



Wie auf LSD Bayern



Text—Anja Schaubeger

Martin Hirsch kehrte während der Coronakrise auf das Weingut seines Vaters in Unterfranken zurück. Nach vielen schönen Momenten in der Natur werden die Nächte nun wieder unruhig — denn es geht ums Verkaufen.

Fotos—Peter Oliver Wolff



Martin Hirsch hatte Lust auf eine handwerkliche Arbeit, bei der man abends sieht, was man geschafft hat.



A

Als wir auf dem Römerhof ankommen, läuft Martin Hirsch uns in einem weißen T-Shirt entgegen. Die roten Spritzer darauf lassen uns kurz denken, der Weinbauer komme vom Schlachten, aber er kümmert sich gerade um das Degorgieren im Weinkeller. Bei diesem Arbeitsschritt wird der Hefeansatz bei natürlichen Schaumweinen entfernt, indem man die Flaschen öffnet. Martin ist vor zwei Jahren auf den Hof seines Vaters in der Nähe der unterfränkischen Stadt Kitzingen zurückgekehrt. Davor war er acht Jahre in Frankfurt, selbstständig in der Medienbranche und nebenbei im Service des Gourmetrestaurants »Emma Metzler«. Hier kam er auch das erste Mal mit Naturwein in Kontakt und war überrascht, was man aus den Trauben noch alles machen kann – aufgewachsen in einem Weinanbaugebiet mit damals noch ausschließlich klassischen Weinen.

Der Hof seines Vaters war lange ein rotes Tuch für Martin, eine Zeit lang hatten die beiden wenig Kontakt. Als der Sohn sich dann immer mehr für Wein interessierte und der Vater von Rente sprach, wurde auch die gegenseitige Offenheit größer: »Der Schlüsselmoment war für mich, als mein Vater meinte, er würde gerne auf Bio umstellen. Da war für mich klar, dass ich mich am Römerhof ausprobieren möchte.« Dann kam Corona, das Stadtleben stand still, die Zeit war reif: Martin kehrte zurück auf den Hof, half ein bisschen mit und merkte, wie viel ihm das Draußensein geben konnte. »Als ich nach so vielen Jahren in der Stadt wieder im Weinberg stand, habe ich mich

gefühlte wie auf LSD. Eine Spinne seilte sich an mir ab, ein Reh lief durch die Zeilen – da war so viel Leben, und das tat in dem Moment sehr gut«, erinnert er sich.

Aber es ist nicht nur das Draußensein, Martin hatte auch Lust auf eine handwerkliche Arbeit, bei der man abends sieht, was man geschafft hat. Er erzählt: »Am Ende des Tages, der Saison, des Jahres sieht man immer Ergebnisse. Auch wenn bis zum fertigen Wein bei mir bis zu zwei Jahre vergehen, motivieren mich die vielen Schritte dazwischen.« Es ist eine dankbare Arbeit: Abends fällt man ins Bett, der Körper ist müde, der Geist ausgeglichen.

OHNE AUSBILDUNG

Bevor Martin auf dem Römerhof anfing, ging er für ein Praktikum ins Burgenland zum biodynamischen Weingut von Franz Weninger. Hier half er zwei Monate bei der Lese, entschied sich danach allerdings gegen eine Winzerausbildung oder ein Studium. Zum einen weil er in der Medienbranche die Erfahrung gemacht hatte, dass man das meiste nicht in der Ausbildung lernt. Niemand fragte nach seinem Abschluss, eigentlich war der nur fürs Papier. Zum anderen war für Martin klar, dass er Naturweine machen wollte – und darüber steht noch nicht allzu viel in den Lehrbüchern. Und noch eine Sache machte ihm Mut: Rund um Kitzingen gibt es mittlerweile eine Handvoll Jungwinzer, fast alle sind Quereinsteiger. Die Freunde tauschen sich untereinander aus, lernen





voneinander und leihen sich Gerätschaften – für Martin die beste Schule.

