daheim
OKTOBER/NOVEMBER 2015

daheim in Deutschland

Schöne Heimat
23 Seiten Hessen
ab Seite 16

Goldene Herbsttage

ab Seite 11

Handwerk mit Tradition

Neuer Wein aus alten Rebsorten

Seite 42

Heimische Tiere

Farbenprächtige Fasane

Seite 78

★ Bahnklassiker: Über Tirol ins Allgäu ★ Historische Bäder: Entspannen mit (Jugend-)Stil
★ Landapotheke: Sanfte Hilfe bei Erkältungen ★ Masuren: Polens malerisches Seenland

Der Rebenflüsterer

Jochen Beurer bewirtschaftet im schwäbischen Remstal einen Weinberg mit alten Rebsorten

Text: Claudia List **Fotos:** Heinz Heiss

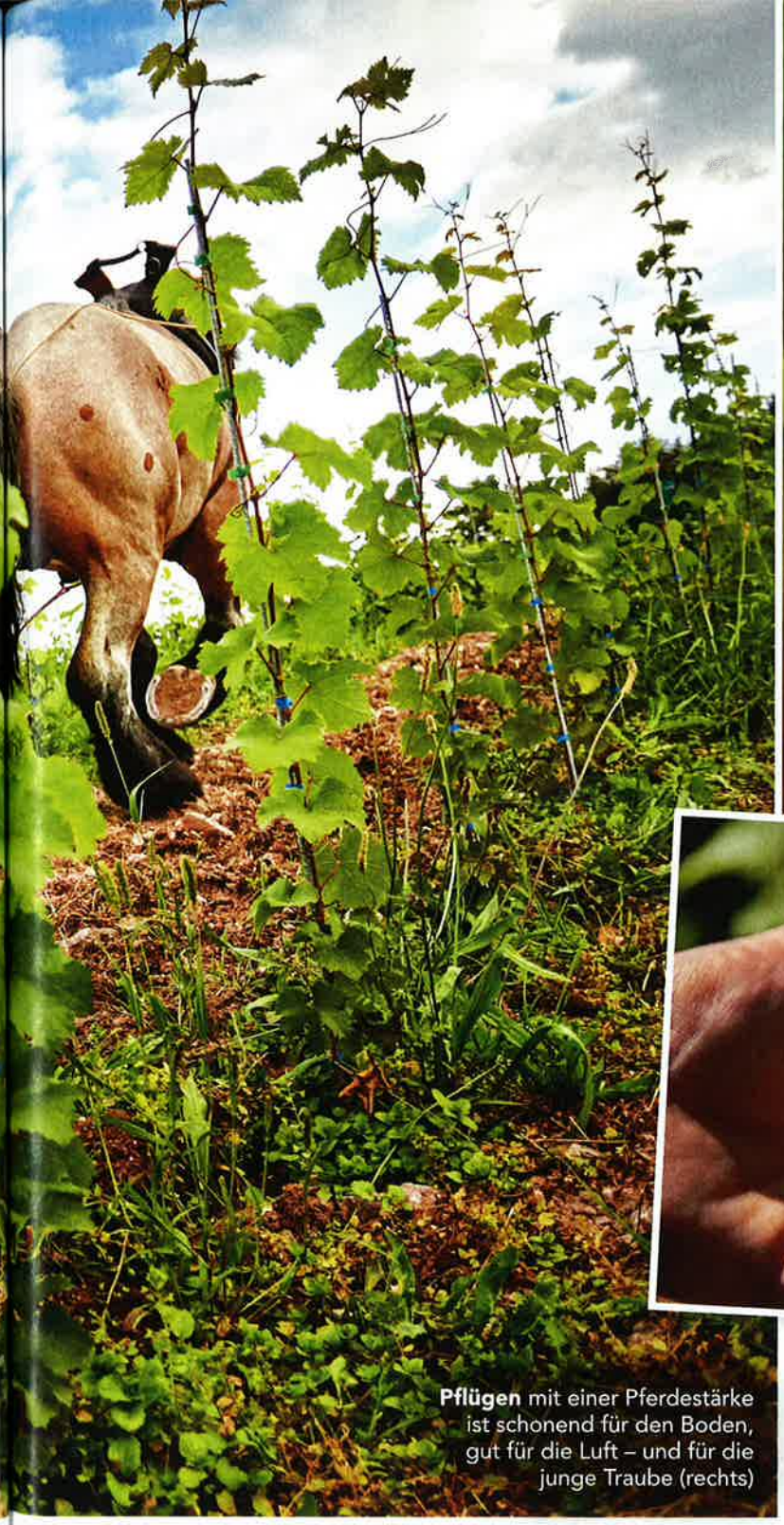
Herbstzeit ist Hochsaison: Wenn die Trauben ihr volles Aroma entwickelt haben, beginnt Jochen Beurer mit der Lese

