

# Der gute Tropfen aus dem Ei

In der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim tüfteln Experten an Anbau- und Verarbeitungsmethoden, um fränkische Winzer für den globalisierten Markt zu stärken. Da darf auch ein bisschen Esoterik helfen: mit georgischer Ton-Amphore und Überraschungsei aus Beton

VON CHRISTOPH DORNER

**Veitshöchheim** – Im Weinkeller der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau, 20 Meter tief unter der Erde, stehen zwei überdimensionale Überraschungseier. Das eine aus Beton, das andere aus Kunststoff. Die Überraschung an den Eiern ist der Geschmack des Weins, den der Önologe Johannes Burkert darin heranreifen lässt. Schmeckt er, wie behauptet, wirklich mineralischer, vielschichtiger, weil sich der Wein während der Gärung wegen der fehlenden Ecken fließend bewegt? Oder ist das alles nur Show? Die Eier sind in der Winzerszene seit Jahren umstritten – und gerade deshalb für Burkert interessant.



Natürlich haben sie in dem hoch technischen Keller auch Holzfässer und Hunderte Edelstahl tanks mit computergesteuerter Temperaturanzeige herumstehen, um den Gärungsprozess der Versuchsweine, von denen keiner gleich schmeckt, täglich kontrollieren zu können. Daneben wird aber auch ein Steinfass aus dem bayerischen Wald getestet oder die Kvevri, eine georgische Ton-Amphore, für ein Jahr in der Erde vergraben. Danach wird der Wein, etwa ein fränkischer Silvaner, von der abgesetzten Maische abgezogen, so wie schon vor 5000 Jahren. „Da steckt schon auch ein bisschen Esoterik drin“, sagt Burkert mit einem spitzbübischen Grinsen. Er weiß: Mit angewandter Wissenschaft lässt sich die Qualität des Frankenweins zwar sicherstellen. Besser verkaufen lässt er sich mit einer guten Geschichte.

300 Menschen arbeiten an der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau (LWG), einer Behörde des bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Sie wurde 1902 in Veitshöchheim angesiedelt, um zu forschen und die bayerischen Betriebe zu beraten. An der LWG untersuchen sie Saatgut, schulen Hobby-Imker, suchen nach Stadtbaumarten, die dem Klimawandel trotzen, oder testen LED-Beleuchtungssysteme für die gärtnerische Produktion. Die Meister- und Technikerschule bildet rund 150 Studenten in Garten- und Landschaftsbau, Weinbau und Önologie, also dem Keltern und



*Seine feine Nase hätte Johannes Burkert (oben) schon zu so manchem Jobangebot verholpen. Doch der Önologe will der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau treu bleiben, die 1902 in Veitshöchheim zum Forschen und Beraten eingerichtet wurde.*

FOTOS: DANIEL PETER



Reifen des Weines, aus. Burkert hat im rheinischen Geisenheim studiert und auf dem Weingut Josef Störlein bei Würzburg und in einem Weinlabor in der Pfalz gearbeitet, ehe er an die LWG kam. Bei Workshops ist der 37-Jährige immer wieder von Winzern angesprochen worden, die ihn kurzerhand als Betriebsleiter für ihr Weingut abwerben wollten. Doch Burkert kann man mit

Geld nur begrenzt locken. Er ist heimatverbunden. Und ein Tüftler.

Von der Traube draußen am 20 Hektar großen Forschungsweinberg während der Vegetationszeit bis hin zur abgefüllten Flasche testet und variiert die Abteilung Weinbau an der LWG nahezu jeden Parameter der Weinherstellung. Momentan haben Burkert und seine Kollegen Bocksbeutelpa-

letten mit Betongewichten beschwert, um zu testen, ob die neuen Flaschen von Star-Designer Peter Schmidt weite Transporte überleben. Die Sprecherin der LWG rudert abwehrend mit den Armen, Burkert sagt es trotzdem: Die ersten Entwürfe Schmidts waren unter dem Gewicht geplatzt. Mit der schnittigeren Flasche, die im Dezember der Öffentlichkeit präsentiert wurde, ist

die Kampagne zur Neupositionierung des Frankenweins zwar vorerst abgeschlossen. Im Weinberg und im Keller der LWG forschen Burkert und Kollegen dennoch fortwährend daran, dass die mehr als 4000 fränkischen Weinbaubetriebe auf einem globalisierten Markt bestehen können.

Denn der Klimawandel stellt auch die fränkischen Winzer vor ständig neue Herausforderungen. 2014 war es die Kirschessefliege, im vergangenen Jahr der heiße und trockene Sommer, der lange größere Ernteschäden befürchten ließ. „Wenn die Winzer zittern, zittern wir auch“, sagt Burkert. Deshalb versorgt die LWG die Winzer von April bis Ende November mit Informationen zu Schädlingen, Düngung, Witterung und Reifedaten. Im Herbst jubelten die Weinbauern: Der Ertrag war zwar nur durchschnittlich, dafür waren die Trauben vollreif und die Öchslegrade hoch. Wer bald einen klassischen Frankenwein Jahrgang 2015 bestellt, wird einen hochwertigen Wein bekommen, sagt Burkert.

Daneben versuchen sie, an der LWG ungewöhnliche Wege zu gehen, etwa mit dem Wein aus dem Ei. Eine Schülerklasse entwickelte unter der Marke „Big Bang“ zuletzt einen naturtrüben Wein, den man schüttelt, bevor man ihn aus der Flasche trinkt. Mindestens 10 000 Flaschen hätten sie in Szenekneipen verkaufen können, schätzt Burkert. Vor zwei Wochen haben Jungwinzer in Unterfranken ein eigenes Unternehmen gegründet. Dass in Veitshöchheim preisgekrönte Weine in kleinen Abfüllmengen hergestellt werden, hat sich mittlerweile herumgesprochen. Immer wieder rufen Leute an, um an eine Flasche heranzukommen. Burkert muss die Anrufer enttäuschen. Denn verkaufen darf die LWG ihre Weine nicht.

Für den Tipp danken wir Anneliese Hartmann aus Himmelstadt.