



Ulrich Steger / Kai Wagner

Die Avantgarde der deutschen Winzer

Slow Wine
und seine Erzeuger
im Porträt



ClimatePartner[®]
klimaneutral

Verlag | ID: 128-50040-1010-1082

Dieses Buch wurde klimaneutral hergestellt.
CO₂-Emissionen vermeiden, reduzieren, kompensieren –
nach diesem Grundsatz handelt der oekom verlag.
Unvermeidbare Emissionen kompensiert der Verlag
durch Investitionen in ein Gold-Standard-Projekt.
Mehr Informationen finden Sie unter: www.oekom.de

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

1. Auflage, 2013

© 2013 oekom, München

oekom verlag, Gesellschaft für ökologische Kommunikation mbH
Waltherstraße 29, 80337 München

Lektorat: Uta Ruge; Christoph Hirsch, oekom verlag

Layout und Satz: Ines Swoboda, oekom verlag

Korrektur: Silvia Stammen

Druck: CPI – Clausen & Bosse, Ulm

gedruckt auf FSC-zertifiziertem, 100-prozentigem

Recyclingpapier, CircleSilk Premium White,

geliefert von Igepagroup, ein Produkt der Arjo Wiggins

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-86581-427-2

Printed in Germany

**hier bitte FSC-Logo
einsetzen**

Ulrich Steger, Kai Wagner

Die Avantgarde der deutschen Winzer

Slow Wine und seine Erzeuger im Porträt

Inhalt

VORWORT

Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. 9

DANKSAGUNG 12

Teil I

Einführung in die Welt von Slow Wine

Über dieses Buch 16

**Eine deutsche Weinlandkarte und wie sich Slow Wine
darin einordnen lässt 20**

Die Avantgarde der Winzer und wie sie Verantwortung übernimmt 24

Geschmack – die Seele von Slow Wine 32

Teil II

Slow Wine und seine Erzeuger im Porträt

Die Bio-Pioniere 52

Weingut Brüder Dr. Becker, Ludwigshöhe • Rheinhessen 53

Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln • Nahe 57

Weingut Thorsten Melsheimer, Reil • Mosel 60

Weingut Pix, Ihringen • Baden 63

Weingut Roth , Wiesenbronn • Franken	66
Weingut Arndt F. Werner , Ingelheim • Rheinhessen	70
Weingut Wittmann , Westhofen • Rheinhessen	73
Weingut Zähringer , Heitersheim • Baden	77

Die Mentoren der Bewegung	81
Weingut A. Christmann , Neustadt-Gimmeldingen • Pfalz	82
Weingut Rudolf Fürst , Bürgstadt • Franken	87
Weingut Dr. Randolph Kauer , Bacharach • Mittelrhein	90
Weingut Joh. Jos. Prüm , Bernkastel-Wehlen • Mosel	94
Sekthaus Raumland , Flörsheim-Dalsheim • Rheinhessen	99
Weingut Ökonomierat Rebholz , Siebeldingen • Pfalz	102

Mehr Slow als Öko	105
Weingut Bickel-Stumpf , Frickenhausen • Franken	106
Weingut Dr. Corvers-Kauter , Oestrich-Winkel • Rheingau	110
Weingut Danner , Durbach • Baden	113
Weingut Hofmann , Röttingen • Franken	117
Weingut Kistenmacher-Hengerer , Heilbronn • Württemberg	121
Weingut Klosterhof Töplitz , Werder (Havel) • Saale-Unstrut	125
Weingut Martin Müllen , Traben-Trarbach • Mosel	129
Weingut Schlör , Wertheim-Reicholzheim • Baden	132

Auf dem Weg nach ganz oben	135
Weingut Theo Minges , Flemlingen • Pfalz	136
Weingut Rainer Schnaitmann , Fellbach • Württemberg	140
Weingut Seeger , Leimen • Baden	145
Weingut St. Antony , Nierstein • Rheinhessen	149
Weingut Jean Stodden , Rech • Ahr	153
Weingut Vols , Ayl/Saar • Mosel	156
Weingut Wagner-Stempel , Siefersheim • Rheinhessen	160
Weingut Klaus Zimmerling , Dresden-Pillnitz • Sachsen	163

Die Unorthodoxen heute	167
Weingut J.B. Becker, Walluf • Rheingau	168
Weingut Gysler, Alzey-Weinheim • Rheinhessen	172
Weingut Heymann-Löwenstein, Winningen • Mosel	176
Ökologischer Weinbau Krämer, Auernhofen • Franken	180
Weingut Peter Jakob Kühn, Oestrich • Rheingau	185
Weingut Jürgen Leiner, Ilbesheim • Pfalz	189
Weingut Zehnthof Luckert, Sulzfeld • Franken	192
 Die Quereinsteiger	195
Weingut von Racknitz, Odernheim • Nahe	196
Weingut Reverchon, Konz-Filzen • Mosel	200
Weingut Dr. Siemens, Serrig • Mosel	204
Weingut Van Volxem, Wiltingen • Mosel	209
 Über wen sprechen wir in fünf Jahren?	214
Weingut Knauß, Weinstadt • Württemberg	215
Weingut Philipps-Mühle, St. Goar • Mittelrhein	219
Weingut Schmidt am Bodensee, Wasserburg • Württemberg	223
Weingut Sohns, Geisenheim • Rheingau	227
Weingut Zum Eulenturm, Briedel • Mosel	231
 AUSBLICK: DIE ZUKUNFT VON SLOW WINE	235
 GLOSSAR	241
 BILDNACHWEIS	247

Vorwort

Am Anfang war der Wein – und erst dann kam *Slow Food*. Und noch vor dem Wein war es die Politik, die den jungen piemontesischen Intellektuellen Carlo Petrini, seine Freunde Azio Citi, Dario Fo und viele andere in ihren Bann geschlagen hatte. Das war in den 70er und 80er Jahren des letzten Jahrhunderts. Noch heute ist die Verbindung von Wein, Slow Food und Politik eine enge – es ist mithin eine Verbindung, die einfach zusammengehört, denn Essen und Trinken sind per se politische Handlungen. Wie politisch Essen und Trinken sein können, merkt man spätestens dann, wenn Lebensmittelskandale die Gesellschaft erschüttern. Doch meist ist die Empörung über den Betrug am Verbraucher nur von kurzer Dauer; nur selten führt der kurzfristige Einblick in die Verfasstheit unseres Lebensmittelsystems zu längerfristigen Veränderungen oder gar Verbesserungen – trotz Pferdefleisch in der Lasagne, falsch deklarierten Eiern, Dioxin in Futtermitteln oder Antibiotika im Fleisch.

