

URL: <http://www.manager-magazin.de/magazin/artikel/wein-jochen-dreissigackers-aufstieg-zum-starwinzer-a-1003456.html>

zuletzt aktualisiert: 19. November 2014, 14:46 Uhr

Heft 10/2014: Ende einer Legende

Winzer Jochen Dreissigacker

Der Besessene

Von Christian Baulig

Sterneköche lieben seine Weine, die Fachpresse bejubelt ihn: Jochen Dreissigacker hat das Zeug zu einem der ganz großen deutschen Winzer. Auch dank seines ganz normalen Bruders Christian.

Bechtheim - Gläser raus, Test! Es ist Punkt zwölf auf dem Weingut der Dreissigackers in Bechtheim, und wie jeden Tag um diese Zeit versammeln sich Familie und Mitarbeiter unter der Laube im Hof. In den Töpfen dampfen Kürbis, Kartoffeln und Blumenkohl. Die Platte mit den panierten Hähnchenschnitzeln wandert um den Tisch. Eine Szene wie aus dem Magazin "Landlust".

Und wie an jedem Donnerstag holt Mutter Ute Dreissigacker eine papierumwickelte Flasche aus dem Regal und gießt jedem einen Schluck Weißwein ins Glas. "Jahrgang, Anbaugebiet, Rebsorte!"

Die Runde schwenkt die Gläser, hält sie gegen das Licht, schnuppert.

Christian: "Ein sehr süßer Chardonnay".

Mutter grinst. Schweigt.

Jochen: "Ich schmeck' heut gar nix, ich bin total erkältet."

Mitarbeiter: "Vielleicht Scheurebe?"

Mutter grinst breiter. "Also: Jahrgang, Anbaugebiet, Rebsorte!"

Christian: "2012".

Mutter schüttelt den Kopf: "2013".

Jochen: "Echt? Ganz schön reif dafür!"

Mutter: "Chardonnay war richtig."

Jochen: "Ach! Aus der Pfalz?"

Mutter: "Richtig". Sie nimmt die Flasche aus der Verpackung: "2013 Chardonnay Steinacker, Markus Schneider, Pfalz".

Mittagspause im Hause Dreissigacker. Wieder was dazugelernt. "Geschmacksbildung ist wichtig", sagt

Jochen. Das Weinquiz ist genau sein Ding. Der Mann ist immer auf der Suche nach Verbesserung, nach Perfektion.

Das "Beinahe-Genie"

Jochen Dreissigacker, gerade mal 33, ist einer der jungen deutschen Starwinzer auf dem Weg zu Weltruhm. Seine Rieslinge, Weißburgunder und Chardonnays werden im "Adlon" in Berlin, bei Tim Raue, in der "Sansibar" auf Sylt und im "Burj al Arab" in Dubai ausgeschenkt. Barack Obama trank beim Staatsbankett mit Kanzlerin Angela Merkel im vorigen Jahr seinen Spätburgunder. Die britische Weinkritiker-Ikone Jancis Robinson bezeichnet ihn als "Beinahe-Genie".

Hinter diesem Erfolg steht auch: sein Bruder. Christian Dreissigacker. Vor mehr als zehn Jahren fingen die beiden gemeinsam an, dann entwickelten sie sich auseinander. Jochen wurde zum Star mit seinen hochklassigen Kreationen, Christian begnügt sich mit soliden Weinen. Der Künstler und der Weinbauer. Jeder macht heute sein eigenes Ding - aber so recht kann keiner ohne den anderen.

Gemeinsam stapfen sie durch Jochens Weinberg am Rosengarten. Zwischen den Reben blühen Wicken, Klee und Kräuter. Ein leichter Wind treibt Wolkenhaufen über den Spätsommerhimmel. Rebreihen ziehen sich bis an den Horizont über sattgrüne Hügel. Wonnegau.

