

EIN

Die Winzerin Catharina Sadde hat es von Dresden ins französische Burgund verschlagen, wo sie in begehrter Lage ein kleines, aber feines Weinanbaugebiet ergattern konnte, das sie seit drei Jahren biodynamisch bewirtschaftet.

GUTER

JAHR

GANG





E

Eigentlich wollte Catharina Sadde als Köchin in der gehobenen Gastronomie Karriere machen. Nach ihrer Ausbildung hat die gebürtige Dresdnerin zunächst in den Küchen von angesagten Restaurants in Berlin und auf Sylt gearbeitet. »Das war eine lehrreiche, spannende und kraftzehrende Zeit. Aber ich wollte mehr«, erklärt die heute dreifache Mutter rückblickend. Den Kochlöffel hat sie dann erst mal an den Nagel gehängt, um ein Studium der Ernährungswissenschaften zu beginnen. Ein Nebenjob im Weinhandel hielt sie währenddessen nicht nur finanziell über Wasser, sondern rückte das Thema Wein weiter in den Lebensmittelpunkt: »Mein Interesse führte mich sozusagen hinter die Etiketten, und ich begann meinen Geschmack auszubilden.« Es folgte ein Praktikum bei einem Winzer an der Nahe. »Dort merkte ich schnell, dass Weinmachen meine eigentliche Bestimmung ist«, erklärt Catharina, während sie in ihrer Küche Gemüse schneidet, eine Bouillon köcheln lässt und ganz nebenbei noch eines ihrer Kinder mit Schulaufgaben versorgt.

Mit Leib und Seele

Es folgte ein weiteres Praktikum, diesmal beim Weingut »Domaine Chevrot« im Burgund, unweit ihrer jetzigen Heimat. Dort trafen zwei Dinge aufeinander, die sie immer mehr reizten: das Weinmachen und das Burgund – diese »einfach verdammt schöne Gegend«. Eben noch in der Küche im romantischen Beaune, dem heutigen Wohnort der Familie, befinden wir uns jetzt im beschaulichen 500-Seelen-Winzerort Pommard. Denn Catharina kann nicht stillsitzen und erst recht nicht, wenn die Arbeit einer Winzerin getan werden muss. Denn das ist sie mit Leib und Seele. Sie verschwindet sogleich durch ein dunkles Gewölbe in einen Hinterhof,

in den nur wenig Licht dringt. Es riecht nach Keller, Nässe und Früchten.

Aus einem der hier gelagerten vier großen Holzfässer hallt ihre fröhliche, fast quietschvergnügte Stimme: »Ich bin hier!« So klingt jemand, der gerne bei der Arbeit ist. Die hörbare Lebensfreude sprudelt aus dem zweiten Fass in Reihe vor der alten Steinwand. Die Eichentonne ist mannshoch und hat einen Durchmesser von knapp einem Meter. In solch einem Koloss verschwindet die Jungwinzerin fast vollständig bis zum Scheitel. Barfuß stapft die 37-Jährige in den roten Trauben ihrer letzten Lese herum und guckt mit Stirnlampe ausgerüstet gerade so aus dem Fass.

Glückliche Fügung

Es ist die bereits dritte Ernte von Reben ihrer eigenen Parzellen. Das Schicksal wollte es so, dass nach ihrem Önologie-Studium in Geisenheim und Montpellier, gefolgt von weiteren Lehrjahren in Deutschland und Frankreich, 1,3 Hektar Reben Pinot Noir und Aligoté vom Himmel fielen. Also ein Weinberg mit Rot- und ein Weinberg mit Weißwein. Und kürzlich ist noch ein weiterer dazugekommen. Ein echter Glücksfall, wenn man bedenkt, dass in dieser Region jeder Quadratmeter hart umkämpft ist und meist in lokaler Familienhand bleibt. Schließlich gelten Weine aus dem Burgund als so kostbar und exquisit wie Trüffeln oder Kaviar. Die Anbauflächen wurden frei, weil ein alteingesessener Winzer sich altersbedingt verkleinern wollte. Dass eine zugezogene Frau aus Deutschland den Zuschlag erhalten hat, gleicht beinahe einem Wunder.

Aus den letztjährig gegorenen Beeren jener zwei Sorten lagert nun ihr eigener Wein in Flaschen abgefüllt im hauseigenen Keller und einem angemieteten



Hand- und Fußarbeit: Barfuß stapft Catharina in den roten Trauben ihrer letzten Lese herum und guckt mit Stirnlampe ausgerüstet aus dem Fass.



»Ich höre auf mein Bauchgefühl, bin völlig unabhängig und kann somit sehr frei arbeiten«, sagt die Jungwinzerin.

Gewölbe ein. Bis hierhin war es ein langer, steiniger Weg – der noch längst nicht abgeschlossen ist. Denn die eigentliche Arbeit beginnt immer wieder in jenem Moment, in dem die Trauben bestenfalls zum richtigen Zeitpunkt gelesen sind. Und das Jahr für Jahr. Dabei achtet Catharina penibel auf die Gebote der Natur und die Einflüsse der Umwelt.

