

Wenn der Junior übernimmt

Stefan Winter machte das Weingut seiner Eltern Hiltrud und Edmund zu einem herausragenden Betrieb in Rheinhessen

*Oft ist es eine heikle Angelegenheit:
die Übergabe eines Weinguts vom Senior an den
Nachwuchs. Der muss Gewohntes überprüfen
und manchmal verändern, ohne dabei die
Erfahrung und Wünsche der Alten zu übergeben.
Wir stellen drei Betriebe vor, die den
Umbruch bravourös gemeistert haben – streng
genommen sind es jetzt sogar vier ...*

**TEXT: PATRICK HEMMINGER,
FOTOS: MICHAEL HOLZ**



Mit der Zeit wechselten die Kunden

WEINGUTWINTER

SILVANER
trocken

2016

DER SOHN ÜBERNIMMT, UND DIE ELTERN HALTEN SICH RAUS

Weingut Winter

(Dittelsheim-Heßloch, Rheinhessen)

Stefan Winter muss in den vergangenen Jahren vieles richtig gemacht haben. Der Gedanke drängt sich auf, wenn man vor dem blitzblanken, frisch renovierten Gutshaus steht. Seit dem Jahr 2000 bewirtschaftet Winter das elterliche Weingut in Dittelsheim-Heßloch, und es dürfte nur wenige Erzeuger geben, die in so kurzer Zeit eine fast raketengleiche Entwicklung vom rheinhessischen Durchschnittsbetrieb zum VDP-Neumitglied hingelegt haben.

Da der Verband Deutscher Prädikatsweingüter vielen als das Aushängeschild der Zunft gilt, konnte Stefan Winter sich sicher sein, dass sein Ruf mit der Mitgliedschaft enorm gewinnen würde. Andererseits war es ein hartes Stück Arbeit, den neuen Ansprüchen gerecht zu werden. Winter passte den Rebsortenspiegel an, das Sortiment und auch die Preise. Das ging natürlich nur Schritt für Schritt. „Ich habe meinen Kundenkreis seit der Übernahme sicher zweibis dreimal ersetzt“, erzählt er, „denn bei meinen Eltern kostete der Wein damals um die drei Euro, und von dort auf 8,50 Euro ist es ein ziemlicher Weg, das geht nicht von heute auf morgen. Daher kamen erst mal die Schnäppchenjäger.“ Die seien aber längst weitergezogen.

Als Kind hatte Stefan Winter von anderen Dingen geträumt, hatte wie so viele Jungs Fußballprofi werden wollen. Aber als es dann ernst wurde und sich die Frage nach einem Studium oder einer Ausbildung stellte, war alles klar. „Es gab für mich von der Denke her keine Alternative zum Winzerdasein“, sagt er. Geblieben vom Jungstraum sind dem heute 36-Jährigen nur die bunten Turnschuhe – in seinem Outfit mit diesen Schuhen, den gut geschnittenen Jeans und dem Pullover ginge er noch immer locker als Sportstudent durch. Stattdessen lernte er beim Weingut Bassermann-Jordan in der Pfalz und bei Klaus Peter Keller in Rheinhessen, zwei VDP-Mitgliedern und Riesling-Spezialisten der Spitzenklasse. „Danach“, sagt Winter, „war ich im positiven Sinn geschmacklich versaut.“ Für ihn kam von da an nur eins infrage: ebensolche Weine zu machen, zu Hause oder anderswo.

WEINTIPP: 2016er Silvaner Gutswein. Was Stefan Winter hier für kleines Geld in die Flasche bringt, ist so sensationell gut, dass man sich nur schwer ausmalen kann, wozu dieser junge Mann noch in der Lage ist. Bezug und Preis siehe Info-Guide, Seite 130.



Nur hatten seine Eltern Hiltrud und Edmund einen für die damalige Zeit typischen rheinhessischen Weinbaubetrieb mit 18 Rebsorten und vielen halbtrockenen und lieblichen Weinen.

„Jeder Wein hatte seine Berechtigung“, sagt der Junior im Rückblick verständnisvoll, „denn es gab ja für jeden einen Kunden.“ Stefan Winter schwebte aber etwas ganz anderes vor: Er wollte sich auf erstklassige trockene Rieslinge konzentrieren. Ausbau im Holz ist seine Sache dabei nicht. Auch bei den „Großen Gewächsen“ stellt er die Frische in den Vordergrund; sie kommen vor der Abfüllung nur mit Edelstahl in Berührung und haben in der Flasche moderate 12,5 Volumenprozent Alkohol.