Mit Methanol gepanschter Barolo war es auch, der Petrini und seine Freunde Anfang der 1980er Jahre zur Gründung der *Amici del Barolo* veranlasste; er, der vorher als Journalist über Essen und Trinken geschrieben und 1977 die Zeitschrift ›Gambero Rosso‹ gegründet hatte, wandte sich nun engagiert dem Wein zu. Und das Essen folgte dem Wein auf dem Fuß: Die Vereinigung *Arcigola* wurde ins Leben gerufen.

Doch worum ging es? Darum, in vielfältigsten Kontexten Aufklärung für die Akteure im Handlungsfeld Essen und Trinken zu betreiben. Auf regionaler Ebene sollten Produzenten und Konsumenten voneinander lernen, indem sie ihr Wissen austauschten und durch Wissen und Genuss den Geschmack bildeten, der die schärfste Waffe im Kampf gegen den Verlust kulinarischen Wissens ist. Als dann 1986 Slow Food Italien gegründet wurde, 1989 Slow

Food International und schließlich bereits 1992 als erster nationaler Verband außerhalb Italiens Slow Food Deutschland, da waren Wein und Essen im Denken und Handeln von Slow Food so fest miteinander verwoben, dass das eine ohne das andere nicht mehr denkbar war.

Das zeigte sich auch an den Publikationen, mit denen Slow Food nicht nur in Italien bekannt wurde: dem *Vini d'Italia*, dem Führer der italienischen Weine, und dem *Osterie d'Italia*.

Umso erstaunlicher ist es, dass es bis 2010 gedauert hat, bis der Versuch unternommen wurde, den programmatischen Slow Food-Dreiklang für Lebensmittel – gut, sauber, fair – auch auf Wein anzuwenden. Vorarbeiten waren gemacht, Slow Food formulierte gemeinsam mit Winzern aus Europa im Manifest der *Vignerons d'Europe* von 2009, was zur Leitlinie des neuen Slow Wine-Guides von Slow Food Italien werden sollte: »Die Arbeiten im Weinberg, im Keller und im Verkauf liegen in der Hand des Winzers. (...) Der Winzer produziert lebendige, genussvolle Weine. (...) Der Winzer arbeitet transparent: Er sagt, was er tut, und er tut, was er sagt.« Und natürlich wurde das Manifest auch politisch, indem die *Vignerons* sich deutlich gegen eine fortgesetzte Favorisierung der industriellen Weinproduktion aussprechen – einmal mehr sind Politik und Genuss vereint.

2010 setzt Slow Food diese Linie fort, indem der neue Führer »langsamer« italienischer Weine weder das Endprodukt im Glas für sich alleine darstellt noch den Produzenten in einer künstlichen Leere präsentiert, gleichsam wie ein Kunstwerk in einer Galerie oder ein Objekt auf der sterilen Oberfläche eines Labortisches. Produkt und Erzeuger sind im Slow Wine-Guide eingebettet in eine natürliche, kulturelle und soziale Umgebung.

So zu verfahren, war Abenteuer und Risiko zugleich. Noch spannender machte es der Umstand, dass Slow Food, einst Mitbegründer des »Gambero Rosso«-Weinführers, sich mit der Entscheidung für die eigene Linie des holistischen Zugangs zu Wein nach 13-jähriger Zusammenarbeit vom *Vini d'Italia* trennte.

Diese andere, gesamtheitliche Betrachtungsweise von Wein bewegt nicht nur die Slow Food-Weinwelt. Aus Frankreich kommt zeitgleich die *vin naturel*-Bewegung – Wein ohne Zusätze, »mehr als Bio« lautet hier die Devise der beteiligten Winzer. Der Zeitgeist bringt die verschiedenen Ansätze, die an verschiedenen Orten entstehen, zusammen. Und Weinliebhaber können sich an Abgrenzungen, Unterschieden und Gemeinsamkeiten abarbeiten. Die Diskussion um den »langsamen« Wein hat gerade einmal begonnen – auch wenn es den Slow Wine-Guide für Italien nun schon im

dritten Jahr auf Italienisch und seit 2012 auch auf Deutsch gibt, sind wir doch noch ganz am Anfang.

Das vorliegende Buch von Kai Wagner und Ulrich Steger ist Ergebnis und Dokument einer leidenschaftlichen, bewegten, persönlichen wie facettenreichen Beschäftigung mit dem Thema. Die Porträts der Akteure, Protagonisten und Vorreiter zeigen diese komplexen Beziehungen aufs Anschaulichste und machen Lust, sich auf das Abenteuer Slow Wine einzulassen; sie alle verbindet die Auffassung eines unverwechselbar eigenständigen Weins, den zu erzeugen sie alle ihren individuellen Weg gefunden haben – das Gemeinsame ist der *andere* Zugang zum Wein.

So betrachtet und präsentiert kann Slow Wine schließlich ein wichtiges Instrument sein, um hinter das Label auf die Prozesse zu schauen und dem Leser, Weinkäufer und Verbraucher wichtige Mehrinformationen zu geben, die ihm eine differenzierte und eigene Beurteilung dessen, was er im Glas hat, auf andere Weise möglich machen.

Der weitverbreiteten Geschmacksverflachung beim Essen und Trinken – standardisierte Geschmacksbilder und profillose Weine – tritt Slow Food entgegen. Gerade im Bereich des Weins kann uns die Diskussion der Facetten und Möglichkeiten von Slow Wine eine große Hilfe dabei sein, Weinkultur wieder als ganz wesentlichen Wirtschaftsbereich wahrzunehmen – einen Wirtschaftsbereich, der aufs Engste mit der Natur verbunden ist.

