

Sohn alter Reben

Jochen Dreissigacker verkörpert den Typ des neuen deutschen Winzers, der den Boden beherrscht und den Lauf der Dinge. Nachhaltigkeit ist in seiner Welt längst eine Selbstverständlichkeit

TEXT UND FOTOS MANFRED KLIMEK

Osthofen. In Rheinhessen. Zwischen Mainz und Worms. Ein Kaff mit einer gewissen Romantik. Wenige hundert Meter über Osthofen liegt der Ort Bechtheim, 1.500 Einwohner, pittoresk, an manchen Ecken sogar schön. Man kann sich hier ein sehr gutes Restaurant vorstellen. Und ein Romantikhotel mit Radverleih. Gibt's aber nicht. „Kein Bedarf“, sagt Mutter Dreissigacker.

Sie führt mich zu ihrem Sohn in den Keller. Jochen Dreissigacker, 29 Jahre alt, Steuerfachangestellter von Beruf. Früher, in seinem ersten Leben. Jochen Dreissigacker, heute ein aufstrebender deutscher

elegante Spätburgunder. Deutschland ist das kommende Anbaugebiet einzigartiger Spitzenweine. Das Klima wird wärmer, das Handwerk besser: Vergessen sind die Tage untrinkbarer Säfte.

Viele der neuen Winzer arbeiten biodynamisch. Andere sind in der Umstellphase, die gerade im oft regnerischen Deutschland langsam geschehen muss. Aber alle Winzer arbeiten nachhaltig. Mo-

zu viel. Ich lese für meinen Geschmack etwas zu häufig über Nachhaltigkeit. Jeder will, jeder muss heute nachhaltig agieren. Vieles davon ist aber nur Propaganda. Trotzdem: Mir ist bisher kein besserer Begriff untergekommen.

Was ist Nachhaltigkeit im Weinbau?

Das Wirtschaften mit den Möglichkeiten, die man von der Natur aus hat, die einem bleiben. Und dabei auf die Ressourcen zu achten, die einem zur Verfügung stehen. Im Weinbau heißt das, die Böden und die Pflanzen verstehen lernen. Wie tickt die Rebe? Was sind ihre speziellen Eigenschaften? Wie kann ich diese herausholen und verstärken? Und wie kann ich das Ziel, in diesem Fall eine hohe bis perfekte Qualität des Leseguts, mit natürlichen Mitteln erreichen?

„Die Natur hat das Kommando. Der Mensch muss nicht alles beeinflussen“

Spitzenwinzer, wartet vor der Tür. Wie immer ist er gut gekleidet, bürgerlich, mit einer Note absichtlicher Schlampigkeit.

Eine Revolution geht um im deutschen Weinbau. Junge Winzer verändern das Bild des deutschen Weins. Von der aufgezuckerten Plörre hin zum natürlich vergorenen Wein, der zwischen Restsüße und radikaler Trockenheit seine ganze Bandbreite zeigt, der seine Kraft nicht in der keller-technischen Nachbehandlung findet, sondern seine Individualität aus dem Weinberg mit in die Gewölbe nimmt. Es sind schöne, sehr elegante und hochmineralische Rieslinge, die den deutschen Weinbau über alle Grenzen bekannt machen. Und außerordentlich fruchtige und

derner, naturnaher Weinbau ist von Nachhaltigkeit geprägt wie keine andere Landwirtschaft. Die Böden sind ein unschätzbare Kapital. Jahrelang wurden sie mit Chemie und Pflanzenschutz ruiniert. Jetzt dürfen sie sich erholen. Und dank Winzern wie Dreissigacker geben diese Böden auch bessere Weine als je zuvor.

Geht Ihnen der Begriff Nachhaltigkeit nicht auf den Wecker?

Ich finde, man strapaziert ihn

Das klingt wie aus einem Lehrbuch für Nachhaltigkeit.

Sie wollen Konkretes? Ich will ihnen ein Beispiel geben: Wenn man als Winzer Dünger streut, dann bringt man der Rebe nur, was sie braucht. Man legt ihr die Nährstoffe praktisch vor die Füße. Das ist aber falsch, denn die Rebe soll es sich nicht bequem machen, sie soll die Nährstoffe selber suchen. Sie soll ihre Wurzeln in die Tiefe schweifen lassen, hinein in die Erde, hinab in den Fels. Die Trau-



(VER)KOST-PROBE

Der aufstrebende deutsche Jungwinzer Jochen Dreissigacker verkostet nicht nur seinen Wein, er kostet auch die Reben, die am Stock hängen – und entscheidet unabhängig von den Zuckerwerten, wann geerntet wird



WENIGER IST MEHR
Für Jochen Dreissigacker war es das Wichtigste, den Schritt von der Menge zur Qualität zu wagen: Weniger Wein, aber dafür besseren – das versteht er unter Nachhaltigkeit

er sich heute präsentiert. Ich bin 2005 in das Weingut meiner Eltern eingestiegen, relativ brutal, wenn man so will. Ich habe ein Versprechen eingefordert und einen Weinberg für mich verlangt. Den haben mir meine Eltern versprochen, wenn ich mich irgendwann dazu entschließen würde, Winzer zu werden.

