

# Eiskeller entstand vor 155 Jahren

**LEINGARTEN** *Im Sandsteingewölbe an der Kastanienstraße reifen heute Barrique-Weine der Privatkellerei Hirsch*

## Serie: Unter Tage

Von Josef Staudinger

Er befindet sich in unmittelbarer Nähe des einzigen von ehemals fünf in Leingarten existierenden Pumpbrunnen: der 1867 gebaute Eiskeller an der Kastanienstraße, die vom sogenannten Hirsch-Kreisel in südlicher Richtung zur Heuchelberg Straße verläuft. Im Außenbereich weist nur eine 2021 vom Arbeitskreis Lebensraum der Lokalen Agenda 21 aufgestellte Informationstafel auf den historischen Gewölbekeller hin. Heute dient dieser der in der Kastanienstraße beheimateten Privatkellerei Hirsch zur Lagerung von 170 mit edlem Rebensaft gefüllten 225-Liter fassenden Barrique-Weinfässern aus schwäbischer Eiche.

An so etwas hatte vor 155 Jahren mit Sicherheit niemand gedacht, als das Gelände zur Schaffung eines Eiskellers ausgegraben und nach der Fertigstellung im Außenbereich

„Der Barrique-Wein darf im Gewölbekeller in ähnlicher Umgebung reifen, in der er gewachsen ist.“

Christian Hirsch



Im weit verzweigten Eiskeller, in dem Christian Hirsch gerade eine Probe zieht, reifen in 170 Eichenholzfässern edle Barrique-Weine.

Foto: Josef Staudinger

wieder verfüllt wurde. Ein weiterer Keller zur Eislagerung in der ehemals selbstständigen Gemeinde Großgartach, die 1970 mit Schluchtern zu Leingarten fusionierte, befand sich links nach dem Durchgang im Areal des Gasthauses Löwen. Das für die ortsansässigen Brauereien und Kühlhäuser benötigte Eis wurde in den Wintermonaten aus den zugefrorenen damaligen Großgartacher Gewässern Annung-See, Seele-See, dem See beim Waldheim und dem Feuer-See beim heutigen Areal der Firma Dautel gebrochen und in Stangen geschnitten.

**Brauereien** Eine der Brauereien war nach Recherchen der Lokalen Agenda 21 das bereits vor dem Ersten Weltkrieg abgerissene Gasthaus

Adler. Als Transportmittel für das Eis diente eine rund 100 Kilogramm schwere Kiste, die lange Zeit in einem Garten ihr Dasein fristete, bis sie wieder ihren Platz im Eiskeller fand. Zum Einlagern in den mit Sandsteinen gemauerten Gewölbekeller seien die Eisstangen früher durch einen heute noch gut erhaltenen, rund sieben Meter tiefen Schacht in die Räume des Gewölbekellers gebracht worden, schildert Christian Hirsch, der vor der Öffnung stehend mit dem Zeigefinger zum Lichteinfall am oberen Ende der Öffnung deutet.

Der rund 1,5 Meter im Erdbereich befindliche, weit verzweigte Eiskeller, ist vom Eingangsbereich aus bequem über einen leicht abfallenden, mehrere Meter langen Me-

tallgittersteg zu erreichen. In den Räumen herrscht das ganze Jahr über eine gleichbleibende Temperatur von etwa zehn Grad Celsius. Das Raumklima sei optimal für die dort im Barrique reifenden Weine wie Lemberger, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Shiraz, Pinot Noir und Merlot sowie die neue pilzresis-

## Öffentliche Führung

Christian Hirsch, der Mitte 2013 in den elterlichen Betrieb an der Kastanienstraße 1 eingestiegen ist, hat 2015 unter dem Slogan „Hirsch ist wild“ eine eigene Wein-Linie kreiert, die derzeit aus 25 verschiedenen Weinen besteht.

Der 38-jährige Diplom-Ingenieur für Weinbau und Önologie ist stolz darauf,

dass seine regionalen Weinprodukte derzeit auch im Baden-Württemberg-Pavillon auf der Expo in Dubai ausgeschrieben werden.

Die nächste öffentliche Führung durch den Eiskeller findet beim Weinhoffest der Privatkellerei Hirsch am **Muttertag, 8. Mai**, statt. *sta*

tente Rebsorte Satin Noir, erklärt Christian Hirsch. Durch die im Gewölbekeller herrschende hohe Luftfeuchtigkeit von 85 Prozent, so der Diplom-Ingenieur für Weinbau und Önologie, sei der Angels Share (Anteil der Engel) relativ gering. Also jener Anteil der durch die Holzporen der Eichenfässer entstandenen Ver-

dunstung. Pro im Eiskeller gelagertem Barrique-Fass müsse monatlich nur etwa ein Viertel Liter Wein nachgefüllt werden, erläutert der 38-Jährige. Würden die Fässer im Freien lagern, läge der Verlust bei etwa ein bis eineinhalb Litern. Bei einer Mindestreifezeit der Barrique-Weine von 20 bis 50 Monaten, verdeutlicht Hirsch, läge der Anteil der „Engel“ aufgrund der niedrigeren Luftfeuchtigkeit um ein vielfaches höher.

**Massiv** „Der Barrique-Wein darf im Gewölbekeller in ähnlicher Umgebung reifen, in der er gewachsen ist“, veranschaulicht Christian Hirsch. Die massiven Sandsteine des dickwandigen Kellergewölbes stammen nämlich aus dem Sandsteinbruch am Heuchelberg.