Ich danke Kai Wagner und Ulrich Steger für ihr Bemühen und ihre Beharrlichkeit, ihre Pfade in das nach wie vor relativ unbekannte Terrain von Slow Wine zu legen. Viele mehr mögen nachfolgen und uns helfen, Wein gesamtheitlich zu betrachten, zu verstehen und zu genießen – ganz im Sinne der Slow Food-Philosophie.

Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V.

Danksagung

Dieses Buch wäre nicht möglich gewesen ohne vielfältige Unterstützung, zahlreiche fachliche Anregungen – innerhalb und außerhalb der Slow Food-Organisation – und freundschaftliche Ermutigungen, diesen Weg weiterzugehen.

Den hier porträtierten Winzerinnen und Winzern gebührt zunächst unser besonderer Dank für die Zeit, Geduld und Aufmerksamkeit, mit der sie uns für dieses Buch zur Verfügung gestanden haben. Ohne ihre Bereitschaft, sehr tief in die Themen einzusteigen und unsere zahllosen Fragen zu beantworten, wäre dieses Buch ziemlich farblos geworden.

Danken möchten wir auch der Slow Food-Organisation, angefangen bei Ulrich Stegers »Heimat«, dem Convivium Rheingau unter Leitung von Marion Thomas-Nüssler und der Weingruppe mit Wolfgang Uhl, aber auch dem CV Marburg, die uns auf diesem manchmal schwierigen Weg motivierend und fachlich unterstützt haben. Vom Vorstand Slow Food Deutschland möchten wir vor allem der Vorsitzenden, Frau Dr. Ursula Hudson, danken, nicht nur für die spontane Bereitschaft, dieses Buch durch ein Vorwort zu unterstützen, sondern auch, weil sie in zum Teil hitzigen Diskussionen zum Thema innerhalb von Slow Food Deutschland – ja, Wein kann ein sehr emotionales Thema sein! – nach konstruktiven, fachlich belastbaren Lösungen gesucht hat. Von den Convivien möchten wir besonders Mainfranken-Hohenlohe mit Gerd Sych an der Spitze, Frankfurt am Main mit Bettina Buggle und ihren Weinstammtisch und Barnim-Oderland mit Ulrich Rosenbaum (auch als journalistischen Berater) sowie die Convivien Berlin, Braunschweiger Land, Dortmund, Freiburg, Lausitz, Leipzig, Mosel, Pfalz, Potsdam, Rhein-Neckar, Stuttgart, Saarland und Schwarzwald-Baden hervorheben. Ihnen verdanken wir nicht nur interessante Diskussionen, sondern auch hilfreiche Anregungen bei der Auswahl der hier porträtierten Winzerinnen und Winzer.

Aus der Wissenschaft möchten wir den Professoren Monika Christmann, Dieter Hofmann und Randolph Kauer sowie Hubert Konrad für die Informationen und Diskussionen danken, die uns sehr geholfen haben, konzeptionelle Klarheit zu gewinnen. Gleiches gilt für die vielen Weinexperten, über die Slow Food verfügt. Nennen möchten wir hier vor allem Dr. Gerhard Bauer, Otto Geisel, Andreas Luik, Martin Strangfeld und Karin Huber (Meran) sowie Wieland Schnürch von der Genussführer-Kommission und Martina Tschirner vom Slow Food-Magazin. Außerhalb von Slow Food sind wir insbesondere Eberhard Abele (DWI), Michael Albrecht (Ecovin Rheingau), Marcello Caldori (Tavarnelle), Ralph Dejas (Ecovin), Martin Gojer (Bozen), Franz-Theo Gottwald (Schweisfurth-Stiftung), Andreas März (Merum) und Eva Raps (VDP) für bereichernde Diskussionen und Ratschläge dankbar. Herr Stefan Reis (Kanzlei Fuhrmann Wallenfels) war uns ein hilfreicher Berater in den schwierigen Fragen des Markenrechts. Vom oekom verlag hat uns Christoph Hirsch entscheidend darin unterstützt, aus dem ersten Manuskript ein gut lesbares Buch zu machen.

Keiner der hier Genannten kann aber für Fehler, Irrtümer oder spezifische Aussagen verantwortlich gemacht werden; diese Verantwortung tragen allein die Autoren.

Teil I

Einführung in die Welt von Slow Wine

Über dieses Buch

Bücher über Winzer sind selten – aber, so werden wir in diesem Buch begründen, sie wären eigentlich so wichtig, denn jeder große Wein entsteht zuerst als Idee im Kopf des Winzers. Seine Werte und Ziele, seine Ideen vom Wein, sein Können und seine Erfahrungen, seine regionalen und kulturellen Traditionen und Voraussetzungen, seine Person prägen den Wein im Glas, über den man nachdenkt, den man genießt, mit anderen diskutiert, den man zu einer bestimmten Speise auswählt – kurz: einen Wein, der mehr ist als nur ein funktionales Getränk.

Bücher über Wein, Zeitschriften und Weinführer gibt es dagegen wie Sand am Meer. Fast immer basieren sie auf Verkostungen durch Experten, oft wird der Wein nach Punkten bewertet. Sie alle kämpfen damit, dass allein in Deutschland jedes Jahr nach groben Schätzungen von Experten über 200.000 neue Weine, unterschieden nach Rebsorten, Qualitätsstufen, Ausbau und anderen Kriterien, neu auf den Markt kommen. Zwischen 10.000 und 20.000 davon finden sich in Weinführern oder Gourmetzeitschriften besprochen – in Konkurrenz zu dem weltweiten Angebot, das sich auch in Deutschland einen dankbaren Markt erarbeitet hat. Bücher über spezifische Weinregionen gibt es vermutlich in einem ähnlichen Umfang; oft sind sie aber von den regionalen Gebietskörperschaften oder Tourismuspromotoren in Auftrag gegeben und daher für eine breite Öffentlichkeit nur von untergeordnetem Interesse.