War das nicht von Anfang an klar?

Nein gar nicht. Ich habe ja Steuerfachmann gelernt. Es war eigentlich so gedacht, dass mein Bruder das Weingut übernimmt.

Das klingt nach Familienkrach ...

Gar nicht. Mein Bruder hat jetzt ein anderes Familienweingut. Der Vater meiner Frau ist auch hierhergezogen. Und macht ebenfalls Wein. Jeder seinen eigenen Stil, das garantiert Vielfalt, selbst in der Familie.

Und nach 2005 haben Sie umgestellt?

Die Umstellung hat schon vorher begonnen. Nach 2005 ist es relativ schnell gegangen. Unser Betrieb hatte viele verschiedene Rebsorten und kelterte vor allem junge und fruchtige Weine. Ich habe mich dann auf den Riesling konzentriert und Handschrift, Mineralität, Selektion und Mengenbeschränkung eingeführt.

War das leicht?

Gar nicht. Meinem Vater bricht heute noch das Herz, wenn er eine Rebe abschneidet, die einer anderen Rebe Platz machen soll. Aber er macht es.

„Demeter ist mir zu dogmatisch. Ich will mir ein paar Freiheiten lassen“

ben bekommen so mehr Inhaltsstoffe, mehr Minerale. Das gibt ausdrucksstarke, finessenreiche und individuelle Weine.

Also gar keine Hilfe? Keine Einflussnahme?

Wenn möglich nicht. Die Rebe sollte sich selbstständig versorgen. Und der Mensch muss nicht immer alles beeinflussen. Das ist ein Irrglaube, auch der Wunsch nach Kontrolle und Berechenbarkeit.

Sorry, aber es gibt doch Ausnahmejahre?

Ja, sicher. Und die werden mehr. 2003 zum Beispiel, das war der Hitzesommer schlechthin. Da hat die Landesregierung den Winzern sogar erlaubt, die Reben zu bewässern. Ich hatte aber vorher schon

auf Verdunstungsschutz durch eine intensivere Begrünung gesetzt. Dann haben wir noch hart in den Stock geschnitten, also die Reben ordentlich reduziert. Das hat dem Rebstock zwar jede Menge Stress gemacht, doch er hat die verbleibende Rebe schon aus Überlebenswillen intensiv versorgt. Wir hatten am Schluss weniger, aber besseren Wein. Und so verstehe ich Nachhaltigkeit.

Das erhöht aber die Preise?

Klar, so ein Wein kostet schon in der Herstellung mehr Geld.

Das muss der Konsument erst mitmachen. Was haben die Stammkunden gesagt?

Die Stammkunden haben das eingesehen, wir waren damals ja schon auf dem Weg zu jenem Betrieb, wie

Sie haben dann auf ökologischen Weinbau umgestellt. Ja, aber ohne der Demeter-Vereinigung beizutreten. Warum das?

Ich will mir ein paar Freiheiten lassen. Demeter ist mir zu dogmatisch. Ich will nicht nach Vorschrift biodynamisch sein. Ich möchte Eingriffsmöglichkeiten haben.

Wie verläuft so eine Umstellung von normalem zu biologischem und nachhaltigem Weinbau?

Man kann nicht von heute auf morgen umstellen. Ich habe zuerst ein paar Flächen Land getauscht, also anderen Winzern etwas von unseren Stöcken gegeben und dafür Weingärten mit altem Riesling bekommen. Dann mussten wir den Boden wieder in Form bringen. Und Stück für Stück auf chemischen Dünger und chemischen Pflanzenschutz verzichten. Zuerst haben wir von den Herbiziden gelassen und dann die Fungizide abgesetzt.

Und stattdessen?

Pferdemist. Der ist der beste natürliche Dünger. Und dann haben wir Roggen und Klee zwischen die

STECKBRIEF

Jochen Dreissigacker ist Teil einer Winzerelite, die sehr früh das Potenzial der lange Zeit als Massenweingegend verrufenen Region erkannt hat. Das Schlagwort „Nachhaltigkeit“ besitzt im deutschen Weinbau eine besondere Konnotation, nirgendwo sonst waren die Folgen vergifteter und ruiniertes Böden derart spürbar wie in dieser kulturell hochstehenden Landwirtschaft. Leute wie Dreissigacker machen sich mit der Abkehr vom Intensivweingut und der Hinwendung zur lokalen Spezialität einen bundesweiten Namen, der inzwischen auch für Exporte nach Österreich, Skandinavien, England und Amerika taugt. Ein besseres Beispiel für den Erfolg von Nachhaltigkeit wird man selten finden.
www.dreissigacker-wein.de



Reben gepflanzt. Das sind Stickstoffsammler, die den Weinberg natürlich versorgen.