Pferd statt Maschine: ackern wie in alten Zeiten

Ein Flickenteppich in Rot, Gelb und Grün hat sich über die Hügel rund um Stetten gelegt. Bunt leuchten die Blätter der Weinreben in der Sonne. Der Blick reicht weit ins Remstal östlich von Stuttgart hinein, doch die 14 Erntehelfer haben dafür keine Augen. Schritt für Schritt ziehen sie an den Rebstöcken entlang, kosten hier, schneiden dort reife Trauben ab. Unter ihren Füßen raschelt das erste Laub, und es riecht nach feuchter Erde.

Die Eimer füllen sich mit Trauben, und das Klappern der Henkel mischt sich mit den Plaudereien der Helfer. Hier, im höchst gelegenen Weinberg von Jochen Beurer, endet an diesem Herbsttag die Lese. Anstrengende Wochen liegen hinter allen, die mitangepackt haben: Während seine Frau zu Hause das Essen für die komplette Mannschaft kocht, sind im Weinberg Mitarbeiter, Freunde, seine Kinder und die Eltern am Werk.

Jochen Beurer ist zwischen den Reben seines Vaters groß geworden, der die Trauben an die örtliche Winzergenossenschaft lieferte, deren Vorsitzender er war. Eine Lehre als Winzer lag für den Sohn also nahe. Das theoretische Rüstzeug holte er sich in der Weinbauschule. „Im Weingut von Elisabetta Foradori im Trentino hab ich dann gelernt, bei der Arbeit auf mein Gefühl zu hören“, erzählt der 42-Jährige. Dabei wuchs sein Wunsch, eigenen Wein zu machen. Zurück im Remstal, überredete er den Vater, aus der Genossenschaft auszutreten. 1997 gründeten die beiden das



Kohlweißling küsst Blüte – im Weinberg fühlt sich eine vielfältige Tier- und Pflanzenwelt wohl

Pflügen mit einer Pferdestärke ist schonend für den Boden, gut für die Luft – und für die junge Traube (rechts)

Weingut Beurer und kelterten den ersten Jahrgang – in der Garage, weil sie noch keinen Keller hatten.

Von Anfang an ging Jochen Beurer seinen Weg, auf dem solides Wissen und Handwerk nur Grundlagen sind. „Noch wichtiger ist es, mit der Natur und dem Gespür für den richtigen Augenblick zu arbeiten", erklärt er. Das gilt im Weinberg, wo es summt und krabbelt und Gräser, Klee und Pimpernellen den Boden wie ein Teppich überziehen. Das gilt genauso im Keller, wo die Fässer im kühlen Dunkel auf drei Stockwerken lagern. Viele Winzer arbeiten mit Reinzuchthefe, um die Gärung in Gang zu bringen. Nicht Jochen Beurer: „Alles, was wir brauchen, ist auf und in der Traube", sagt er. Deshalb vergärt er seine Weine langsam und spontan, nur mit der natürlichen Hefe, die auf der Schale der Trauben sitzt. Dabei entstehen eigenwillige Tropfen, die nach Früchten duften und die Mineralien der Böden spiegeln, auf denen sie gereift sind.

