

An einem Hang oberhalb von Stetten gedeihen Jochen Beurers Rebstöcke

Im Weinberg von Jochen Beurer treffen sich Heimatverbundenheit, Wissenschaft sowie ein Hang zu mutigen Experimenten: Der Remstaler Winzer sammelt uralte und verloren geglaubte Weinsorten – und das halbe Dorf unterstützt sein Projekt

Der Wein-Enthusiast setzt auf Handarbeit. Große Maschinen kann und will er im Museumswengert nicht benutzen

Klappt es? Haben sich der Idealismus, der körperliche Einsatz und das Herzblut gelohnt? „Der erste Gemischte Satz war eine totale Überraschung“, sagt Winzer Jochen Beurer rückblickend. Seit 2009 pflanzt er im Remstal bei Stuttgart, direkt unter der Ruine Y-Burg bei Stetten, Rebsorten an, die noch aus dem Mittelalter stammen – auf einem 14 Ar großen Hang. Drei Jahre musste er warten, bis er das Ergebnis seiner Mühen erstmals kosten konnte: den Gemischten Satz, also einen sortengemischten Wein, den er aus den insgesamt 21 Traubensorten keltert. Anstrengende Arbeit an verfallenen Trockenmauern und am Hang: Es hat geklappt! Der Premierenjahrgang war ein voller Erfolg.



Der Stein wurde bei der Sanierung in die Mauer eingesetzt

Die Rebenretter aus dem Remstal

Den Geschmack des 2012er-Jahrgangs meint man nicht zu fassen zu bekommen. In dem Weißwein sind die verschiedenen Noten der 21 Sorten vereint. Zusammen wird daraus ein eher trockener, leichter Tropfen. Aus den gleichen Traubensorten wurde schon im Mittelalter Wein gekeltert – ob er genau so begehrt war wie Jochen Beurers Gemischter Satz, ist aber fraglich. „Ich kann mir vorstellen, dass der Wein damals teilweise sehr grauselig geschmeckt hat“, meint er. Die verfeinerten Ausbautechniken von heute kannte man nicht, genauso wenig hat man sich mit biochemischen Vorgängen am Weinberg und im Keller auseinandergesetzt. Zusätzlich wurden die Tränken früher oft mit Kräutern aromatisiert.

Chance erkannt und zugepackt

Kein Wunder, dass es der Stettener weniger darauf anlegt, Wein wie im Mittelalter auszubauen, als vielmehr die Sortenvielfalt dieser Epoche zu erhalten – auf einem Grundstück, das geradezu prädestiniert ist für das Projekt: „Der Vorbesitzer wollte nicht mehr an den Mauern und in der arbeitsintensiven Lage arbeiten“, erzählt er. Die Mauern stürzten ein, Brombeerhecken breiteten sich aus, das Gras wuchs immer höher. Je öfter der Weinliebhaber von seinem Weingut in Stetten zum Hang unterhalb der Y-Burg-Ruine hinaufblickte, desto mehr reizte es ihn, die Fläche wieder instand zu setzen und etwas aus ihr zu machen – etwa einen „Museumswengert“, also einen

Bitte umblättern



Jochen Beurer hält eine Flasche des 2013ers in der Hand. Die 150 Flaschen des Premierenjahrgangs sind schon längst ausverkauft

Fotos: R. Schönebaum / EDITIONrandgruppe (2), Svenja Kopf (2)



Die Trockenmauern bieten vielen Pflanzen wie Gräsern, Flechten und Gewürzen sowie diversen Tieren Unterschlupf

öffentlich zugänglichen Weinberg mit alten, ehemals im Remstal heimischen Sorten. 2006 bekam er die Chance, die Fläche zu pachten, und griff zu.