Stefans Eltern, damals beide erst Mitte 40, ließen ihn gewähren. Mehr noch: Sie unterstützten ihn, wo immer sie konnten. Die anderen Winzer im Ort machten sich über die Ambitionen des Juniors lustig, belächelten seinen Eifer und Ehrgeiz. Hiltrud und Edmund Winter aber sahen, dass ihr Sohn ein klares Ziel hatte, und fanden die Neuausrichtung gut. „Ich habe mich damals viel mit befreundeten Kollegen unterhalten“, sagt Edmund, „die alle nicht verstanden haben, dass ich Stefan so freie Hand ließ. Aber wem soll ich denn vertrauen, wenn nicht meinem eigenen Sohn?“

Der damals 20-Jährige stand jedes Wochenende im Weinberg; selbst als die anderen sich auf Weinfesten amüsierten, war er bei seinen Reben. 1998 machte Stefan Winter zu Hause seinen ersten eigenen Wein mit demselben Anspruch, den er bei seinen Ausbildungsbetrieben kennengelernt hatte: Er reduzierte die Erntemenge, um die Qualität zu steigern, kümmerte sich hingebungsvoll um die Laubwand der Reben, fuhr den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln immer mehr zurück. 800 Flaschen füllte er im Folgejahr ab – und keiner wollte sie kaufen. Mehr Arbeit, weniger Wein und keine Kunden ... ein erfolgreicher Start war das nicht. Familienkonflikte? Blieben trotzdem aus.

Die meisten Eltern hätten ihren Sohn damals wohl gebremst. Nicht Hiltrud und Edmund Winter. Sie übergaben Stefan stattdessen im Jahr 2000 die Verantwortung für den ganzen Betrieb. Der Vater arbeitete von da an auf Anweisung seines Sohnes in den Weinbergen, die Mutter bekochte die ganze Mannschaft und half, wo sie konnte. Die Familie leistete sich keine neuen Autos, keinen Urlaub – von welchem Geld auch? Viel kam nicht rein, und das bisschen ging sofort für Investitionen drauf. Stefan riss alte Reben raus, pflanzte Riesling. Kaufte er neue Maschinen, dann nur höchste Qualität. Nach ein paar Jahren wurde der Journalist Stuart Pigott auf das Weingut aufmerksam und schrieb eine gute Kritik. „Dat tat sich dann was“, sagt Stefan Winter, es gab auch erste Gespräche mit dem VDP. Seine Arbeit fing an, sich auszuzahlen.

Dann kam das Jahr 2013. Winter verlagerte das Weingut in einen alten Aussiedlerhof, den die Familie gekauft und behutsam modernisiert hatte. Der Erfolg wurde allmählich sichtbar, und eines Tages meldete sich der Verband: Das Weingut Winter war nun das 15. VDP-Mitglied in Rheinhessen. „Das war schon ein sehr emotionaler Moment“, sagt Stefan. Und für seine Eltern die Bestätigung, vieles richtig gemacht zu haben. ▶▶▶

ELTERN UND KINDER ARBEITEN ZUSAMMEN

Weingut Bickel-Stumpf
(Frickenhausen, Franken)

Das Herz des Weinguts ist der Tisch. Der große, blanke Küchentisch im Obergeschoss des alten Gemäuers mitten im Ortskern des fränkischen Dorfes Frickenhausen, an dem gegessen, getrunken, probiert, diskutiert, gestritten, sich versöhnt und schlussendlich festgelegt wird, wohin es gehen soll mit dem Gut Bickel-Stumpf. Ungezählte Stunden sitzen die Eltern Carmen und Reimund und ihre Kinder Melanie und Matthias dort, und nicht immer geht es dabei friedlich zu. „Wir kriegen uns auch in die Haare, logisch“, sagt Reimund Stumpf mit leicht fränkischem Zungenschlag, „es ist ja nicht so, dass den ganzen Tag Harmonie herrscht.“

Dabei war trotzdem schon lange klar, dass die Geschwister den Betrieb der Eltern übernehmen würden. „Wer in einem Familienweingut nicht daran denkt, dass die nächste Generation es eines Tages weiterführt“, sagt der Vater Reimund, Jahrgang 1952, „der braucht gar nicht erst anzufangen.“ Sein Sohn Matthias, der 1983 auf die Welt kam, pflichtet ihm bei: „Du baust einen Weinberg ja nicht einfach so auf. Ohne den Gedanken, dass das eines Tages mal jemand weiterführt, fehlt irgendwie die Motivation.“ Vater und Sohn sind sehr vertraut und respektvoll im Umgang miteinander. Beide haben die kraftvolle Figur und Aura von Menschen, die es gewohnt sind, bei Wind und Wetter draußen zu arbeiten und Anweisungen zu erteilen. Aber beide sind weit mehr als schlichte Landwirte. Schließlich gehören Senior und Junior zu den besten Winzern Frankens.

