



LARS MÜLLER

EIN JAHR BEIM WINZER



Vorwort

Wie wird aus Weintrauben fertiger Wein? Das war die eigentliche Frage, aus der schließlich dieses Buch entstand. Schnell war klar, der Winzer hat das ganze Jahr über zu tun, um Wein in die Flaschen zu bekommen. Welche Arbeiten in einem solchen Weinjahr anstehen, zeigt Matthias Schuh und erlaubt einen Blick hinter die Kulissen eines sächsischen Familienweinguts. Matthias ist Winzer und Techniker für Weinbau und Oenologie, also Kellerwirtschaft. Er führt die Familientradition in vierter Generation fort.

Durchschnittlich zehn bis 14 Mal kommt ein Winzer pro Jahr zur Hege und Pflege an jedem Rebstock vorbei, was in der Steillage eines Terrassenweinbergs mit einigem Aufwand verbunden ist. Die Schuhs bewirtschaften ausschließlich Steillagen auf rund fünf Hektar Fläche. Zudem kaufen sie sächsische Trauben von ausgewählten Erzeugern zu und machen daraus ebenfalls hochwertige Weine. Die Familie kam 1990 aus der Nähe von Trier an der Mosel nach Sachsen. Im romantischen Bauerndörfchen Sörnwitz unweit von Meißen haben sie ein ehemaliges, beinahe verfallenes Gehöft zu einem ansehnlichen Weingut umgebaut. Später kam ein benachbarter Hof hinzu. Mutter Martina Schuh hat schließlich ein Restaurant eröffnet und beherbergt Gäste in Ferienwohnungen und Pensionszimmern. Vater Walter Schuh zieht sich allmählich aus Weinberg und Keller zurück, ist nun häufiger in der Sörnwitzer Vinothek anzutreffen. Die Vinothek obliegt Katharina Pollmer, der Tochter der Winzerfamilie. Sie wird gemeinsam mit ihrem Bruder Matthias den Familienbetrieb in die Zukunft führen. Und das bedeutet jede Menge Arbeit – von Januar bis Dezember.

Matthias verkörpert eine neue Generation der Winzer, offen und experimentierfreudig. „Junge Wilde“ werden sie in der Branche genannt. Dabei übernehmen sie früh Verantwortung und sind

deshalb gar nicht so wild. Wie Matthias den Spagat zwischen eigenem Anspruch, betriebswirtschaftlichen Erfordernissen und den Launen der Natur meistert, soll das „Jahr beim Winzer“ zeigen.



Im Winter steht der Rebschnitt an: Matthias schneidet Kerner auf dem Klausenberg.

Frostige Arbeit: Der Rebschnitt im Winter

Mitte Januar, später Vormittag, es ist eisig. Die Rebflächen des Klausenbergs im Meißner Spaargebirge liegen im Windschatten und die schwache Wintersonne hält die Temperaturen gerade so über null Grad Celsius. Da sagt der gut gelaunte Winzer Matthias Schuh: „Heute schneiden wir Weißburgunder.“

Wir, das sind genau genommen zwei Leute: der Winzer und ich. Matthias, Jahrgang 1987, stellt gleich klar: Schneiden dürfen bei den Schuhs nur der langjährige Winzermeister Holger Horter und er – also nur ausgebildete Winzer. Das Herausziehen der abgeschnittenen Ruten aus dem Drahtrahmen allerdings ist eine geeignete Aufgabe für Anfänger, nur herumstehen und zuzucken fällt also aus. Routiniert setzt Matthias die Rebschere an, ein kurzer Blick auf den Rebstock und schon hängen die ersten geschnittenen Ruten in den Edelstahldrähten.

„Eine Bogrebe mit etwa zehn Augen bleibt stehen und bildet die Grundlage für den Ertrag in diesem Jahr“, erklärt Matthias. Er sucht sich dafür eine gesunde Rute aus, deren Holz ausgereift

ist. Neben der längeren Fruchtrute lässt der Winzer noch einen sogenannten Zapfen in der Regel mit einem Auge am Rebstock. Dieser spätere Austrieb dient als Ausgang für den Rebschnitt im nächsten Jahr.

Gut zu wissen:

Die Bogrebe ist ein einjähriger Trieb. Sie wird beim Rebschnitt am Stock gelassen. Aus ihren Augen (Knospen) wachsen die Triebe, die im Sommer die Trauben tragen werden.