Die Überlegungen, die wir hier über die Winzer und ihre Weine vorlegen, werden für den industriell in Millionen von Hektolitern erzeugten Massenwein uninteressant sein, denn er ist so funktional wie andere industrielle Nahrungsmittel auch. Wir sind weit entfernt von elitärer Arroganz gegenüber diesem Wein – trotzdem wird er in diesem Buch kein Thema sein. Denn für den industriell erzeugten Wein gelten die Überlegungen von Werten, Zielen oder Traditionen des einzelnen selbstständigen Winzers nicht. Beim industriell erzeugten Wein gibt es – etwa wie bei Müsliriegeln – ein durch Marktforschung

gestütztes Geschmacksbild des Konsumenten, und auf diese Anforderungen hin wird das Produkt entwickelt und designt. Aber für alle, die Wein von einem der schätzungsweise 6.000 bis 8.000 Direktvermarktern in Deutschland kaufen, sollte es wichtig sein, mehr über den Winzer und seine Weinideen zu erfahren. Sonst kann man nur schwer verstehen, warum der Wein so ist, wie er ist. Natürlich sind auch diese Ideen dem Test des Marktes unterworfen, auch der kreativste Winzer braucht Kunden. Aber da der Geschmack etwas sehr Subjektives ist, ebenso wie die Vorstellung davon, was ein angemessenes Preis-Leistungsverhältnis wäre, und weil nur relativ kleine Mengen an spezifischen Weinflaschen, deren Inhalte zudem jedes Jahr etwas anders sind, auf den Markt kommen, gibt es eine große Bandbreite an Angeboten, die erfolgreich verkauft werden.

Geradezu zwingend sind Kenntnisse über den Winzer und seine Arbeit aber für diejenigen, die an einem handwerklich und ökologisch erzeugten Wein mit regional-kultureller Identität interessiert sind. Ausgehend von Italien, wo die dortige Slow Food-Organisation in Abgrenzung zum bekannten »Gambero Rosso« einen Slow Wine-Führer veröffentlicht (und nach unbestätigten Schätzungen etwa 220.000 mal verkauft) hat, bürgerte sich der Begriff »Slow Wine« als Kürzel für diese Art von Wein schnell auch in Deutschland ein, ohne dass allerdings schon Klarheit über den Inhalt dieses Begriffes bestünde. »Gut – sauber – fair« – unter diesen drei zentralen Slow Food-Grundsätzen kann man viele unterschiedliche Dinge für einen Wein verstehen. Aber dieses Buch ist kein Weinführer, wir haben nicht Dutzende von Weinen am Tag getestet und nach einem Schema bewertet und kategorisiert, wir vergeben deshalb auch keine Punkte, Trauben oder Sterne. Und wir maßen uns nicht an zu entscheiden, welcher Winzer denn nun genau Slow Wine macht und wer nicht. Wir erzählen einfach Geschichten von Winzern und ihren Ideen vom Wein und wie sie diese in ihren persönlichen Weinstil umsetzen. Es sind Geschichten, an denen lebendig wird, was die Vielfalt und Faszination von dem ist, was Slow Wine genannt wird, und die eine Vorstellung davon geben wollen, welche Ideen im Kopf des Winzers den Wein prägen. Und dabei wird auch deutlich, was Slow Wine von industriellem Massenwein unterscheidet, selbst wenn manche Winzer vielleicht gar nicht explizit in den Kategorien von »slow« denken, sondern in Kategorien wie »Terroir« oder »Naturwein«, oder wenn sie einfach nur traditionelle Methoden unter heutigen Bedingungen wieder anwenden wollen. Wir testen also nicht einzelne Weine – und doch bauen wir auf der Tradition auf, die Slow Food Italien mit seinem Weinführer begonnen hat (der auch auf Deutsch erhältlich ist). In ihr steht neben dem

Wein der Winzer im Vordergrund, der mit handwerklich und ökologisch orientierten Methoden arbeitet und sich der regionalen Identität und Weinkultur verpflichtet fühlt (in Italien sind diese Winzer mit einer Schnecke, dem Symbol von Slow Food, gekennzeichnet).

Erfreulicherweise haben wir im Laufe unseres Projekts genügend Leute getroffen, die wie wir an diesen Geschichten interessiert waren. Sie haben uns motiviert, sie aufzuschreiben und in einen Zusammenhang zu stellen, sodass die Geschichten nicht beliebig sind, sondern einer Leitidee folgen und in ihr verständlich werden. Es waren dies Wein-Gourmets, die nicht mehr länger vornehmlich über den Unterschied von 89 zu 91 Parker-Punkten diskutieren wollten, ökologisch Interessierte, die sagten, »Bio« kann doch nicht alles beim Wein sein, Wein-Einsteiger, die die Idee faszinierte, wieder etwas aus handwerklicher Produktion zu erleben, »bewusste Esser«, die komplementär zum Essen jetzt nach Orientierung im Wein suchten, oder auch – oft in Kombination mit einer der vorgenannten Orientierungen – Kulturinteressierte, für die die Kulturgeschichte des Weines und seine Renaissance gegenüber der industriellen Produktion interessante Studienobjekte waren. Dass Wein nicht nur gut schmecken, sondern auch faszinieren kann, scheint die gemeinsame Grundannahme aller zu sein.

Uns hat dieses Thema so sehr gefesselt, dass aus der Teilnahme an der Slow Wine-Diskussion das »Projekt Buch« entstand. Und wir haben schnell gemerkt, dass wir mit diesem Vorhaben in der Weinliteratur Neuland betreten, für das es ein großes Interesse gibt. Wir glauben, dass dieses Buch die Motivation derer stärken kann, die Slow Wine gegen viele tägliche Widerstände durchsetzen, dass es helfen kann, den »langsamen« Wein stärker zu profilieren und ihn damit auch für seine Zielgruppen sichtbarer und verständlicher zu machen. Wir schreiben kein PR-Buch, aber wir hoffen doch, prinzipielle Kaufentscheidungen beim Wein durch unsere Geschichten zu beeinflussen. Und wir hoffen, dass die Fakten, die von uns zusammengetragen wurden, die weitere Diskussion zu diesem Thema in einem aufklärerischen Sinne unterstützen werden.

Was wir weder können noch wollen ist, hier autoritativ für Slow Food zu sprechen. Aber wir haben durch die zahlreichen, eingangs erwähnten Diskussionen viel von dem gelernt, was sich auf den folgenden Seiten wiederfindet. Und natürlich haben wir uns die italienischen Erfahrungen sehr genau angesehen. Auch dort steht der Winzer und seine Konzeption vom Wein im Mittelpunkt – und Slow Food Italien hat daraus sogar zusätzlich einen »richtigen« Weinführer gemacht.