Das Weingut Bickel-Stumpf entstand mit der Heirat der Eltern Mitte der 70er-Jahre aus den Betrieben Bickel in Frickenhausen und Stumpf in Thüngersheim – dazwischen liegen 35 Kilometer. Noch immer besitzt die Familie in beiden Gemeinden Weinberge. „Es war damals eben so, dass weder meine Frau noch ich aufs Eigene verzichten wollten“, sagt Reimund. So legten die beiden alles, was mit dem Weinmachen zu tun hat, nach Thüngersheim, den Verkauf und das Büro hingegen nach Frickenhausen.

Nach Melanie, die ein paar Jahre älter ist als Matthias, bekamen die Eltern ein weiteres Kind, Andreas. Er war von Geburt an

schwer behindert. Die Familie rückte enger zusammen. Melanie und Matthias wuchsen ganz selbstverständlich mit der Arbeit auf dem Weingut auf, aus kleinen Aufgaben wurden immer größere. „Man muss den Kindern ein Grundvertrauen geben“, sagt Reimund, so sei es auch bei ihm gewesen: „Mein Vater hat mir immer wieder gesagt, dass er das alles für mich macht, dass ich das eines Tages weiterführe.“

Reimund hatte schon länger darüber nachgedacht, wie es wohl eines Tages weitergehen könnte. Trotzdem überraschten ihn seine Kinder im Jahr 2001 mit ihren Plänen: Matthias wollte den Keller und die Weinberge übernehmen, Melanie das Marketing und den Verkauf. „Ich dachte mir, verdammt noch mal, auf die Lösung bin ich gar nicht gekommen“, erinnert sich der Senior.

Matthias war damals 18 und hätte am liebsten sofort mit seiner Schwester losgelegt. Er hatte es kaum erwarten können, bis die Schule zu Ende war, um mit der Ausbildung zu beginnen. Winzer war das, was er immer sein wollte. Auch Melanie wollte im Weingeschäft arbeiten, aber sie zog es erst einmal hinaus. Sie machte eine Banklehre, ging fürs Deutsche Weininstitut nach Toronto, studierte Kommunikationswissenschaften in Münster und Mainz, war zwei Semester als Gasthörerin an der Uni in Geisenheim, der Kaderschmiede der deutschen Winzerszene, und machte PR für Weingüter. „Es war damals so ein Gefühl“, sagt sie, „dass ich zu Hause nur erfolgreich sein kann, wenn ich davor außerhalb arbeite.“

2011 war ein einschneidendes Jahr für die Familie. Andreas, der schwerbehinderte Sohn und Bruder, starb. Für Melanie war das der Anlass, nach Hause zurückzukommen und ihren Platz im Gut einzunehmen. Matthias arbeitete da schon länger für die Familie, hatte das Weinmachen seines Vaters sanft, aber deutlich verändert und in eine modernere Richtung gelenkt. So vergären heute alle „Ersten Lagen“ und „Großen Gewächse“ spontan, mehr Holzfässer kommen zum Einsatz. Die Weine haben dadurch mehr Ecken und Kanten als früher. Bei den Basisweinen setzt Matthias auf Frucht, die Lagenweine und „Großen Gewächse“ haben Struktur und Tiefgang, wie sie bei Silvanern nicht oft zu finden sind.



Im selben Jahr gab es dicke Luft in der Familie, und das lag am Bocksbeutel. Die nur in Franken vorkommende niedrige und breite Flaschenform polarisiert schon seit Langem. Ihr Ruf ist vielerorts angekratzt, da früher oft die günstigen Weine darin

WEINTIPP: Silvaner Mönchshof Großes Gewächs 2015. Diesen Wein kann man getrost für zehn, 15 Jahre weglegen und dann gereift genießen. Er bereitet aber auch jetzt schon richtig viel Vergnügen. Eine straffe Säure, saftige, gelbfruchtige Aromen und eine elegante Kräuterwürze machen diesen Silvaner zu einem der besten seiner Art.

abgefüllt wurden. Trotzdem gilt der Bocksbeutel manchen Franken als eine Art Nationalheiligtum, und so wäre auch Reimund Stumpf nie auf die Idee gekommen, diese Flasche abzuschaffen. Aber seine Kinder wollten das Altbackene den Kunden gegenüber nicht mehr verteidigen müssen und setzten sich durch. „Wir hatten einfach keinen Bock mehr“, sagt Matthias, „mit den Leuten, die unseren Wein gut, aber die Flasche blöd fanden, über den Bocksbeutel zu diskutieren.“ Deshalb kommt seit dem Jahrgang 2011 alles in Burgunder- und Bordeauxflaschen. „Das hätte ich mich nie getraut“, sagt Reimund, „aber nach einem halben Jahr fand ich es klasse.“

