

RAMSTHAL

Seltenes Erlebnis in Ramsthal: Familie Baldauf liest Eiswein

Glück im Unglück für Familie Baldauf aus Ramsthal: Hagel beschädigt im Sommer einen ihrer Weinberge. Der Verlust macht nun aber etwas ganz Besonderes möglich: die Lese von Eiswein.

Von **Milena Meder** | 28.11.25, 20:00 Uhr



Bastian Baldauf (vorne) bei der Ernte der Trauben. Foto: Jannik Baldauf

Es ist Sonntag 23.11.2025. 5 Uhr morgens in Ramsthal; das Thermometer zeigt minus 10 Grad. Die Autos sind zugefroren, Büsche und Sträucher am Wegesrand sind weiß vor Frost. Der Ort schläft noch. Es ist ruhig auf den Straßen. Die meisten Rollläden sind noch unten, in den Häusern ist es dunkel.

Nur in einem Hof scheint die Nacht vorbei: Familie Baldauf ist bereits auf den Beinen. Autos und Traktoren stehen breit, denn in zwei Stunden geht es los in den Weinberg. Selten ist den Winzern das frühe Aufstehen so leichtgefallen wie heute. Es steht etwas an, dass für die Ramsthaler etwas ganz Besonderes geworden ist: die Lese von Eiswein.



Gefrorene Traminer Trauben. Foto: Bastian Baldauf

Wieso Familie Baldauf Eiswein lesen konnte

„Das ist ein Ergebnis, das viele Winzer mittlerweile nur noch wenige Male, wenn nicht sogar nur einmal in ihrer Karriere, erleben dürfen“, erzählt der 24-jährige Jannik Baldauf. Den ersten Eiswein hat seine Familie im Jahr 2000 gelesen, den letzten 2015. „Durch den Klimawandel konnten wir den Eiswein vor zehn Jahren erst im Januar lesen und da sind die Trauben leider oft schon zu matschig“, weiß der junge Winzer.

Für einen qualitativ hochwertigen Eiswein brauche es mindestens minus sieben Grad – und das über einen längeren Zeitraum, am besten im November oder Dezember. „Das kommt bei uns leider fast überhaupt nicht mehr vor und macht die Lese von Eiswein deshalb quasi unmöglich.“

In diesem Jahr hatten die Baldaufs allerdings Glück im Unglück. Ein Ärgernis aus dem Sommer verwandelte sich in etwas Gutes – und das ganz spontan. „Wir hatten dieses Jahr in einem unserer Weinberge einen Hagelschaden“, erinnert sich der 24-Jährige.

Die Spitzen vieler Triebe wurden abgeschlagen, es wuchsen Geiztriebe, an denen schließlich neue Trauben reiften. Das Problem: die Früchte waren bei der Lese im Herbst nicht reif genug. „Das heißt, wir haben Ende September nur die Trauben gelesen, die nicht vom Hagel beschädigt waren.“ Die Geiz-Trauben mussten hängen bleiben.

„Wir hatten Glück“

„Jetzt hatten wir einfach das Glück, dass die Temperaturen vergangene Woche so niedrig waren, dass wir aus diesen Trauben wunderschönen Eiswein lesen konnten“, freut sich Baldauf. Geplant war die Lese so also nicht. Ganz spontan, zwei Tage vorher, entstand der Plan beim Blick auf den Wetterbericht, der für das ganze Wochenende Minusgrade vorhergesagt hatte.

Kaum ausgesprochen ging es auch schon los: Die Trauben wurden kontrolliert, die Lesehelfer zusammengetrommelt, das Equipment gepackt – und das alles noch am Freitag. „Das Wochenende über haben wir dann gehofft, dass es wirklich auch so kalt bleibt.“

Am Sonntag um 5 Uhr morgens ging es für den Winzer und seine Familie dann ein letztes Mal zur Kontrolle hoch in den Weinberg. Sind die Früchte gefroren genug? Hat der Wetterbericht gehalten, was er versprochen hat? „Wir hatten Glück, haben unsere Helfer informiert und zwei Stunden später, um sieben Uhr, ging es dann bei minus zehn Grad los zur Lese.“ Fertig war das Team nach etwa eineinhalb Stunden, bei Sonnenaufgang. Für die Helfer hieß das ab ins Warme und stärken bei einem gemeinsamen Frühstück. Die Trauben kamen direkt in die Presse.



Jannik Baldauf: „Ich weiß nicht, ob ich in meinem Leben überhaupt nochmal einen Eiswein lesen kann. So besonders ist das für uns.“ Foto: Bastian Baldauf



Das Team der Eiswein-Lese 2025 war trotz Kälte bestens gelaunt. Foto: Gerald Baldauf

Eiswein aus Ramsthal: eine Besonderheit

„Wir haben dann am Sonntag noch bis in die Nacht hinein gepresst“, berichtete der 24-Jährige. Der Grund für diesen straffen Zeitplan: Während der Verarbeitung dürfen die Trauben nicht auftauen, „sonst verwässert der Wein“. Der Winzer erklärt: Ein Kilo Trauben ergibt in der Regel 0,75 Liter Wein, beim Eiswein seien es nur etwa 100 bis 200 Milliliter.