Zunächst haben wir mit denen gesprochen, von denen wir vermuteten, dass sie dem Ideal von Slow Wine nahe kämen. Wenn wir dort gemeinsame Charakteristika fänden – so unsere Überlegung –, gäbe dies vielleicht eine »Blaupause« für das, was Slow Wine sein könnte. (Strikt wissenschaftsmethodologisch ist dieses Vorgehen natürlich etwas problematisch, aber wir wollen niemanden mit der Debatte um den »induktiven Trugschluss« plagen –, denn natürlich hatten wir Hypothesen im Kopf, mit denen wir solche Winzer ausgesucht haben). So starteten wir denn eine Deutschlandreise zu den erfolgreichen Winzern und auch aufsteigenden Nachwuchstalenten, die sich dem kulturell geprägten, handwerklich und ökologisch orientierten Weinbau verschrieben haben. Nachdem wir etwa zehn Betriebsbesuche absolviert und auch mit einigen Wissenschaftlern und Experten gesprochen hatten, haben wir mit dem zweiten Durchgang begonnen, der auf der »Weisheit der Menge« (wisdom of the crowd) beruht. Wir schrieben unsere vorläufigen Ergebnisse auf und schickten sie an die Conviven von Slow Food Deutschland, an die Förderer von Slow Food, an befreundete Verbände (wie Ecovin oder VDP) und an uns bekannte oder genannte Wissenschaftler und Weinfreunde.

Alle 46 Winzerinnen und Winzer, die hier porträtiert sind, haben wir persönlich besucht und mit ihnen Interviews geführt, die zwischen zwei und fünf Stunden gedauert haben. Wir haben meistens einen Betriebsrundgang gemacht und uns immer auch die Weinberge angeschaut. Die Weinempfehlungen stammen aus der Feder von Kai Wagner; diejenigen des Klosterhofs Töplitz und des Sekthauses Raumland wurden von den Weingütern selbst beige-steuert. Der guten Ordnung halber sei erwähnt, dass es natürlich keinerlei kommerzielle Beziehungen zwischen den hier porträtierten Weingütern und den Autoren beziehungsweise dem Verlag gibt. Es gibt auch keinen Auftrag irgendeiner Organisation, auch wenn natürlich unsere Einbindung in die Slow Food-Diskussion zu diesem Thema deutlich ist.

Die von uns getroffene Auswahl ist »repräsentativ«, vielleicht nicht im statistischen Sinne, aber doch in dem Sinne, dass sie das ganze Spektrum von Slow Wine abdeckt: Regionen, Rebsorten, Alter der Winzer, Größe der Weingüter und die Bandbreite von ökologisch orientierter Wirtschaftsweise und Weinstilen. »Repräsentativ« heißt aber auch, dass es noch andere Weingüter gibt, die diesen Kriterien entsprechen und die hier nicht aufgeführt sind. Denn wir schätzen, dass – je nachdem, wie eng man die Kriterien für Slow Wine anlegt – zwischen 250 und 500 Weingüter in diese Kategorie fallen. Diese alle einzubeziehen, hätte den Umfang des Buches gesprengt, und es wäre auch wenig Neues dabei herausgekommen, wenn man zum Beispiel

statt lediglich eines öko-zertifizierten Steillagen-Winzers von der Mosel alle aus dieser Kategorie vorgestellt hätte. Wir berichten nur und versuchen nicht, alle Streitfragen der Weinwirtschaft oder von Slow Wine zu lösen, etwa ob die Öko-Zertifizierung der Betriebe eine zwingende Voraussetzung sei. Unser Ziel ist, auf der Basis einer Systematik das Besondere hervorzuheben und die erstaunliche Vielfalt zu dokumentieren.

Last, but not least: Die hier gewählte Zusammenführung der Winzerinnen und Winzer in sieben Gruppen will und kann nicht absolut trennscharf sein, doch sie hebt bestimmte Charakteristika besonders hervor. Sicherlich sind Bio-Pioniere zum Teil auch einmal »Mentoren« gewesen – etwa Lotte Pfeffer-Müller, gerade als Vorsitzende von Ecovin; doch war uns ihre Rolle im Prozess der ökologischen Entwicklung wichtiger. Natürlich haben einige Pioniere schon an ihre Nachfolger übergeben, die – wie etwa die Weingüter Pix und Roth – jetzt den Sprung in die nächste Qualitätsliga vollzogen haben und die wir vor allem deshalb porträtiert haben. Mancher Pionier von damals steht nach unserem Dafürhalten heute eher für seine »eigenwillige« Produktionsweise, und hat daher im Abschnitt der »Unorthodoxen« seinen Platz gefunden. Kurzum: Sehen Sie es uns nach, liebe Leserinnen und Leser, wenn die hier gewählte Eingruppierung im ein oder anderen Fall auch anders hätte ausfallen können, uns schien sie unter allen anderen Möglichkeiten, von der regionalen Zuordnung bis zur historischen Abfolge, als die plausibelste.

Eine deutsche Weinlandkarte und wie sich Slow Wine darin einordnen lässt *(Ulrich Steger)*

Deutschland hat eine Weinanbaufläche von etwa 100.000 Hektar (ha), die von circa 48.000 Winzern bewirtschaftet wird und auf der zwischen neun und zehn Millionen Hektoliter (hl) Wein erzeugt werden – in schlechten Jahren wie 2010 sind es auch einmal weniger. In den letzten 20 Jahren ist die Zahl der Winzer um circa 30 Prozent geschrumpft. 33.000 Winzer bewirtschaften eine Fläche von unter einem Hektar, diese sind vermutlich nur Nebenerwerbswinzer, die ihre Trauben an die Genossenschaft liefern; sie bewirtschaften nur zehn Prozent der Anbaufläche. Die 6.000 Winzer in der Kategorie über fünf Hektar sind dagegen meistens Vollerwerbswinzer, die auch selbst vermarkten – und damit von Interesse für dieses Buch sind – und über 70 Prozent der Fläche bearbeiten.