Die beiden Geschwister wirken inzwischen wie der linke und der rechte Arm des Weinguts. So verschwindet Melanie während des Interviews kurz im Büro, um mit einem Kunden zu telefonieren. Später, während einer kurzen Pause, spricht sie darüber mit Matthias. „Das hätte ich nicht gemusst“, sagt sie, „der Verkauf ist meine Aufgabe. Aber ich will bei so etwas immer kurz seine Stimme hören. Wäre er jetzt im Weinberg draußen gewesen, dann hätte ich ihn eben auf dem Handy angerufen.“ So geht Teamwork im Familienverbund. ▶▶▶

Alle haben die Zukunft im Blick



Drei Generationen (von links):
der Schwiegersohn Benno Kröger
mit Gerta, Luis und Melanie
Stumpf-Kröger, Carmen Bickel und
Reimund Stumpf, Matthias Stumpf

Echte Typen: Harald (l.)
und Lukas Krauß, die
zusammen ein Weingut
betreiben, aber nicht
dieselben Kunden haben



Jeder
macht
sein Ding

EINE FAMILIE, ZWEI LINIEN

Lukas und Harald Krauß
(Lambsheim, Pfalz)

Knochentrocken und nach mehr als bloß eintönig nach Frucht: So schmecken die Weine von Lukas Krauß. Sein Silvaner zum Beispiel begeistert mit Würze und Leichtigkeit, gelben Früchten und einer spannungsgeladenen Säure. Da sind Struktur und Komplexität, da will jemand durchaus anecken, nicht immer gefallen. „Weinbauer unter Winzern“, so nennt er sich gern. Krauß ist keiner dieser Hochglanz-winemaker, immer adrett und sauber. Zum Interview kommt er in Arbeitskluft, der man ansieht, dass im Weinberg zu stehen wenig mit Romantik, aber sehr viel mit harter Arbeit zu tun hat. In den Ohrklappen trägt er Tunnelringe, die Haare hält ein etwas mitgenommener Hut zusammen.

Unter Krauß' Händen entsteht der Stoff für eine junge Generation von Weinliebhabern. Kommt ein Kunde unter 35 auf den Hof gefahren, will er in der Regel zu Lukas. Aber noch bevor der Weinfreund einen Fuß in die Probierstube gesetzt hat, merkt er, dass es da noch mehr gibt. In der Einfahrt parkt manchmal ein blassgelber Kastenwagen mit der Aufschrift „Weingut H. Krauß“, an einem Edelstahltank hängt ein Schild „Riesling Vadder“ – das ist der Wein des Seniors. Denn der Vater Harald und der Sohn Lukas arbeiten zwar im gleichen Betrieb, trotzdem geht jeder seinen eigenen Weg.

Dabei schien es lange Zeit so, als würde der Junior gar nicht den gleichen Beruf ergreifen. Der Senior hatte Anfang der 80er-Jahre mit dreieinhalb Hektar Rebfläche begonnen, weil er sich nicht vorstellen konnte, den ganzen Tag im Büro zu sitzen. Es fällt tatsächlich schwer, ihn sich dort vorzustellen. Mitte 50 ist Harald Krauß, aber wären die Haare auf dem Kopf nicht etwas weniger geworden, er ginge auch als jünger durch, so agil bewegt er sich, so wach blicken die Augen.

Das Sortiment im kleinen Weingut des Seniors war typisch für die damalige Zeit: viele Rebsorten, etwa Dornfelder, Portugieser und Scheurebe, vieles halbtrocken oder lieblich ausgebaut. So ähnlich ist es heute noch, seine Kunden haben ihren Geschmack nicht geändert, sind mit Harald Krauß älter und grauer

geworden. Dass einer seiner Söhne das Weingut weiterführen würde, erwartete er nie. „Wenn es einer von den Kindern machen möchte“, erzählt er, „dann will ich das mit 50 Jahren wissen, habe ich immer gesagt.“ Bei Lukas, geboren 1988, kam das Interesse am Winzerberuf als 15-jähriger Teenager. „Das war aber eher von dem Wunsch getrieben, das Gymnasium zu verlassen“, sagt er heute. Die Eltern erlaubten ihm die Ausbildung zum Winzer unter der Bedingung, dass er bis zur zehnten Klasse durchhielt. „Das war keine einfache Zeit damals“, sagt Harald, „Lukas war sehr stur.“ Der grinst.