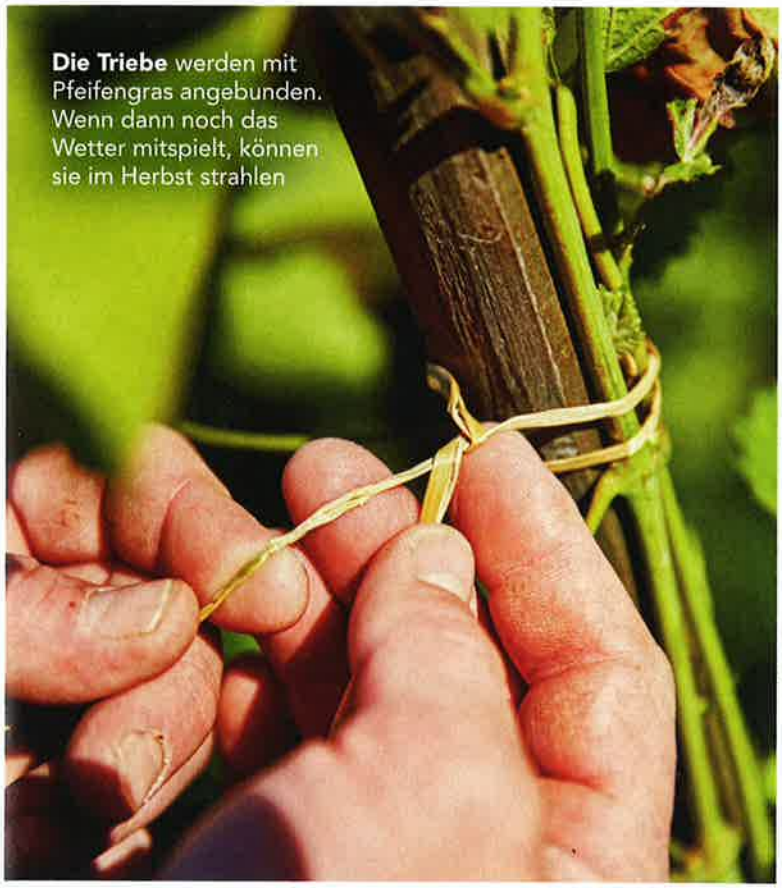
Ein Weg, der ihm Erfolg beschert: Bereits sein erster Jahrgang wurde im Restaurantführer Gault Millau genannt und in einem Stuttgarter Feinschmeckerlokal ausgeschenkt. 2013 folgte die Aufnahme in den Verband Deutscher Prädikatsweingüter, und Gerhard Eichelmann verlieh ihm in seiner Weinbibel „Deutschlands Weine 2015" die Auszeichnung „Beste Weißweinkollektion Deutschlands". Heute bewirtschaftet Beurer zehn Hektar Rebfläche rund um den kleinen Ort Stetten. Knapp zwei Drittel davon sind Riesling-Reben, dazu baut er Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Zweigelt, Spätburgunder, Lemberger und Trollinger sortenrein an.

An seinem Beruf schätzt er vor allem die Vielfalt: „Morgens stehe ich knöcheltief im Kompost, und abends stelle ich meine Weine im Drei-Sterne-Restaurant vor." Darüber hinaus ist er zum Retter alter

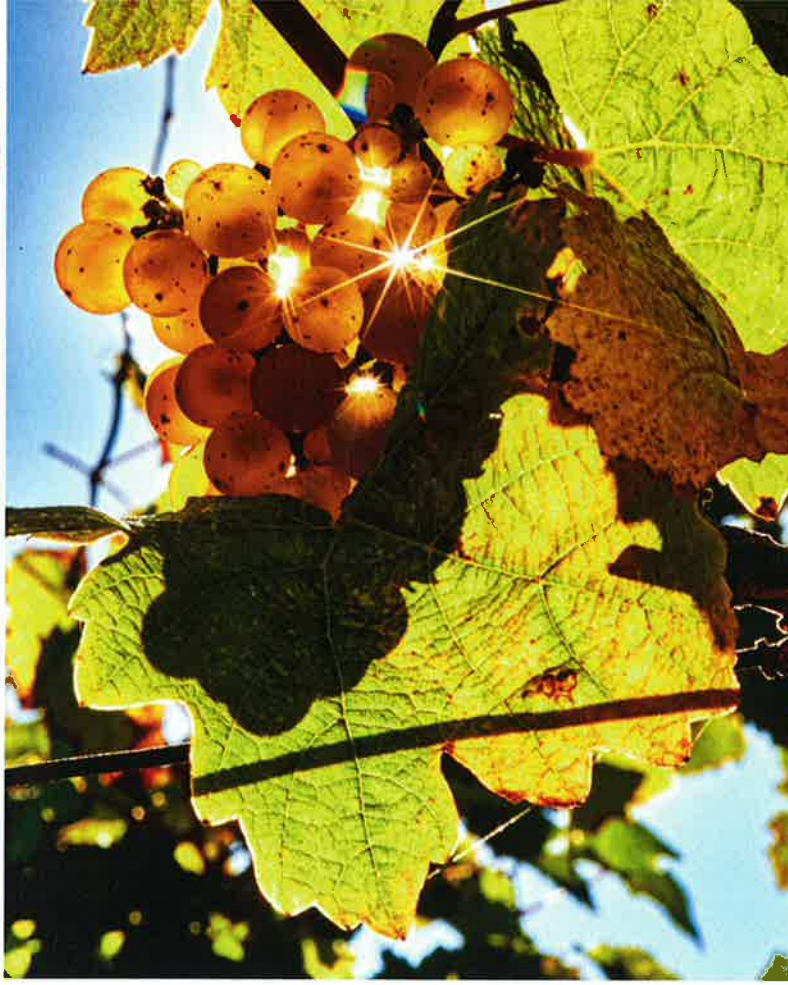
„Alles, was wir brauchen, ist auf und in der Traube"

Winzer Jochen Beurer

Wie weit ist der Wein? Der Winzer in seinem Fasskeller



Die Triebe werden mit Pfeifengras angebunden. Wenn dann noch das Wetter mitspielt, können sie im Herbst strahlen



Sorten geworden – neben der Y-Burg, einer Ruine aus dem 14. Jahrhundert. Früher wucherten hier Brombeeren über die alten Weinbergmauern. Beurer richtete auf der Parzelle direkt am Spazierweg zur Burg einen Museumsweinberg ein. Mit historischen Reben, die einst eine wichtige Rolle in Württemberg gespielt hatten, dann aber von der Bildfläche verschwanden.