Jochen ist konzentriert, in drei, vier Wochen beginnt die Lese. Er steht unter enormem Druck, einer wie er muss sich jedes Jahr wieder neu beweisen. "Jetzt ist die spannendste Zeit für mich", sagt er. Jeden Tag Beeren probieren, um den optimalen Zeitpunkt für die Ernte zu finden. Ein prüfender Blick in den Himmel: "Wenn's jetzt nicht mehr regnet, könnte das ein ganz großer Jahrgang werden." Christian steht daneben, wie so oft lässt er seinen Bruder reden, entdeckt Amarant zwischen den Reben - und schon fangen beide wie wild an, Unkraut zu jäten und vergessen dabei alles um sich herum.

Schluss mit Chemiekeulen

Die beiden Brüder könnten unterschiedlicher nicht sein. Jochen: schmales Gesicht, volle dunkle Haare, ein bisschen wie der junge Hugh Grant. Feingliedrige Finger, die kaum einmal stillhalten, wenn er über sein ambitioniertes Ziel redet, den ultimativen Wein zu kreieren. Christian: zwei Jahre älter, einen Kopf größer. Wenige Haare, wenige Worte. Kräftige Hände, die Erntemaschinen, Abfüllanlagen und Laubschneider wieder in Gang bringen müssen. Der Besessene und der Landwirt.

Dreissigacker. Bis vor ein paar Jahren war das ein Weingut, wie es sie zu Hunderten in Rheinhessen gibt. 1728 gegründet, von Generation zu Generation weitervererbt, auf 14 Hektar bauten die Eltern der Dreissigacker-Brüder an, was den Leuten schmeckte: ein bisschen Roten, ein bisschen Weißen - "lustigen Terrassenwein", wie die Mutter sagt. Die Kunden holten ihre Kisten persönlich ab, aßen in der Straußwirtschaft der Familie, übernachteten in den Gästezimmern. Man verdiente ordentlich Geld, es hätte gut noch ein paar Jahre so weitergehen können.

Christian, der Ältere, steigt nach seiner Ausbildung zum Winzer in den Betrieb der Eltern ein. Jochen soll "etwas Anständiges" lernen und wird bei einem befreundeten Steuerberater in die Lehre geschickt. "Mit 16 stellt man so etwas nicht infrage", sagt er heute. Während seine Kumpels aus dem Fußballverein ihre ersten eigenen Weine keltern, brütet Jochen über betriebswirtschaftlichen Auswertungen und Kostenstellen. Sein Traumjob ist das nicht, aber Jochen ist einer, der durchzieht, was er anfängt, der sich durchbeißt.

Die Abschlussprüfung absolviert er als einer der Besten - vom Krankenhaus aus. Ein paar Tage zuvor hatte er einen Unfall, Oberschenkelbruch, das stand sogar in der Zeitung. "Wenn Jochen heute anriefe, ich würde ihn sofort wieder nehmen", sagt sein alter Chef. Aber nach einem Jahr im Job schmeißt sein Musterlehrling hin. Es dauert keine 24 Stunden und er hat einen Ausbildungsplatz bei zwei Spitzenwinzern in der Tasche.

Trinken, um zu lernen

Von Anfang an will er über das gediegene Gut seiner Eltern hinaus, will Erfolg haben, bekannt werden, strebt nach dem ganz Großen. Während des Weintechnikstudiums probiert er sich mit Kommilitonen im Heilbronner "Ratskeller" durch die Grand Crus der Welt. Jeder gibt jede Woche 50 Euro in die Kasse, um Spitzenweine zu kaufen "und davon zu lernen".

Abends und an den Wochenenden krempelt er mit seinem Bruder das Gut der Eltern um. Ökoanbau, Spontanvergärung, lange Hefestandzeiten - Jochen treibt den Rest der Familie vor sich her. Schluss mit Chemiekeulen, gesprüht wird nur noch mit Kräutertees. Die ersten fünf Hektar ernten sie von Hand. "Wir haben wie die Alten gearbeitet", erzählt Christian. Weg mit der Straußwirtschaft und den Gästezimmern. Raus mit den milden Rotweinen und den restsüßen Weißen. Jochens Motto: "Wir machen nur noch, was uns schmeckt."

Er halbiert die Trauben am Stock, damit sich die Geschmacksstoffe in den verbleibenden Früchten konzentrieren. Den Most lässt er möglichst lange auf der Feinhefe stehen, um die Weine prägnanter zu machen. "Das war für meinen Vater schon schwer", sagt Jochen. Der Generationenkonflikt lässt sich aus diesen Worten nur erahnen.