Als er dann als Azubi zum Pfälzer Weingut Müller-Catoir kam und dort auf den Kellermeister Martin Franzen traf, änderte sich langsam etwas. „Mit ihm zusammen habe ich irgendwie Bock bekommen“, sagt Lukas Krauß. Franzen nahm sich Zeit für seinen Lehrling, antwortete auf die einfachsten Fragen gern mit einer ausufernden Rede. Deshalb fragte der junge Krauß viel – „ich hab gewusst, wenn ich ihn was frage, dann muss ich erst mal eine Stunde nichts arbeiten“. Doch was zunächst als Maßnahme zur Mühsalvermeidung gedacht war, weckte allmählich das Interesse bei Krauß. Er merkte, dass dieser Beruf doch mehr für ihn sein könnte als eine Flucht.

Außerdem schmeckten ihm die Weine von Müller-Catoir – hauptsächlich trockene Rieslinge – besser als die etwas altmodischen seines Vaters. „Ich wusste immer“, sagt er, „wenn ich hier bei meinem Vater einsteige, dann will ich Weine machen wie bei Müller-Catoir.“ Ausschließlich trockene Weine, in denen eine Menge Handarbeit steckt. Für Spitzenweine muss man den Ertrag reduzieren, grüne Trauben ausschneiden und mit viel Akribie das Laub der Reben auf das richtige Maß stutzen. Fast alle Weine von Lukas Krauß reifen außerdem in Holzfässern, den traditionellen Pfälzer Fudern mit 1200 Litern.

Die günstigsten Weine von Müller-Catoir kosteten schon damals rund neun Euro. Und das war das neue Vorbild des Juniors? Auf Harald Krauß' Preisliste standen hinter dem teuersten Wein 4,40 Euro. Heute lacht der Senior darüber, damals aber „hatte ich erst mal ein bisschen zu schlucken“, sagt er: „Wir kommen eben aus Lambsheim, da liegt neben dem Weinberg der Kartoffelacker.“ Wie sollte die Idee des Sohnes da funktionieren? Harald Krauß war skeptisch.

Daher war schnell klar: Die Zusammenarbeit funktioniert nur, wenn jeder sein eigenes Ding macht. Anfangs war Lukas offiziell bei seinem Vater angestellt und arbeitete in der Freizeit mit seinen ersten Reben, einem vom eigenen Geld angelegten Silvaner-Weinberg. Seit dem Sommer des vergangenen Jahres sind beide gleichberechtigte Teilhaber des Betriebs. Trotzdem produzieren sie eigenständige Linien, Lukas etwa 40 000 Flaschen im Jahr, Harald 25 000. Sie treten als zwei Weingüter auf, und jeder hat seine eigenen Kunden.

Dabei ist es sogar so, dass Vater und Sohn inzwischen als Team arbeiten, der Junior in den Weinbergen und im Keller, der Senior im Büro und in der Distribution. „Das war alles ein schleichender, fließender Übergang“, sagt Lukas Krauß. Es funktioniert auch nur, weil er inzwischen ruhiger geworden ist. Er kann hier und da mal einen Rat annehmen, flippt nicht gleich aus, wenn etwas nicht nach seinen Vorstellungen läuft. Die Weine seines Vaters betreut er nur bis zur Gärung, danach übergibt er sie ihm. Denn einen halbtrockenen Riesling kann und will er nicht machen. So gibt es auch keinen Zweifel, wie die Zukunft der Weine von Harald Krauß aussieht: „Wenn der Papa aufhört“, sagt Lukas, „dann ist damit auch Schluss.“



WEINTIPP LUKAS KRAUSS: der Graue Burgunder aus dem Holzfass. Eine lange Maischestandzeit verleiht ihm fast schon die Farbe eines Rosés, und auch die Aromen dieses Weins passen in keinen Standard. Wild und ungestüm gehen die Noten von hellroten und gelben Früchten durcheinander. Üppig und doch wunderbar präzise am Gaumen, ist der Graue Burgunder ein perfektes Beispiel für spannendes, innovatives Weinmachen.

WEINTIPP HARALD KRAUSS: der trockene Riesling in der Literflasche. Klassische Rieslingaromen von grünem Apfel und Limette, wunderbar leicht zu trinken, optimale Grundlage für das Pfälzer Traditionsgetränk Weinschorle.

F

Adressen, Karten und Bewertungen zum Herausnehmen auf Seite 130

8/2017 DER FEINSCHMECKER 85