Mit dieser Weinproduktion trägt Deutschland etwa einen Anteil von vier Prozent zur weltweiten Erzeugung bei. Da trotz des raschen Wachstums der globalen Weinkapazitäten – in den letzten Jahren insbesondere in Neuseeland, Australien, Südafrika und künftig wohl auch in Asien – noch etwa zwei Drittel des Weines in Europa produziert werden, hat Deutschland hier einen Anteil von sechs Prozent und liegt damit weit hinter den traditionellen Weinländern wie Spanien, Italien und Frankreich oder auch den südosteuropäischen Ländern. Bei qualitativer Betrachtung sieht es etwas besser aus, da in Deutschland 70 Prozent aller Weine mindestens die Stufe eines »Qualitätsweines« erreichen, ein Anteil, den kein anderes Weinerzeugungsland aufweist. Es muss allerdings gesagt werden, dass Vergleiche wegen der unterschiedlichen Traditionen und Weinstile trotz aller europäischen Harmonisierung nur in sehr begrenztem Umfang aussagekräftig sind.

Auch der Export erfolgt vorwiegend in diesen Kategorien. Praktisch nur im Südwesten der Republik wird noch in nennenswertem Umfang Landwein getrunken. Aber von den rund 24 Litern, die ein Deutscher im Durchschnitt pro Jahr an Wein trinkt, sind nur etwa ein Drittel aus heimischer Produktion; die Südwest-Deutschen sind hier sowohl beim Pro-Kopf-Verbrauch wie beim Anteil des deutschen Weines insgesamt an der Spitze. Ähnlich wie in anderen europäischen Ländern – auch den traditionellen Weinländern, die zum Teil sogar Rückgänge zu verzeichnen haben – stagniert der Weinabsatz seit Jahren. Knapp 60 Prozent des (wertmäßigen) Weinumsatzes von über fünf Milliarden Euro werden im Supermarkt beziehungsweise Discounter gemacht, zu Literpreisen von drei beziehungsweise 2,30 Euro, während der Rest auf den Fachhandel (etwa 20 Prozent) und den Direktverkauf des Winzers (weniger als 25 Prozent) entfällt, zu Literpreisen von acht beziehungsweise fünf Euro.

Die 13 deutschen Anbaugebiete sind sehr heterogen, das betrifft sowohl ihre dominanten Rebsorten als auch die geologischen Voraussetzungen und durchschnittlichen Hektarerträge. Traditionell werden diese Hektarerträge als wichtiges Differenzierungsmerkmal zwischen den Regionen angesehen, etwa die »Massenproduktions-Regionen« wie Rheinhessen, Pfalz oder Mosel mit circa 100 hl/ha gegenüber Regionen wie Rheingau und Ahr mit etwa 70 hl/ha. (Die Weinbaugebiete in den Neuen Bundesländern sind ein Spezialfall, da sich hier viele Weingüter noch im Aufbau befinden). Wir bezweifeln aber, ob in der heute viel stärker fragmentierten Weinwelt diese Unterscheidungen noch nützlich sind. Vielmehr geht es um (Markt-)Segmentierungen wie »Steil- vs. Flachlage«, »handwerklich vs. industriell« oder »ökologisch vs. konventionell«. Und selbst innerhalb dieser Kategorien sind die Unterschiede

beträchtlich, sodass von ihnen nicht auf einzelne Weingüter oder Weine geschlossen werden kann. Wandel und Kontinuität stehen in der heutigen Weinwelt oft dicht beieinander. Beispielsweise hat in Rheinhessen eine neue Generation von Winzern eine Qualitätsrevolution ausgelöst und damit die Region vom Ruf der »umgebrochenen Zuckerrübenfelder« befreit; dennoch verteidigen traditionelle Weingüter mit Steillagen an der Mosel immer noch, zusammen mit einigen Rheingauer Weingütern, den Weltruf des deutschen Riesling als Spitzenwein. Öko-Weine erscheinen dagegen in Supermärkten zu Preisen, die auf Vollerntereinsatz und industrielle Verarbeitung schließen lassen, und dies oft neben großen Namen aus der Weinwirtschaft, die um ihre Existenz kämpfen und auf Masse setzen. In dieser neuen Unübersichtlichkeit der Weinwelt muss man schon sehr genau hinsehen. Deshalb beruht unsere Kategorisierung von Slow Wine ausschließlich auf der Analyse des individuellen Weingutes.

Fast alle Autoren, die sich in Lobeshymnen über die »Qualitätsrevolution« im deutschen Weinbau auslassen, preisen unermüdlich die Helden dieser Revolution. Nach der Fixierung auf »Masse« ab Mitte der 1960er bis Mitte der 1990er Jahre, ist in der Tat eine Trendwende zur »Klasse« zu konstatieren, sonst hätte der deutsche Wein gegenüber den zum Teil sehr ordentlichen Weinen aus der Neuen Welt und den sehr viel besser gewordenen Weinen aus den südlichen Weinbauländern sicher noch weitere Marktanteile verloren. Geholfen hat – zumindest dem Wein und seiner Güte – gewiss auch der Klimawandel. Man muss in der Klassifizierung des Deutschen Weininstituts zu den jeweiligen Jahrgängen bis 1984 zurückgehen, um einen Jahrgang als »mittel bis gering« klassifiziert zu sehen; »mittel« gab es zuletzt 1991 und seitdem ist jeder Jahrgang mindestens als »gut«, meistens besser eingestuft. Die Grenze des Weinbaus verschiebt sich durch die Temperaturerwärmung nach Norden, wo sie im 17. Jahrhundert übrigens schon einmal war, und die Zahl der »Jahrhundertweine« nimmt zu. Allerdings hat die Klimaerwärmung natürlich auch für den Wein nicht nur positive Seiten: »Turboherbste«, höhere Volatilität der Temperaturen und neue Muster der Schädlingsverbreitung stellen die Winzer vor neue Herausforderungen.