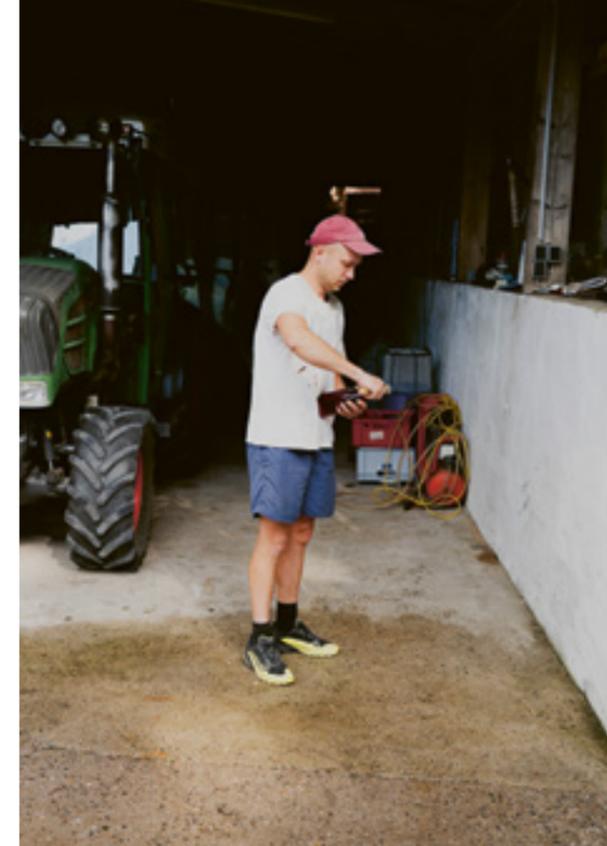
Ansonsten entstehen seine Weine – wie der Rosé aus Dornfelder und Domina oder ein Orange Wine aus Grauburgunder – aus Erfahrung und Bauchgefühl. Die letzten Jahre hat Martin alles zum Thema Wein aufgesaugt. Wenn er in den Reben arbeitet, hört er Wein-Podcasts, wenn die Jungwinzer abends zusammensitzen, trinken sie nicht nur Wein, sondern reden natürlich auch darüber. Sein erster Jahrgang gelang auf Anhieb, aber der Weg dahin war eine emotionale Achterbahnfahrt: Den Winter zuvor war Martin noch bei seiner Mutter im »Gasthaus zum Goldenen Löwen« im benachbarten Sulzfeld angestellt, hatte »nur« einen Hektar Reben zu bewirtschaften. Dann kam der zweite Hektar dazu, er kündigte seinen Gastro-Job, um sich in Vollzeit dem Weinbau zu widmen – erst einmal ganz ohne festes Einkommen. Seitdem arbeitet der Weinbauer auf Vorleistung, seine letzten Reserven neigen sich nun dem Ende zu. Wie jeder Jungwinzer musste er einen Kredit bei der Bank aufnehmen, um die laufenden Kosten zu decken.

NATUR ALS GLÜCKSSPIEL

»Ich wusste schon, das wird ein wilder Ritt, aber ich habe es keine Sekunde bereut!«, erzählt er heute. Außer vielleicht, als in diesem Sommer ein starker Hagel die Weinberge verwüstete. Martin war gerade draußen auf dem Feld, suchte schnell Unterschlupf und konnte nur dabei zusehen, wie die golfballgroßen Hagelkörner die Arbeit der letzten Monate komplett zunichte machten. Danach sahen die Reben aus wie zerrupft, die Triebe und Blätter brachen in alle Richtungen aus. Eine Woche ging erst mal gar nichts, danach verbrachte Martin noch mehr Zeit als zuvor auf dem Weinberg, um das Chaos irgendwie in Schach zu halten.

Jetzt im Herbst zur Lese gibt es doch mehr Trauben, als Martin vermutet hatte, aber der Hagel hat ihn bestimmt ein Drittel seiner Ernte gekostet. Es hat ein bisschen gebraucht, diesen Rückschlag zu verkraften, sagt er, aber nun habe er akzeptiert, dass mit der Natur arbeiten wie ein Glücksspiel ist. Vor allem in einer Zeit, in der Extremwetter immer häufiger werden. Deshalb soll der Römerhof in Zukunft auf mehreren Standbeinen stehen: Eine Gastronomie soll folgen, vielleicht ein Permakultur-Garten, Tierhaltung, Yoga-Retreats. Bisher gibt es nur Ideen, aber jede Menge Platz.

Langsam merkt Martin, dass die Nächte wieder unruhiger werden – immer mehr Leute kennen ihn nun als Weinbauern, es gibt Öffentlichkeit und Erwartungen. Dazu kommt Post vom Bankberater, der Keller ist voll mit abgefüllten Flaschen, der Verkauf muss starten. Je erns-



Der Römerhof soll in Zukunft auf mehreren Standbeinen stehen: Gastronomie, Tierhaltung, Yoga-Retreats – bisher sind das nur Ideen, aber jede Menge Platz ist vorhanden.

ter es wird, desto schwieriger wird es. Mittlerweile steht Martin nicht mehr nur mit Reben im Weinberg, sondern auch auf Messen, in Weinläden und Restaurants, um sein Produkt in die Regale und Gläser zu bekommen. Momentan gibt es die Weine von Martin in ausgesuchten Läden in Würzburg, Frankfurt und vielleicht bald in Berlin. Sein Vater hat sich in den letzten Jahren mehr und mehr aus dem Weinbau zurückgezogen, er ist in Frührente und macht noch einen Federweißen. Bald werden sie die Betriebe strikt trennen, am Weingut Martin Hirsch wird es dann nur noch Naturweine geben. Als sein Vater zum ersten Mal den Wein seines Sohnes probierte, war er erstaunt: Schmeckt gar nicht so schlecht, der Sohn hat wohl doch ein ganz gutes Bauchgefühl.



@weinbau.martinhirsch