Jochen Beurer orientiert sich zwar nicht an mittelalterlichen Ausbautechniken, sehr wohl aber an der damaligen Anbautechnik. Deswegen summt, flattert und krabbelt es am gesamten Hang. Seine Reben sind kein kurz geschorener „Golfrasen“, wie er es nennt, sondern ein Paradies für Tiere. Bienen fliegen von einer Löwenzahnblüte zur nächsten, besuchen die Schwertlilien und treffen unterwegs Schmetterlinge und dahintaumelnde Hummeln. Wer sich auf die Trockenmauern setzt, sollte auf die Ameisen Rücksicht nehmen. „Früher gab es im Wengert keine Monokultur“, erklärt er. „Die Pflanzen bildeten ein Ökosystem, das viele Insekten beheimatete.“ Das möchte der Demeter-Winzer hier wieder realisieren und zeigt auf ein Kräuterbeet, Rosenstöcke, ein kleines Feigenpflänzchen und Pfirsichbäume. Deshalb sieht sein Museumswengert wesentlich wilder aus als der Hang eines konventionell wirtschaftenden Nachbarn – dafür verstummt bei dem aber auch das Summen.

Viele Stöcke in seinem „Museumswengert“ erzieht Jochen Beurer in Drei-Schenkel-Technik. Dabei werden drei Pflöcke neben der Rebe in den Boden geschlagen, an denen jeweils ein Trieb festgebunden wird



Experten wie der Landschaftsgärtner Richard Lenz steuerten ihr Fachwissen zum Bau der Trockenmauern bei



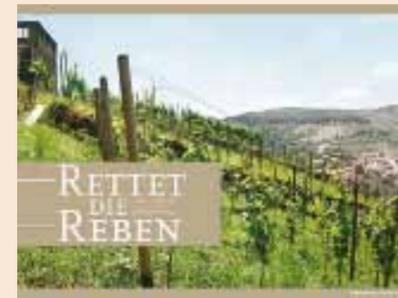
Traditionell, aber auch aufwendig: Die Triebe werden mit Weidenruten und Pfeifengras angebunden

Eine weitere Überlegung hat den Stettener zum Anpflanzen der alten Rebsorten bewogen: Sie stellen einen riesigen Genpool dar, der besonders interessant werden könnte, wenn sich das Klima weiter verändert oder neue Schädlinge auftreten. Diese Stöcke und das Wissen dazu findet man heutzutage nur noch in Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalten für Wein- und Obstbau oder im Rebsortenarchiv. Was wäre, wenn diese Anlagen zum Beispiel durch ein Unwetter zerstört würden?

Der „Rebendetektiv“ Andreas Jung und die Weinexpertin Christine Krämer, die das Projekt auch wissenschaftlich begleiteten, halfen beim Sammeln und Bestimmen der alten Pflanzen. Für seinen Job geht der „Detektiv“ in alten Weinbergen auf Streifzug, um vergessene Stöcke zu finden. Von einigen Sorten wie Adelfränkisch oder Honigler wachsen bei Jochen

Raritäten in Weiß und Blau

An einem Wintertag entstand die Idee, dass der Weinberg nicht nur vor Ort begehbar sein müsste, sondern auch **Stoff für ein Buch** bieten könnte. Als ein Freund des Winzers den frisch gefallenen Schnee im Wintersonnenlicht glitzern sah, nahm die Idee Gestalt an. Über ein Jahr hinweg begleitete der Fotograf Ronny Schönebaum den Weinberg, **fotografierte die Stöcke zu jeder Jahreszeit und war beim Trockenmauerbau**



Das Buch „Rettet die Reben“, 128 Seiten, 24,90 Euro, ist erhältlich beim Verlag EDITIONrandgruppe, Tel.: 07 11/63 36 35 05, www.edition-randgruppe.org