Bei Temperaturen unter minus fünf Grad verzichten die Schuhs auf Rebschnitt. Zu groß wäre die Gefahr von Frostschäden an den frisch geschnittenen Stellen und dem gesamten Rebstock. Allzu streng waren die vergangenen Winter aber nicht und auch dieses Jahr ist von Schnee noch nichts zu sehen. Im Gegenteil: Das frische Grün zwischen den Rebzeilen erscheint beinahe schon frühlingshaft. „Diesen Weißburgunder haben wir 1995 gepflanzt“, erklärt Matthias. Die rund 1.100 recht urig wirkenden Rebstöcke bringen noch guten Ertrag. Trotzdem müssen die Winzer hin und wieder auch Ausfälle verkraften. Matthias zeigt einen Rebstock, der abgestorben ist. „Das ist ein klassischer Fall von Esca“, erklärt er. Die Krankheit aus mehreren Pilzen hat sich im zurückliegenden Vierteljahrhundert vom Mittelmeerraum her bis nach Deutschland ausgebreitet. „Bisher gibt es kein wirksames Mittel dagegen. Im Innern werden die Leitbahnen der Rebstöcke zerstört und diese somit nach und nach ausgetrocknet.“ Die Fehlstellen sollen im Frühjahr wieder durch junge Pflanzen ersetzt werden.

„Weißburgunder, eine klassische Rebsorte für frischen Wein zum Spargel, ist für uns sehr wichtig“, begründet Matthias seinen Entschluss, die Fläche nicht auf andere Rebsorten umzustellen. Der geübte Winzer gewinnt allmählich an Vorsprung mit seinem professionellen Schneiden, während ich beim Herauszie-

hen der Ruten eigentlich zu vorsichtig agiere, um keine Knospen der Bogrebe zu beschädigen. Sorge um die Edelstahldrähte ist unbegründet, die sind stabil, allerdings hängen die gewundenen Ruten mitunter sehr fest an den Rankhilfen. „Da musst du erst einmal beim Riesling helfen“, kommentiert Matthias mein Klagen und fügt hinzu: „Riesling rankt noch viel mehr.“ Immerhin hat Matthias mir gleich beim Start auch eine Rebschere in die Hand gedrückt. Damit kann ich die alten, verholzten und vom Fachmann abgeschnittenen Reben auch zerkleinern. Das erspart mir allzu ungeschicktes Herumzerren. Und ich fühle mich fast schon wie ein Winzerlehrling.



Der Rebschnitt bildet die Grundlage für den Ertrag der kommenden Saison.

Obwohl es irgendwann ganz gut läuft, macht sich die ungewohnte Arbeit in der Steillage dann doch in meinem Rücken bemerkbar. Die Hangneigung beträgt an den steilsten Stellen bis zu 50 Prozent. Die Winzer stört das kaum noch, mich dagegen schon.

Matthias kennt fast jeden einzelnen der rund 17.500 Rebstöcke genau, die auf der 3,5 Hektar großen Fläche der Einzellige Klausen-

berg stehen. „Die Lage gilt als eine der besten im Anbaugebiet“, sagt Matthias stolz – und sie ist die kleinste Einzellage Sachsens. „Ich genieße die Arbeit, allein in der Natur im Weinberg stelle ich oft das Handy stumm“, sagt er und lässt sich kurz die Wintersonne ins Gesicht scheinen und seinen Blick in die Ferne schweifen. Irgendwie steht man hoch oben im Klausenberg auch ein wenig über den Dingen.

Bis Ende Februar oder Anfang März dauert der Rebschnitt in dem Familienbetrieb, der rund fünf Hektar auf drei Rebflächen im Meißner Spaargebirge bewirtschaftet. Im zeitigen Frühjahr dann wird Pferdemist und Trester zwischen den Rebzeilen verteilt. Die abgeschnittenen Ruten werden mit einem Mulcher zerkleinert und verrotten dann. Nach dreieinhalb Stunden im Weinberg bläst Matthias an diesem Nachmittag zur Abfahrt. Die Sonne ist hinter dünnen Schleierwolken verschwunden und versinkt gleich am Horizont. Feierabend hat Matthias aber noch nicht. Am Abend steht eine Weinprobe mit Gästen an. Seine Weine stellt der eloquente Winzer gerne selbst vor: „Das ist am glaub-



Winzermeister Holger Horter kennt die Rebstöcke auf den Bergen des Weinguts Schuh schon seit Jahren und weiß genau, wie er die Schere ansetzen muss.

würdigsten, außerdem wollen immer mehr Weinfreunde auch den Winzer persönlich kennenlernen.“ Veranstaltungen finden regelmäßig im eigenen Restaurant des Familienweinguts statt. Zudem werden Gäste vom Winzer selbst oder von kompetenten Mitarbeitern durch die Weinberge und die Kellerei geführt.