Doch: Was ist Eiswein eigentlich genau? „Eiswein ist ein Wein, der aus gefrorenen Trauben hergestellt wird“, erklärt Jannik Baldauf. Das Besondere daran: In den Früchten gefriere nur das Wasser, alle übrigen Inhaltsstoffe – wie zum Beispiel der Zucker, die Mineralien oder Säuren – nicht.



Direkt nach der Ernte wurden die Trauben gepresst. Foto: Bastian Baldauf



Für die Lese von Eiswein braucht es über einen längeren Zeitraum hinweg Minusgrade. Foto: Bastian Baldauf

„Beim Pressen läuft dann nur der Sirup raus und das Wasser bleibt in der Frucht zurück.“ Heißt: Die Inhaltsstoffe werden extrem konzentriert. So habe der Eiswein-Most der Baldaufs beispielsweise einen Wert von etwa 200 Oechsle erreicht, wohingegen regulärer Traubensaft für Wein nur auf eine Zahl von 85 bis 90 kommt. „Wir haben die Trauben nach dem Pressen probiert. Die sehen aus wie vorher, schmecken aber nur noch nach Wasser“, berichtet der Ramsthaler.

Was ist ein Oechsle? Oechsle ist eine Maßeinheit zur Bestimmung des Mostgewichts bei der Weinherstellung; es beschreibt die Dichte anhand des Gewichtes der Flüssigkeit. Ein Liter Wasser wiegt 1000 Gramm, heißt es hat 0 Oechsle. Ein Liter Eiswein wog im Fall der Baldaufs 1200 Gramm, heißt 200 Oechsle. Trockener Wein habe nach beendeter Gärung meist sogar eine negative Oechsle-Zahl, weil Alkohol leichter ist als Wasser.

Ist dann überhaupt jede Rebsorte für Eiswein geeignet? „Wir hatten quasi Doppel-Glück“, sagt Baldauf. Der Hagel habe den Schaden bei einem Gewürztraminer verursacht. Der Vorteil: die Rebsorte habe eine dickere Beerenschale. „Die Trauben hingen jetzt ja doch zwei Monate länger. Mit einer dicken Schale ist die Wahrscheinlichkeit für gesunde Beeren einfach höher.“



Auf die Helfer der Familie Baldauf ist immer Verlass. Foto: Bastian Baldauf

Bei der Familie Baldauf hat in diesem Jahr einfach alles gepasst – die Temperaturen, die Trauben und auch die Rebsorte. Für die Ramsthaler war der Morgen in ihrem Weinberg an diesem Sonntag also etwas ganz Besonderes. Zur Feier des Tages hat die Familie am Abend sogar eine Flasche Eiswein aus dem Jahr 2000 aufgemacht. Jannik Baldauf erzählt: „Eiswein hat so viel Zucker, dass man ihn unglaublich lange einlagern kann – ein bisschen zu vergleichen mit Honig.“

Zu kaufen gibt es den Wein dann vermutlich im Frühjahr 2026 – in kleinen Flaschen. Durch die lange Haltbarkeit eigne er sich perfekt als Geschenk für Hochzeiten oder Geburten, empfiehlt der Ramsthaler. „Ich weiß nicht, ob ich in meinem Leben überhaupt nochmal einen Eiswein lesen kann. So besonders ist das für uns.“

Über die Baldaufs:

Wein hat in Ramsthal und vor allem bei Familie Baldauf eine große Tradition und einen hohen Stellenwert. Schon im Jahre 1966 legten Karl-Heinz und Thekla Baldauf mit der Weingutsgründung den Grundstein des heutigen Weingutes im fränkischen Saaletal. 1990 übernahm dann Gerald Baldauf das Weingut, 1996 stieg auch sein Bruder Ralf Baldauf mit ein.

Die Philosophie der Familie Baldauf: „Nicht allein, sondern miteinander. Gemeinsam bringen wir Weine ins Glas, die von ihrer Herkunft erzählen.“ Enden werde der Familienbetrieb auch mit der nächsten Generation noch nicht, dann: Ralf und Gerald Baldauf haben auch ihren Söhnen die Liebe zum Wein mit in die Wiege gelegt. Seit etwa drei Jahren übernimmt der 28-jährige Bastian Baldauf immer mehr Aufgaben im Unternehmen seiner Familie. Und: Auch der 24-jährige Jannik Baldauf will über kurz oder lang in den Betrieb mit einsteigen.



Die Philosophie der Familie Baldauf aus Ramsthal lautet: "Nicht allein, sondern miteinander. Gemeinsam bringen wir Weine ins Glas, die von ihrer Herkunft erzählen." Foto: Stefanie Büttner