Sprung in die Selbstständigkeit

Während ihrer Zeit als Außenbetriebsleiterin für mehrere Weingüter hat sie sich ausgiebig mit dem Thema der biodynamischen Weinbergpflege beschäftigt. Als ihr 2019 die 1,3 Hektar angeboten wurden, wagte sie gemeinsam mit ihrem Mann Guilhem den Sprung in die Selbstständigkeit und gründete »Les Horées«. Der Name entstammt der griechischen Mythologie und steht für jene Feste, mit denen man den Wechsel der Jahreszeiten feierte. »Der Name soll die tiefe Verbundenheit mit der Natur widerspiegeln.« Das Thema Biodynamik spielt inzwischen eine elementare Rolle auf ihrem Weingut.

»Ich bin natürlich von meinen Lehrjahren bei den unterschiedlichsten Winzern geprägt, was aber nicht heißt, dass ich deren Arbeitsweisen kopiere«, erklärt Catharina. »Ich höre auf mein Bauchgefühl und merke relativ schnell, ob es stimmt oder nicht. Ich bin völlig unabhängig, habe keine Mitarbeiter und kann somit sehr frei arbeiten.« Konkret bedeutet das: behutsames Eingreifen, sanftes Vorbeugen und Begleiten der Reben durchs Kalenderjahr. »Ich versuche, den Weinberg als eigenen Organismus zu betrachten. Denn er ist – genau wie der Wein im Keller – ein fragiles Element, welches sich ständig verändert.« Kaum gesagt, huscht Catharina wieder mit einem Eimer über die Leiter und taucht in eines der Fässer ab. So quirlig sie scheint, so gewissenhaft und konzentriert ist sie bei ihrer Arbeit. Und ganz nebenbei, als sei es die unkomplizierteste Sache, Beruf und Familie miteinander zu vereinen, verbringt Catharinas Jüngster seinen Mittagsschlaf auf der Rückbank ihres Jeeps.

Lebendiges Wasser

Aber was genau macht Catharina anders, im Gegensatz zur konventionellen Bewirtschaftung? »Ich benutze keine synthetischen Spritzmittel oder künstliche Dünger. Stattdessen pflege ich meinen biodynamischen Kompost, ich bringe im Herbst und Frühjahr Hornmist aus, ebenso drei- bis fünfmal im Jahr Hornkiesel. Ich führe einen sanften Rebschnitt durch und trimme spät. Zudem arbeite ich mit den Jahreszeiten und unter-

schiedlichen Phasen der Tageszeiten – ausschließlich manuell mit den Händen. Zum Beispiel bei der Lese oder bei der Dynamisation«, beschreibt Catharina ihre Anbauweise.

Dynamisation ist ein zentrales Konzept der Biodynamie, welches auf der Idee basiert, dass in der Natur ein lebendiges Wasser mehr Leben in sich trägt als stagnierendes Wasser. Alle biodynamischen Präparate werden dynamisiert (eine Art Homöopathie für die Pflanzen), um den Einfluss von Kosmos, Mensch und Erde auf – in diesem Fall – die Weinrebe zu aktivieren. Diese Philosophie ist ein zentraler Aspekt von Catharinas Arbeit, ihren Weinen und der Marke »Les Horées«.

Dabei ist es kein einfaches Unterfangen, Biodiversität im Burgund zu fördern. Vor allem wegen der hohen Pflanzdichte von 10.000 Pflanzen pro Hektar, der großflächigen Monokultur und der Nähe zum Nachbarwinzer. »Da ist es oft sehr schwierig, wenn der Weinbauer nebenan konventionell arbeitet und der Abstand zu seinen Rebstöcken nur einen halben Meter beträgt«, beschreibt Catharina ihre Außenseiterrolle. »Aber ehrlich gesagt, stellt sich die Frage Bio oder Nicht-Bio für mich überhaupt nicht. Es ist einfach eine Notwendigkeit.«

Alles zu seiner Zeit

Seit Herbst 2020 sind die ersten Flaschen des aktuellen Jahrgangs verkorkt und können probiert und getrunken werden. Es wird anfangs mit Mundpropaganda funktionieren, kleine Restaurants und Bistros in der Umgebung werden ihren Wein anbieten. Wie es dann weitergeht, lässt Catharina auf sich zukommen: »Ist er gut, spricht es sich von alleine herum. An Marketing habe ich bisher nur wenig Gedanken verschwendet. Alles zu seiner Zeit.« Dank ihres Netzwerkes, das sie sich während ihres Studiums aufgebaut hat, vertreiben mittlerweile auch einige Händler ihren Wein. Der erste Jahrgang (2019) ist bereits sehr beliebt und bei vielen schon vergriffen.

Nun heißt es aber Füße und Hände abspülen, sich umziehen und die beiden anderen Kinder von der Schule abholen. Auch das ist ihr Alltag – zwischen Weinbau und Erziehung. So sind es auch ihre eigenen Sprösslinge, die sie immer wieder daran erinnern, was es bedeutet, etwas in die Welt zu setzen: »Mein Ziel ist es, Kinder großzuziehen, die ihren eigenen Weg finden. Das benötigt jede Menge Vertrauen und Zutrauen. Und genauso möchte ich es auch mit meinen Weinen angehen – in beiden Fällen fühlt sich das ziemlich gut an.«