Biegen und Binden für den richtigen Wuchs

Matthias lotst mich dieses Mal über einen holperigen Feldweg auf den Kapitelberg im Meißner Spaargebirge. Dort kultiviert das Familienweingut vor allem Riesling, Elbling und Spätburgunder. Es ist inzwischen Mitte März. Die Sonne strahlt von einem wolkenlosen Himmel und lässt das Quecksilber auf knapp 20 Grad Celsius klettern, die Elbe glitzert im Tal. „Eigentlich ist das kein optimales Wetter, um die Ruten zu biegen und festzubinden“, sagt der Fachmann. Bei feuchter Witterung wären die Reben flexibler. Das Frühjahr ist aber besonders trocken und



Das Biegen und Binden der Reben verlangt einiges Fingerspitzengefühl, für Matthias ist es Routine.



Auch Auszubildender Stefan Przisambor hat beim Anbinden der Reben den Dreh längst raus.

so müssen wir trotzdem ran. Die Wärme lässt die Weinstöcke schon bald austreiben. Dort, wo geschnitten wurde, „bluten“ die Ruten und zeigen so, dass die Vegetationsphase immer näher rückt. Mit gewohnt geübten Griffen schnappt sich Matthias die erste Rebe. „Früher haben wir überwiegend einen Rundbogen gebunden, ich bevorzuge nun den Flachbogen.“ Der Weinbau ist ständig im Wandel, und Matthias probiert verschiedene Dinge aus. „Der Vorteil des Flachbogens ist, dass die Trauben gleichmäßiger verteilt sind“, erklärt er. „Die Rute muss möglichst nah am Biegedraht anliegen“, so der Winzer. „Das verleiht den Weinstöcken später, wenn sie Laub und Trauben tragen, auch bei Stürmen möglichst viel Stabilität.“ Bevor Matthias die Rebe um den Draht windet, knickt er die Boglebe leicht. „Das sorgt für einen Saftstau“, erklärt er. Somit gehe nicht die ganze Kraft in das Ende der Rute, sondern verteile sich auf alle Augen gleichmäßiger. Das wiederum schaffe eine gesunde Basis für den Rebschnitt im folgenden Jahr. Mir fällt auf: Der kluge Winzer denkt voraus.

1. Auflage, Oktober 2016

© 2016 Tourist Verlag

Imprint des Knabe Verlag Weimar, Außenbüro Dresden

Bildnachweis:

S. 1 (links): Christin Schöne/Sammlung Weingut Schuh

S. 56 (unten): Matthias Schuh

S. 58: Carla Arnold

S. 59: Matthias Schuh

S. 63 (oben): Christin Schöne/Sammlung Weingut Schuh

S. 79: Sammlung Matthias Schuh

S. 81: Sammlung Matthias Schuh

S. 83: Lucas Nesselhauf

Mit Ausnahme der genannten Fotografien liegen alle Bildrechte bei Autor Lars Müller.

Die Abbildung der sächsischen Weinstraße in den Umschlagklappen erfolgt mit freundlicher Genehmigung des Tourismusverbandes Sächsisches Elbland.

Layout, Satz & Umschlaggestaltung: Sophie Micheel, Dresden

Lektorat: Anja Puse, Jena

Druck und Bindung: Jelgavas tipografija, Lettland

Printed in Europe

ISBN 978-3-946553-10-6

www.tourist-verlag.de



Der Wein funkelt im Glas und verspricht wahren Genuss. Kaum ein Weinfreund denkt in solchen Augenblicken daran, was für monatelange Arbeit bis dahin nötig ist. Autor und Journalist Lars Müller hat den Winzer Matthias Schuh aus Sachsen mehr als ein Jahr lang regelmäßig begleitet, ihm bei der Arbeit in seinen steilen Weinbergen und in der Kellerei des Familienbetriebs über die Schultern geschaut und selbst mit angepackt.



Entstanden sind aus diesen seltenen Einblicken unterhaltsame und zugleich lehrreiche Kapitel über ein Jahr beim Winzer. Wer mit dem „jungen Wilden“ unterwegs ist, wird von seiner Leidenschaft für den Weinbau gepackt und lernt regionale Weine direkt vom Weingut wertzuschätzen. Der Winzer verrät einiges aus seinem Arbeitsalltag, das selbst Weinkenner noch staunen lassen dürfte.