Das klingt einfach.

Ist es auch. Es macht nur einfach viel mehr Arbeit. Du musst immer individuell und instinktiv reagieren und eben ohne Chemie auskommen. Das heißt, dass wir im regnerischen Jahr 2010 das Laub verstärkt haben, das die Feuchtigkeit von der Traube fernhält. Und wir experimentieren mir Brennnesseltee, den wir am Feld ausbringen. Damit beschäftigt sich eine eigene Mitarbeiterin.

Prädikat stehen, wir bewerten die Trauben nicht mehr nach ihrem Zuckergehalt, sondern nur mehr nach Geschmack. Eine ganz einfache Regel sozusagen. Wir kosten die Trauben, die am Stock hängen. Und entscheiden dann, wann wir ernten.

Das klingt eigentlich logisch.

Ist es auch. Die meisten ernten jedoch nach den Zuckerwerten. Wir haben 2003, als es so heiß war, nicht mehr auf die Zuckerwerte geschaut. Der Riesling hat Anfang September schon 100 Öchsle gehabt. Theoretisch ist er damit

Langlebigkeit der Rieslinge.

Ja. Nicht nur der Riesling übrigens. Im Augenblick werden die meisten hochwertigen deutschen Weine zu früh getrunken. Dabei haben die ein gigantisches Reifepotenzial. Das wollte ich beweisen, jetzt muss es nur noch beim Konsumenten ankommen.

Warum ist das noch nicht der Fall?

Weil der Konsument bei Weißwein einem Jugendwahn anhängt. Er hat es auch gar nicht anders vermittelt bekommen. Schon im Februar wird nach dem aktuellen Jahrgang gefragt, obwohl der eventuell gar kein so guter war. Ich persönlich würde jetzt beginnen, die Rieslinge aus dem Jahr 2006 zu trinken. Die fangen gerade an, richtig gut zu werden.

Sie sind in der Gegend längst nicht mehr der einzige Winzer, der auf nachhaltigen Weinbau setzt.

„Nachhaltigkeit ist eine Geistesbruderschaft. Man muss sich austauschen“

Alles in allem macht man gute Erfahrungen, oder?

Sicher. Doch man kann nicht von heute auf morgen erwarten, dass die Pflanze gleich positiv reagiert. Die Kenntnisse wachsen mit den Jahren. Ökologischer Weinbau ist eben ein ganz großer Schritt zur Nachhaltigkeit. Teilstücke der Biodynamik sind eine gute Ergänzung. Das Wichtigste aber ist, den Schritt von der Menge zur Qualität zu wagen. Mit allen weiteren Konsequenzen.

Die da wären?

Dass man sich eigene Regeln zimmert. Wir haben zum Beispiel auf keinem unserer Weine ein

reisefertig. Wir mussten aber noch aufs Aroma warten. So haben wir einfach gewartet und spannende Weine mit hohem Alterungspotenzial gekeltert. Man muss aus jedem Jahrgang das Perfekte rausholen und keinen imaginären oder vorgegebenen Stil verfolgen.

Das heißt, Dreissigacker-Weine können sich je nach Jahr stark unterscheiden?

Es gibt eine Handschrift, doch unsere Weine sind sicher unterschiedlicher als andere Weine der Region. Wir sehen das aber nicht als Handicap, sondern als Bereicherung der Vielfalt.

Sie sprechen oft und gerne über die

Nachhaltigkeit ist eine Geistesbruderschaft. Man stützt sich. Anfangs kamen Leute mit längerer Erfahrung und haben mir geholfen. Nur wenn wir das alte Denken ablegen, kommen wir weiter. Wer nichts erzählt, der erfährt auch nichts. Man muss sich austauschen.

Geht's da nicht auch um önologische Geheimnisse, die man für sich behalten will?

Nein. Denn auch wenn ich jemandem erzähle, wie ich arbeite, kann der noch lange nicht die gleichen Weine machen. Das bestimmen ja auch das Mikroklima und die Böden. Die Natur hat das Kommando, ich kann sie verstehen lernen und mit ihr arbeiten. Das frühere Denken, dass man die Natur und ihre Kapriolen mit technischen Maßnahmen bezwingen kann, dieses Denken ist vorbei. Um das zu erkennen, muss man nicht einmal ein Grüner sein. Nachhaltigkeit liegt auf der Hand. ■