Mit den Weinstöcken, die der Winzer von Forschern gekauft hat, trägt er nun dazu bei, das alte Genmaterial für die Zukunft zu erhalten. „Außerdem hat es mich gereizt, hier wieder mal was ganz Neues auszuprobieren", sagt er. 17 verschiedene Rebsorten wurzeln im Museumsweinberg, einige mit so klingenden Namen wie Räuschling und Honigler. Und es gibt noch eine Reminiszenz an vergangene Zeiten: die Drei-Schenkel-Erziehung. Dabei werden die Triebe nicht – wie heute üblich – an ein Spalier, sondern mit Pfeifengras an drei grobe Holzpfähle gebunden. Früher zog der Weingärtner im Winter diese Pfähle heraus, legte die Reben zum Schutz vor Frost flach auf den Boden und bedeckte sie mit Erde.

Die Trauben werden im Museumswengert auch nicht sortenrein, sondern gemeinsam gelesen und gekeltert. Dieser gemischte Satz aus früher und später reifenden Früchten, aus ertragreicheren und weniger ergiebigen Sorten sorgte einst dafür, dass die Bauern auch bei schlechter Witterung eine ordentliche Ernte einfuhren. Sogar ein Pfirsichbaum wächst hier – wie damals, als in Weinbergen Obstbäume, Kräuter und Gemüse angepflanzt wurden. Im Sommer blühen im Museumsweinberg Rosen und Schwertlilien, auf den Mauerkronen duften Rosmarin und Thymian. Eidechsen huschen in die Mauerritzen, ein Schwalbenschwanz flattert davon. An diesem schönen Plätzchen hat Jochen Beurer eine Terrasse gebaut, auf der man die Aussicht übers Dorf bei einem Fläschchen aus seinem Keller genießen kann. Dazu findet er allerdings selten Zeit. Mit Binden, Schneiden und Ausdünnen ist er das ganze Jahr über im Weinberg beschäftigt.

Der Winzer weiß, was Reben lieben: Schachtelhalmtee

Jochen Beurer arbeitet nach den strengen Demeter-Kriterien, weil das seiner Überzeugung nach die besten Weine liefert. Er verzichtet vollständig auf mineralische Düngemittel, stattdessen aktiviert er seinen Boden mit Kompost, den er mit Kamille, Eichenrinde und Baldrian anreichert. „Wir spritzen auch viele Tees im Weinberg", erklärt er, „beispielsweise Calendula, wenn es gehagelt hat, oder Schachtelhalmtee, der viel Kieselsäure enthält und die grünen Rebteile widerstandsfähig macht."

Die geernteten Trauben werden im Weingut zu Maische zerdrückt. „Beim Weißwein presst man die Trauben schon nach wenigen Tagen, und der Saft gärt erst im Holzfass oder Tank", erklärt der Winzer. Monatelang kann es dann bis zum Abstich dauern, bis er den Wein von der Hefe trennt und abfüllt. Meist hat sich die Hefe bereits abgesetzt, falls nicht, muss er den Wein filtrieren. „Der Rotwein dagegen gärt zwei bis drei Wochen lang auf der Maische, bis der Zucker in Alkohol umgewandelt ist und sich die Farbstoffe aus den Schalen gelöst haben." Danach reift er bis zu zwei Jahre im Holzfass.

Doch heute, nach mehr als 20 Lesetagen, feiert das Weingut erst einmal. Die Helfer schleppen die letzten Eimer heran. Freudestrahlend packt Jochen Beurer Gläser aus, schenkt Sekt ein und bedankt sich bei seinen Helfern. Dann lässt er es richtig krachen: Mit lautem Knall fliegt ein Böller in die Luft. Eine alte Tradition, die alle Stettener Winzer pflegen und damit kundtun, dass die Lese wieder einmal geschafft ist.

» **Kontakt:** Weingut Beurer, Lange Str. 67, 71394 Kernen-Stetten i.R.: Tel. 0 71 51/ 4 21 90; www.weingut-beurer.de