Den Brüdern gefällt das Ergebnis, nicht jedoch den Abnehmern. Im ersten Jahr verlieren sie 70 Prozent ihrer Kunden. Man merkt Jochen an, dass ihm das damals alles nicht ganz geheuer war. "Spätestens da hätte ich als Vater gesagt: ‚Jungs, was soll das?‘" Doch die Eltern - selbst erst Mitte 40 - lassen ihre Söhne machen. Weil sie wissen, dass es so wie früher nicht auf Dauer weitergehen kann. Und weil sie an den neuen Weg inzwischen glauben.

Weitsichtig oder bescheuert?

Denn Jochens Plan passt in die Zeit. Überall tauchen junge Winzer auf wie er, die versuchen, den in Verruf geratenen deutschen Weißwein zu altem Glanz zu verhelfen, die wieder Qualität statt Masse wollen. Ein paar Jungs aus der Gegend schließen sich zur Weinclique "Message in a Bottle" zusammen, um ihre Ideen auszutauschen. Jochen und Christian treten auch bei.

Vielleicht wäre die Revolution im Hause Dreissigacker irgendwann wieder abgeblasen worden, aber dann stellte sich der erste Erfolg ein. 2004 lobt der britische Chefweinkritiker Stuart Pigott Dreissigackers 2003er Hasensprung Riesling in der "FAZ", drei Tage später ist der Jahresvorrat ausverkauft. Es gibt Preise. Die Dreissigackers machen weiter.

Sie pöppeln die alten Reben und pflanzen neue. Pachten und kaufen Flächen hinzu, tauschen mit anderen Winzern. Was nicht ins Den-Wein-aus-den-Böden-herausschmecken-Konzept passt, kommt weg. Eine Lage mit Dornfelder-Trauben etwa tauschen sie gegen ein altes Riesling-Stück am Geyersberg, das der Besitzer unbedingt loswerden will, weil ihm die Erträge viel zu gering sind. "Die Leute im Ort haben uns alle für bescheuert gehalten."

Jochen lacht. Ausgerechnet hier wachsen heute die Trauben für die besten und teuersten Weine seines Gutes. Und der Tauschhandel hat ihm einen nahezu einzigartigen Verkaufsvorteil beschert: sechs Riesling-Lagen. Man kann bei Dreissigacker eine Kiste mit sechs Flaschen Riesling kaufen - und jeder schmeckt anders.

Der Keller als Weinlabor

Das Keltern wird unter Jochen zu einem chemischen Langzeitexperiment. Ist es zu kühl, heizt er den Keller mit der Gasflasche, um Gärprozesse zu beschleunigen. Wird es zu warm, öffnet er die Frischluftklappen, um sie zu bremsen. Er wartet lange, bis er Schwefel hinzufügt - manchmal verzockt er sich, und ein Fass wird zu Essig. "Wie willst du etwas Herausragendes machen, wenn du nichts wagst?" Sein Blick macht klar, dass sich diese Frage für ihn nicht wirklich stellt.

Die Weine, die der junge Dreissigacker kreierte, sind fett und schmelzig, wie die Kenner sagen, nichts Schlankes, Säurebetontes. Der "Einzigacker", sein legendärer Weißburgunder, etwa ist einer der wenigen

deutschen Weine, die zu asiatischem Essen passen. Ina Finn, lange Sommelière im Hamburger Luxushotel "Louis C. Jacob", schmeckt einen Dreissigacker "bei jeder Blindverkostung heraus wegen seiner ganz eigenen Stilistik". Viele machten Wein nach Lehrbuch - und das sehr ordentlich. "Aber es fehlt die Seele. Bei Dreissigacker steckt viel Herzblut drin."

Wer mit Jochen Dreissigacker über Wein redet, merkt schnell: Er ist ein Geschmacksfreak. Kommt er auf Birnennoten oder Säuregehalt zu sprechen, sprudelt es nur so aus ihm heraus. Manchmal aber sagt er auch einfach nur "ein leckerer Wein".