Als Speerspitze der Qualitätsbewegung versteht sich der Verband der Prädikatsweingüter (VDP; www.vdp.de) mit etwa 200 Mitgliedsbetrieben, deren Weine erkennbar sind an der Flaschenkapsel mit dem Traubenadler. Auch wenn die VDP-Mitgliedsbetriebe nur 2,6 Prozent der deutschen Weinmenge auf etwa fünf Prozent der Fläche erzeugen, so stehen sie doch damit für circa acht Prozent des Umsatzes mit deutschem Wein. Die Weine aus der Spit-

zenlage – bis 2012 die »1ste Lage«, inzwischen wurde die Klassifikation geändert – erzielten einen Durchschnittspreis von 28,50 Euro und immerhin wurden davon 900.000 Flaschen hergestellt. Interessant ist auch, dass beim VDP 14 Prozent der Fläche ökologisch bewirtschaftet werden, während die Zahl bundesweit bei knapp sechs Prozent der Weinbaufläche liegt. Die Zeiten, in denen die »Ökos« belächelte Außenseiter waren, sind also längst vorbei. Viele der nach der EU-Verordnung (Verordnungen (EG) Nr. 889/2008 und Nr. 834/2007) zertifizierten Betriebe, die im Verband Ecovin zusammengeschlossen sind, gehören zu den absoluten Toperzeugern, auch wenn sie, zum Beispiel wegen ihrer geringen Größe, nicht im VDP sind. In Ecovin (www.ecovin.de) sind 215 Betriebe organisiert, die 1.400 Hektar bewirtschaften, die alle nach der EU-Öko-Verordnung zertifiziert sein müssen. Damit ist er weltweit der größte Öko-Verband von Winzern. Ecovin gibt sich auch eigene, teilweise strengere Richtlinien als gesetzlich vorgeschrieben (zum Beispiel in der Kellerwirtschaft) und greift darüber hinaus Themen wie Weinkultur und Biodiversität auf. Neben dem Erfahrungsaustausch und der wechselseitigen Unterstützung gerade in den Regionalverbänden, betätigt sich Ecovin auch als Lobby für den ökologischen Weinbau gegenüber Regierungen und Parlamenten. Andere Öko-Verbände, bei denen Winzer aber nur einen kleinen Anteil ausmachen, sind Demeter (45 Winzer), Bioland (36, Saffhersteller eingeschlossen) und Naturland (29). Von Gaa (vorwiegend in Ostdeutschland) und Bioveritas liegen keine Zahlen für Winzer vor, die Anzahl dürfte aber minimal sein.

Neben ihrer Pionierrolle bei Weinqualität und -kultur hatten die ökologischen Betriebe noch eine andere wichtige Funktion: Indem sie zeigten, dass man auch erfolgreich auf der Basis ökologischer Grundsätze wirtschaften kann, übten sie erfolgreich Druck auf die Politik aus, die Umweltstandards der gesamten Branche signifikant anzuheben. Der sogenannte »integrierte Anbau«, inzwischen »gute fachliche Praxis«, unterscheidet sich nicht mehr so dramatisch von der ökologischen Wirtschaftsweise wie vor 20 Jahren. Die Auswirkungen des früheren massiven Düngereinsatzes werden aber in der Grundwasserbelastung durch den Weinbau noch lange nachwirken.

Der deutsche Weinmarkt zeigt preislich und vom »Weinerlebnis Geschmack« damit eine ähnliche Polarisierung, wie auch die Märkte in anderen Bereichen: Es gibt den anspruchlosen, in bestimmte Geschmacksrichtungen getrimmten Wein, den viele Konsumenten mögen und der für ihre Bedürfnisse ausreichend ist. Dieser Wein wird industriell geerntet und verarbeitet und sein niedriger Preis ist das entscheidende Verkaufsargument. Daher ist

dieses Segment gar nicht prinzipiell zu kritisieren, es hat seine Kunden, deren Wahl zu respektieren ist. Wir schätzen den Marktanteil dieser Weine auf rund 85 Prozent der Erzeugermenge und etwa 70 Prozent des Umsatzes mit deutschem Wein. Unsere Schätzung, die in den Statistiken nicht zu finden ist, hängt natürlich von den Kriterien ab, die man an die Marktabgrenzung anlegt. Wir segmentieren diesen Markt mehr nach Preis als nach AP-Nummern, das heißt alle Weine unter fünf Euro pro Flasche würden in diese Kategorie fallen, selbst wenn sie als »Qualitätswein« oder darüber klassifiziert werden.

Denn die andere Kategorie ist nur schwer unter fünf Euro zu bekommen: jener handwerklich hergestellte, kulturell geprägte Wein, in dem man den Jahrgang, die Rebsorte und den Boden schmecken kann. Die Trauben werden mehr selektiert, die Bodenbearbeitung und Weinbergspflege ist aufwendiger, die Kellerwirtschaft mit weniger Chemie erfordert mehr Zeit – dies werden wir in den späteren Kapiteln ausführlich schildern. Dieser Wein ist für das, was geboten wird, allerdings auch nicht exzessiv teuer. Jenseits von etwa 30 Euro muss sich der Kunde – abgesehen bei Spezialitäten wie Eiswein – ohnehin fragen, ob hier mehr geboten wird als Image und Marketing.

Es sind dann genau diese Weine, die derart interessant sind, dass man ihre Geschichte erfahren und etwas über die Menschen wissen will, die dahinter stehen. Und die Weine, die so schmecken, dass man sich später noch an sie erinnern kann.

Es sind die Weine, von deren Herstellern dieses Buch handelt.

Die Avantgarde der Winzer und wie sie Verantwortung übernimmt *(Ulrich Steger)*

Wir bezeichnen die hier porträtierten Winzer als »Avantgarde« – wohl wissend, dass dies ein schillernder Begriff ist. Wir verstehen dies darunter: Die Avantgarde ist eine Gruppe von Vorkämpfern, die überlieferte, oft erstarrte Herangehensweisen durch neue Formen, Inhalte oder Strömungen ersetzen will. Im Gegensatz zum Trendsetter, dessen Moden wieder verschwinden, hat die Avantgarde eine dauerhafte Wirkung – und wenn sie sich etabliert, kann sie erstarren und von einer anderen Avantgarde überholt werden. Was hat aber dieser Begriff nun mit Winzern zu tun, die als Teil der Landwirtschaft ja eher dem konservativeren Teil der Wirtschaft zugerechnet werden?

Wir haben die Qualitätsrevolution erwähnt, die den deutschen Weinbau aus der Krise geholt hat. Slow Wine unterscheidet sich von dem, was die meisten anderen Winzer machen, durch die Dimension des handwerklich und nachhaltig erzeugten Weines als Teil einer regionstypischen Kultur. Damit aber der Begriff Avantgarde für Slow Wine gerechtfertigt ist, müssen die drei zentralen Nachhaltigkeitskriterien von Slow Food – gut, sauber, fair – erfüllt sein. »Gut« ist die Geschmacksdimension, auf die wir noch besonders ausführlich zu sprechen kommen werden; die Kriterien »sauber und fair« beziehen sich auf die über den eigenen Bereich hinaus wahrgenommene, beispielgebende Verantwortung und eine Offenheit für Neuerungen und den Wettbewerb; sie beinhalten eine ökologische und soziale Dimension – und sollten natürlich auch ökonomisch erfolgreich sein. Die Verantwortung der Produzenten geht dabei über die Grenzen der rein fachlich oder beruflich geleiteten Entscheidungen hinaus, sie kann eine praktische Verantwortung für Mitmenschen, die Natur oder das Kulturerbe sein, um nur einige Aspekte zu benennen.

Was heißt Verantwortung in Bezug auf Slow Wine?

Die Winzer, über die in diesem Buch die Rede sein wird, sind kleine und mittlere Unternehmen mit weniger als zehn Millionen Euro Umsatz, während große Kellereien bis auf 300 Millionen Euro Umsatz kommen. Gewisse Anforderungen an eine wahrgenommene Verantwortung, wie sie gegenüber global agierenden Konzernen oft angemahnt wird, scheiden hier aus oder sie sind nur in ganz lokalen und von persönlichen Beziehungen geprägten Arbeitsverhältnissen anwendbar. Umso mehr tritt die Verantwortung für die nachhaltige Bewirtschaftung des Weinbergs in den Vordergrund, bedenkend, dass der Weinberg nicht nur Natur, sondern auch ein Kulturgut ist. Ebenso gehört es zur Verantwortung, neue Möglichkeiten auszuprobieren, um die Entfremdung zwischen Kunden und Produzenten aufzuheben.

»Fair« bedeutet vor allem Offenheit. Die besondere Leistung muss im Wettbewerb erbracht werden, nicht durch Monopole, die zwangsläufig den Konsumenten ausbeuten, oder durch Regulierungen, die neue Wettbewerber durch Markteintrittsbarrieren fernhalten. Zwar ist der Weinbau eine der überregulierten Sektoren der EU-Agrarwirtschaft – die Behauptung, dass es in Rheinland-Pfalz mittlerweile mehr Weinbeamte als Winzer gibt, konnten wir mangels valider Datengrundlagen leider nicht testen –, aber trotz Anbau-restriktionen können Neu-, Quer- und Seiteneinsteiger spektakuläre Erfolge erzielen, wenn auch oft erst nach langwierigen Kämpfen. Erleichtert wird

den Neuankömmlingen und ihren zum Teil unorthodoxen Ideen der Einstieg, weil viele kleine Winzer aus Altersgründen aufgeben. Waren vor zehn Jahren die Studenten und Studentinnen an der Weinbau-Hochschule in Geisenheim überwiegend Kinder aus Winzerfamilien, so ist das Bild heute viel gemischter. Das belebt den Wettbewerb und damit auch die Offenheit für neue Entwicklungen.

Was heißt nun »wahrgenommene Verantwortung, die über die üblichen professionellen Sorgfaltspflichten hinausgeht« im Einzelnen für Slow Wine? Es dürfte relativ unstrittig sein, dass es sich für landwirtschaftliche Monokulturen wie den Weinbau anbietet, eine besondere Verantwortung für die Erhaltung der Natur und die Nutzung des Bodens für zukünftige Generationen als Maßstab zu nehmen. Als erster Schritt einer Operationalisierung von Verantwortung bietet sich also an, die sogenannte »gute fachliche Praxis«, die in Deutschland praktisch auf die Einhaltung eines sehr dichten Regelungswerkes hinausläuft, dem der Weinbau wie alle landwirtschaftlichen Erzeuger unterliegt, von einer höheren Stufe zu unterscheiden, nämlich der des ökologischen Anbaus von Wein. Dazu gibt es mittlerweile ebenfalls ein umfangreiches Regelungswerk, nämlich die EU-Richtlinie für ökologischen Weinanbau, aufgrund derer Winzer sich regelmäßig von einer Prüfororganisation zertifizieren lassen können. Es böte sich also an zu sagen, wer öko-zertifiziert ist, nimmt eine besondere Verantwortung für die Umwelt und nachfolgende Generationen wahr. Aber ganz so einfach ist es leider nicht. Ein dominant flach bis hügeliges Anbaugebiet, etwa in Rheinhessen, macht es leichter, »Bio« zu sein als eines in der Steillage an der Mosel. Bio-Winzer müssen mehr Aufwand in die Bodenbearbeitung, zum Beispiel in die Begrünung, stecken und gelegentlich sogar öfter spritzen als ihre konventionellen Kollegen. In den flach bis hügeligen Weinbergen kann dies umstandsloser mit Maschinen erledigt werden, in den Steillagen dagegen ist mühsame und teure Handarbeit vonnöten. Es gibt kaum verlässliche Schätzungen, aber es scheint plausibel, dass die Lohn- und Maschinenkosten der Weinbergsbewirtschaftung dort bis zum Faktor Drei über denen der Flachlage liegen.

Aber eine besondere Kontroverse beginnt dort, wo der biologische Weinbau endet: Wie werden die ökologisch erzeugten Trauben denn geerntet? Sind »Vollernter« akzeptabel, die etwa sieben Tonnen schweren Maschinen, die durch die Rebenzeilen fahren, Trauben von den Reben »abklopfen«, auffangen, manchmal auch entrappen (die Trauben werden von den Stielen getrennt) und in einen Tank befördern? Der wirtschaftliche Vorteil ist signifikant: Eine Maschine schafft pro Tag ungefähr die achtfache Fläche gegenüber