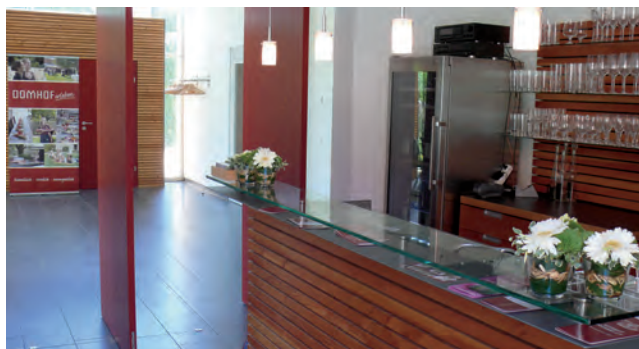


Das Weingut Domhof im rheinhessischen Guntersblum blickt auf eine außergewöhnlich lange Tradition zurück. Schon im 13. Jahrhundert dienten seine Erträge zunächst dem Erzbistum Köln, dann dem Domstift Worms. Die Inhaber ruhen sich heute aber nicht auf der Geschichte aus. Manfred Wirbals war vor Ort.

Standesamt im Pferdestall, Sekt im Weinaromagarten



Die Inhaber Alexander und Chris Baumann stehen für eine Winzergeneration, die ihre Produkte mit neuen Marketingideen erfolgreich an den Kunden und ihr Weingut ins Gespräch bringt (Fotos: mw)

Von Mai bis Oktober sind alle Wochenenden für Hochzeitsgesellschaften und Geburtstagsfeiern ausgebucht. Die Rede ist hier nicht von einem Hotel mit gut ausgelastetem Bankettsaal, sondern von einem Weingut, das in der Organisation angenehmer gesellschaftlicher Anlässe ein „gutes zweites Standbein“ gefunden hat, wie der 31-jährige Inhaber Alexander Baumann berichtet. Die Idee hat „wie verrückt eingeschlagen“, bekräftigt seine Frau Chris Baumann, die als Diplom-Betriebswirtin nicht nur für Büroarbeiten und Verwaltungsaufgaben zuständig ist. Die ausgebildete Wein- und Kulturbotschafterin, die 2005 mit 27 Jahren in das Weingut mit eingestiegen war, kümmert sich auch intensiv um das Veranstaltungsmanagement des Weingutes Domhof, dessen barocker Rahmen mit abgeschlossenem Innenhof und südlichem Ambiente sich hervorragend für Veranstaltungen aller Art eignet. Der Weinbau bleibt auch weiterhin erstes Standbein des Gutes. Seit 1874 im Familienbesitz, ist der Domhof laut Alexander Baumann heute „in der glücklichen Lage“, mit Lagen am Roten Hang, mit Löss-geprägten Böden in Guntersblum und Kalk-dominierten Flächen am Niersteiner Paterberg über die „drei rheinhessischen Hauptböden für Terroirweine“ zu verfügen.

Weinbautechniker und „Generation Riesling“-Mitglied Alexander Baumann, der das Gut in vierter Generation bereits 2004 von den Eltern übernommen hatte, konzentriert

sich mit saisonalen Teilzeitkräften auf den Ausbau der Weine im Keller und auf Arbeiten zur Qualitätssicherung im Weinberg wie etwa das Traubenteilen zur Mengenbeschränkung. Alle anderen, maschinell zu erledigenden Arbeiten wie zum Beispiel Entblätterung und Bodenarbeiten, wurden vor zwei Jahren an einen Lohnunternehmer vergeben. Etwa 95 % der Jahresproduktion von 60.000-70.000 Flaschen gehen im Direktverkauf – zumeist über eine beauftragte Spedition – an Endverbraucher, 5 % werden in Gastronomie und Fachhandel abgesetzt. „Für größere Handelsmengen hätten wir unsere Fläche erheblich ausweiten müssen. Doch wir wollten lieber auf die nachvollziehbare Qualität unserer Produkte setzen“, begründet Alexander Baumann die Entscheidung zum betrieblichen „Outsourcing“ und zur Etablierung einer vierstufigen Quali-

tätspyramide: Von der Spitze „Innovation“ mit deutlich reduziertem, handgelesenem Ertrag (35 hl/ha) über „Creation“ (75-80 hl/ha) bis hin zu den zwei Basislinien „Tradition“ und „Weinhaus Baumann“ (90-100 hl/ha) reicht das transparente Sortiment. Dafür werden auch unter den zahlreichen Veranstaltungsgästen neue Abnehmer gefunden. Hochzeitsgesellschaften aus der ganzen Rhein-Main-Region nutzen gerne die Möglichkeiten, die „Veranstaltungsmanagerin“ Chris Baumann im

Domhof eröffnet hat: Die Trauung im früheren, heute offiziell als Standesamt-Außenstelle zugelassenen Pferdestall der historischen Domhof-Zehntscheune, anschließend Sekt Empfang in der barocken Gartenanlage, Weinproben in der 2007 neu erbauten Vinothek und schließlich ein vom professionellen Gastro-Team präsentiertes Hochzeitsmenü. Teil der Gartenanlage ist der bis heute einzige rheinhessische Weinaromagarten. Er lädt die Gäste nicht nur zum Flanieren, sondern vor allem auch zur sensorischen Übung ein: Vor dem Genuss der vier Leitrebsorten des Weingutes – Riesling, Silvaner, Spätburgunder und Grauburgunder – kann man hier die rebsortentypischen Aromen etwa von Orangethymian und Stachelbeere, von Himbeeren und Ananasminze „erriechen“ und probieren.

Die Preisträger des „Best of Wine Tourism Award 2010“ in der Kategorie „Architektur, Parks und Gärten“ wollen ihr Veranstaltungs- und Gastronomieangebot zukünftig noch ausweiten. Es soll nicht nur weiterhin ein Hoffest und Kulturveranstaltungen mit Wein und Musik geben, sondern von November bis Dezember auch ein Winterrestaurant. „Die Nachfrage danach war sehr groß“, berichtet Chris Baumann. Überdies werden sie als neue Mitglieder der Interessengemeinschaft „Offene Gärten Rheinhessen“ ihren Aromagarten im kommenden Jahr der Öffentlichkeit präsentieren.

www.weingut-domhof.de

Zum Betrieb

Auf 10 Hektar eigenen Rebflächen werden unter den weißen Sorten mit 35 % vor allem Riesling, aber auch mit jeweils 8 % Silvaner und Grauburgunder sowie Bacchus angepflanzt. Rote Spitzenreiter sind mit ebenfalls 8 % Spätburgunder und Regent, gefolgt von Schwarzriesling, Portugieser und Dornfelder.

Öffnungszeiten der Vinothek:
Di.-Fr. 14.00-19.00 Uhr, Sa. 10.00-14.00 Uhr
www.weingut-domhof.de