Fotos: Svenja Kopf (4), R. Schönebaum / EDITIONrandgruppe (3)

dabei. Dazu kommen Texte, in denen das Projekt und die **alten Weinsorten vorgestellt** werden. So zum Beispiel **der Blaue Affenthaler** (Foto), eine der wenigen blauen Sorten in Jochen Beurers Wengert. Wie man im Buch erfährt, ist sie nicht verwandt mit dem badischen Spätburgunderwein „Affenthaler“, sondern eine eigenständige württembergische Sorte, die lange als ausgestorben galt – bis 2004 zwei Einzelstöcke der nicht frostempfindlichen, spät reifenden Traube gefunden wurden. **Eine andere Sorte ist die Putzscheere**, die lange Zeit beliebt war, weil sie mit ihren großen Beeren viel Ertrag lieferte. Den Bauern, die ihrer Herrschaft Abgaben zahlen mussten, kam dies entgegen. Allerdings reifte die Sorte spät und ergab nur einen wässrigen Most beziehungsweise einen sehr sauren Wein. Das gefiel der Obrigkeit gar nicht, sodass der Anbau im 18. und 19. Jahrhundert verboten wurde.



Beurer je rund 200 Stöcke, von anderen aber nur vier oder fünf. Wie beispielsweise vom Heunisch, seit dem Hochmittelalter eine der weitverbreitetsten Trauben und Vorfahr von Riesling und Chardonnay, oder vom Gelben Orleans, eine der ältesten deutschen Rebsorten.

Auch beim Wiederaufbau der Trockenmauern hatte Jochen Beurer viel Unterstützung. Mit dem Vorsitzenden des örtlichen Allmende-Heimatkundevereins, Ebbe Kögel, der auch Weinerlebnisleiter ist, hat der Winzer einen Mitstreiter gefunden, der ebenso umtriebig und heimatverbunden ist wie er selbst. Zusammen mit dem Verein und der Volkshochschule wurden Seminare organisiert, bei denen Interessierte aus dem Dorf und Schulklassen lernten, wie die Mauern früher gebaut wurden. Vom lebendigen Geschichtsunterricht bis zum körperlichen Ausgleich für den Bürojob: Unzählige Freiwillige beteiligten sich. Der 42-Jährige ist immer noch begeistert davon, wie viele Helfer zum Steineklopfen und Geröllabtragen gekommen sind. Das Spannende an den Mauern ist, dass sie ohne Mörtel oder Zement zusammengehalten werden. Die Mauer wird von einem stabilen Hinterbau gestützt. Heute informieren Schautafeln über die Technik.

„Antiautoritäre“ Erziehung

Jochen Beurer sitzt im Schatten einer dieser Tafeln, genießt die Sonnenstrahlen, die ihn und seine Trauben verwöhnen. Man spürt beinahe, wie es in den Träubchen arbeitet, wie Blätter und Früchte das Sonnenlicht aufnehmen. Er ist zwar der Winzer, aber zu seiner Philosophie gehört das „kontrollierte Nichtstun“. Er erzieht seine Schützlinge „antiautoritär“ und sein Credo lautet: „Alles, was man für den Wein braucht, ist in und auf der Traube.“ So erklärt er auch, dass jeder Jahrgang seines Gemischten Satzes ein bisschen anders schmeckt: Während

die jungen Stöcke wachsen, bilden sie neue Noten aus. Zudem beeinflusst Mutter Natur die einzelnen Sorten unterschiedlich: In einem Jahr wächst der robuste Heunisch besonders gut und gibt dem Satz seine Säure, ein andermal ist die Süße des Frühroten Veltliners ausgeprägter. Nach dem Premierenjahrgang und dem 2013er, die beide im Edeltank reifen, ruht der 2014er erstmals im Holzfass – nochmals eine neue Spielart. Und Jochen Beurer ist schon sehr gespannt, wie der Tropfen schmeckt. Im Herbst ist es so weit.

Svenja Kopf

Info Weingut & Spezialitätenbrennerei Beurer, Lange Straße 67, 71394 Kernen-Stetten, Telefon: 071 51/421 90, www.weingut-beurer.de. Den **Museumswengert findet man am einfachsten**, wenn man vom Weingut aus über die Weinstraße durch die Reben immer in Richtung Y-Burg fährt. **Ebbe Kögel** leitet Führungen durch den Wengert – auf Wunsch mit Weinprobe im Weingut, Telefon: 071 51/36 88 06

Der „Weingeist“ des Künstlers Karl Ulrich Nuss blickt aus den Reben hinab ins Tal