Das Jahr 2005 wird für die Dreissigackers zum Schicksalsjahr. Auf der Fachmesse Pro Wein werden sie nur drei Visitenkarten los, aber eine hat Frank Deutschmann eingesteckt, Sommelier beim Getränkelieferanten des "Adlon". Jochen reist nach Berlin, um seine Weine zu präsentieren - der kleine Winzer aus Rheinhessen marschiert im "Adlon" auf, selbstbewusst und ehrgeizig. Danach ordert das Luxushotel tausendfach. Ebenso ein paar Berliner Spitzenrestaurants.

Netzwerken auf der Küchenparty

Und, was fast noch wichtiger ist: Ein paar Wochen später lernt Jochen auf einer Küchenparty im "Fischers Fritz" Tim Raue kennen, der gerade zum Star der europäischen Küche aufsteigt. Wie das damals genau war, darüber gibt es zwei Versionen. Raue meint, die dreist-naive Frage Jochens gehört zu haben, wer denn "der Kollege da" sei. "Leck mich am Arsch", hab ich da gedacht, was soll das denn jetzt?" Jochen Dreissigacker erinnert sich an einen Typen, der ihm im ersten Moment "ziemlich arrogant" vorkam. "Ein paar Wochen später rief er dann an und fragte, wo denn der Wein bliebe, den ich ihm zuschicken sollte."

So oder so - seit Dreissigacker auf Raue traf, sind Jochens Weine in aller Munde. Und Tim Raue, den "die Rebstöcke und das ganze Zeug" nicht interessieren, ist sein Freund und einer seiner besten Kunden.

Wenn Jochen in Berlin ist, kocht sein Kumpel für ihn. Kommt Raue nach Bechtheim, holt Jochen seine Schätze aus dem Keller. "Jochen drückt mit seinen Weinen seine Persönlichkeit aus", sagt Raue. "So wie ich das mit dem Kochen versuche." Manchmal ärgert sich Jochen darüber, dass einer seiner Weine von den Kritikern nicht ausreichend gewürdigt wurde. Dann tröstet ihn Raue: "Ist doch egal. Wichtig ist, dass du ausverkauft bist."

Der Dreissigacker-Durchbruch - er führt auch zum Bruch. Christian wird der neue Kurs zu extrem. Die Trauben ausschließlich mit der Hand zu ernten und ohne Förderband, damit sie keinen Schaden nehmen. Die bis zu 1000 Arbeitsstunden pro Hektar im Weinberg, mehr als dreimal so viel wie bei anderen Betrieben.

Wille ist ihm wichtiger als Vorwissen

Das ewige Rumexperimentieren seines Bruders, der den Traubensaft in 200 Gebinde füllt, um über die folgenden Monate durch ständiges Testen, Mischen und Umfüllen das bestmögliche Ergebnis zu erzielen. "Ich möchte auch mal was Leichteres machen, etwas Süffigeres, wo man einfach nur Spaß am nächsten Schluck hat", sagt Christian. Er klingt dabei weder böse noch missgünstig. Sein Bruder und er seien eben "ganz unterschiedlich." Thema erledigt.

Ob es damals im Hause Dreissigacker gekracht hat, darüber schweigt die Familie. "Ich habe immer gesagt: Wenn einer von uns beiden gehen muss, dann gehe ich", sagt Jochen. Ihnen sei klar gewesen, dass der Betrieb nicht genug für alle abwerfe. Und auch das klingt nicht nach Konfrontation.

Zu einem Zerwürfnis ließen es die Brüder nie kommen. 2006 kaufen sie mit einer Bürgschaft der Eltern kurzerhand das Weingut Dr. Koehler zwei Straßen weiter - für Christian. Ein Traditionsbetrieb mit uraltem Gewölbekeller und ordentlichem Ruf. Die Erben hatten kein Interesse, die Winzerei weiterzuführen.

Und wieder wird der Betrieb umgekrempelt, diesmal nach Christians Vorstellungen. Er produziert seither unter der Marke Dr. Koehler Qualitätsweine im mittleren Preissegment für Gastronomie und Versandhandel. Wie die Dreissigacker-Weine ökologisch, aber mit maschineller Hilfe hergestellt. Von den

600.000 Flaschen, die die Brüder jedes Jahr verkaufen, tragen 400.000 das Dr.-Koehler-Etikett - profitabler ist aber das Dreissigacker-Label.

Im Weinberg arbeitet eine bunte Truppe

Jochen setzt seinen kompromisslosen Kurs nun ungehindert fort. 2013 übernimmt er das Gut komplett und zahlt seinen Bruder aus, zum großen Stolz seiner Mutter. Die ist eine zupackende Frau Ende 50 und eine gnadenlose Verkäuferin. Ehe man sich versieht, hat sie einem drei Flaschen Beerenauslese für 90 Euro aufgeschwatzt ("Bringen Sie Ihrer Mutter doch auch mal was mit"), die man im Leben nicht öffnen wird.

Sie redet viel über Jochen und seine Weine und was er wieder Tolles erreicht hat. Im neuen Verkostungsraum mit einem gewaltigen Tisch aus französischer Eiche und Eames-Stühlen hängen Fotos an der Wand: Jachten, Privatjets, alle tragen per Photoshop einmontiert den Namen "Dreissigacker" auf dem Rumpf - ein Geschenk von Jochens Schwiegervater.

Christian sitzt in dem Raum wie ein Besucher und sinniert über das Verhältnis zu seinem Bruder. "Ich weiß nicht, wie's gewesen wäre, wenn wir in einem Betrieb geblieben wären", sagt er, "aber wir haben uns nie besser verstanden als heute."

Ihre Arbeitsteilung sieht inzwischen so aus: Christian kümmert sich um die Maschinen und darum, dass der Betrieb läuft, die Mitarbeiter sind auf beiden Gütern im Einsatz. Jochen ist zuständig für die Handarbeit und reist durchs Land, um für seinen Wein zu werben. Da steht er dann, wie im Frühjahr in Tim Mälzers "Off Club" in Hamburg, schwärmt bei Rippchen vom Iberico-Schwein von seinen Rieslingen und seiner bunten Truppe im Weinberg: seinem Vorarbeiter, einem türkischen Automechaniker oder dem Praktikanten aus Hamburg, dem er gleich einen Ausbildungsplatz anbot. Jochens Leitspruch: "Wille ist wichtiger als Vorwissen."

"Unter Winzern wird kein Scheiß erzählt"

Bald muss er nach Norwegen, neben den Vereinigten Arabischen Emiraten der wichtigste Exportmarkt. Gerade hat er den ersten Auftrag aus Bordeaux erhalten. Und immer wieder hockt er bei den Spitzenköchen und -sommeliers der Republik und boxt seinen Wein auf die Karte. Seine Spitzenweine sind regelmäßig ausverkauft. Den 2013er "Einzigacker" muss er den Kunden sogar zuteilen. Wer zwölf Flaschen geordert hat, bekommt drei.

Daheim treffen sich die beiden Brüder nach wie vor jeden Morgen zum Frühstück, um zu besprechen, was am Tag erledigt werden muss. Bloß während der Ernte gehen sie ihrer eigenen Wege. Dann ist jeder in seinen Weingärten.

Am Abend hocken Jochen und Christian zusammen im "Landhaus", das Nouvelle-Cuisine-Veteran Wolfgang Dubs im Nachbarort Osthofen aufgemacht hat. Viele gute Lokale gibt es nicht in der Gegend. Da kommen Philipp Wittmann und Stefan Winter herein, die Kumpels aus dem Fußballverein und Verbündeten von "Message in a Bottle".

Und schon quatschen die vier drauflos, über optimale Hefestandzeiten, den Ärger mit ihren Abfüllanlagen, über Traubenwickler und Kirschessigfliege, die letzte Gemeinderatssitzung und die Weine, die sie auf Wittmanns Vierzigstem geköpft haben. "Unter Winzern wird kein Scheiß erzählt", sagt Jochen. "Früher haben wir über Fehler gesprochen, heute reden wir über Nuancen." Es geht voran mit dem deutschen Weißwein.

Bald ist die dritte Flasche leer, eine Magnum Ruinart wird geordert. Kurz vor Mitternacht fliegen die Geldscheine in die Mitte des Tisches. Genug für heute, morgen müssen die Keller frei gemacht werden für den 2014er-Jahrgang.

Mehr zum Thema: