

# Eine unterschätzte Traube

Die Scheurebe, eine geniale deutsche Züchtung, wird 100 Jahre alt. Doch Grund zum Feiern gibt es kaum, vielerorts musste sie dem modischen Sauvignon Blanc weichen. Was für ein Fehler! Ein Loblied zum Geburtstag

VON PATRICK HEMMINGER

Von selber wäre Daniel Wagner nie auf die Idee gekommen, Scheurebe anzubauen. Warum auch – der Winzer vom Weingut Wagner-Stempel aus Siefersheim in Rheinhessen ist erfolgreich genug mit einer anderen Traube, er ist bekannt für seine phänomenalen Rieslinge. Aber als er im Jahr 2005 einen Weinberg kaufte, standen dort neben Rieslingreben auch einige Scheureben. „Und auf einmal hatte ich 1500 Liter Scheu im Keller“, sagt Wagner. Der Winzer war bald überrascht, wie gut der Wein ihm gefiel: Das Ergebnis war überaus feinfühlig mit eleganter Säure und dabei nicht zu kompliziert. Das war ein Wein, der alle Vorurteile Wagners widerlegte und richtig Spaß machte.



Lese in einem Weinberg bei Forst: In der Pfalz und Rheinhessen liegen die Hauptanbaugelände der Scheurebe. Ihr Anteil an der gesamten deutschen Rebfläche macht aber nur noch 1,5 Prozent aus. Foto: stockfood



Also entschied sich der Winzer, weitere Parzellen mit alten Rebstöcken zu erwerben. Was nicht schwer war, weil andere Bauern es vor zehn Jahren gar nicht abwarten konnten, ihre Weinberge mit dieser Sorte loszuwerden, die kaum jemand mehr trinken wollte. „Damals haben alle damit begonnen, Sauvignon Blanc zu pflanzen, den aktuellen Modewein. Ich habe das auch ein bisschen gemacht, mich aber dagegen gestraubt, das im großen Stil zu betreiben. Warum neue Sauvignon-Reben einsetzen, wenn ich alte Scheureben bekommen kann“, sagt Wagner, der Mitglied ist im Verein Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Alte Reben ergeben konzentriertere, an Aromen reichere Weine als junge. Zudem ist die Scheurebe geschmacklich gar nicht so weit vom Sauvignon Blanc entfernt. Die Weine sind fast ausnahmslos im Stahllank ausgebaut, duften und schmecken also frisch und fruchtig. Schwarze Johannisbeere wechselt sich ab mit Noten von Grapefruit, Stachelbeere, Mandarine, Mango, Pfirsich oder reifer Birne. Die Scheurebe ist ein einfacher Wein im besten Sinne. Keiner, bei dem einem langweilig wird, aber auch keiner, den man nur mit Anleitung eines Sommeliers versteht. Trocken ausgebaut passt er beispielsweise hervorragend zu asiatischen Gerichten.

Trotzdem hat die Rebsorte ein Imageproblem, und das hat gleich mehrere Gründe. Früher wurde die Scheurebe meist als süße Spätlese ausgebaut. Dann kamen süße Weine aus der Mode, jedermann wollte plötzlich nur noch trocken trinken. Plötzlich galten Scheureben als ungenießbare Omawine. Ein weiteres Problem der Rebsorte war der Glykolskandal Mitte der 80er-Jahre. Damals hatten österreichische Winzer Frostschuttmittel in ihre Weine gegeben, um sie süßer und vollmundiger schmecken zu lassen. Deutschland war indirekt davon betroffen. In rheinheisschen Großkellereien zum Beispiel wurden besonders viele Weine mit Tropfen aus dem Nachbarland verschnitten, der Name des Anbaugeländes war ruiniert. Das Ausmaß dieses Lebensmittelskandals ist bis heute legendär. Da in Rheinhessen die meisten deutschen Scheureben stehen (derzeit 740 Hektar, etwa die Hälfte des bundesdeutschen Bestandes), litt vor allem auch diese Sorte unter dem Skandal. Inzwischen hat sich der Weinbau in Rheinhessen erholt. Doch die Zukunft der Scheu ist schwer zu beurteilen. Ihr Anteil an der Gesamtrebfläche in Deutschland beträgt nicht einmal 1,5 Prozent. Und ihre Anbaufläche nimmt weiter ab. Andererseits sind speziell in Rheinhessen in den vergangenen drei Jahren 160 Hektar gepflanzt worden. Es gibt also Winzer, die auf die

Scheurebe setzen und das offenbar mit wachsender Begeisterung. Dass sich der Anbau in Rheinhessen konzentriert, ist kein Wunder. Schließlich stammt die Rebsorte von dort. Vor 100 Jahren, also 1916, wurde sie dort von Georg Julius Scheu gezüchtet. Der gelernte Gartenbauingenieur war damals Leiter einiger

**Missverständnisse überall: Sie ist die einzige Rebsorte der Welt, die entzinzifiziert werden musste**

rheinheisscher Rebschulen, ein Vor- und Querdenker beim Weinbau. „Wir müssen das anbauen, was der Weintrinker verlangt“, schrieb er in einem Aufsatz. Was heute selbstverständlich klingt, war damals revolutionär. Die Winzer waren stets der Meinung gewesen, die Kunden müsst-

ten sich eben an die sauren Weine gewöhnen. Daran, dass die Weine womöglich genießbarer werden und sich dem Trinkegeschmack anpassen müssten, verschwanden sie in der Regel keinen Gedanken. Scheu aber dachte anders. Sein Ziel war es, eine Sorte zu schaffen, die früher reif war als der Riesling und weniger Säure hat. Dazu war nicht nur einiges an Zuchtarbeit nötig, auch die Weinbauern mussten überzeugt werden. „Jede Neuerung wird bei den sehr am Alten hängenden Winzern zum mindesten mit Misstrauen betrachtet und in den meisten Fällen ohne Prüfung feindselig abgelehnt“, schrieb Scheu. Aber mit der Scheurebe gelang es ihm. Es ist die einzige seiner Züchtungen, die heute noch Relevanz hat – wenn auch eine kleine. Lange Zeit war man der Meinung, er habe damals Riesling und Silvaner miteinander gekreuzt. Doch im Jahr

2012 ergaben Genanalysen, dass Scheu statt Silvaner eine Sorte namens Buketreeb erwischte. Die beiden sehen sich sehr ähnlich, zudem heißt die Buketreebe auch „Silvaner falsche“, und das führte wohl zu einem falschen Eintrag ins Zuchtbuch. Zunächst aber nannte man die neue Rebe Sämling 88 (in Österreich heißt sie bis heute so). 1930 bekam sie dann den unruhlichen Namen „Dr. Wagnerrebe“ – zu Ehren des Landesbauernführers und NSDAP-Politikers Richard Wagner, der Weine dieser Rebsorte angeblich bevorzugte. Für das Image der Scheurebe eine Katastrophe. Nach Ende des Zweiten Weltkriegs musste sie – für eine Traube ein Präzedenzfall – gewissermaßen entzinzifiziert werden. Man benannte sie einfach nach ihrem so liberal denkenden Züchter. Es wäre übertrieben zu sagen, dass für die Scheurebe seitdem in Riesenschrit-

ten bergauf ging. Bis in die 70er-Jahre stieg ihre Rebfläche zwar noch ein wenig, denn damals wurde in Deutschland am liebsten süß getrunken, und die Scheurebe eignet sich für Weine mit einer gehörigen Portion Restzucker. Mit Süße lassen sich aber auch Qualitätsmängel kaschieren, viele Winzer machten es sich auf diese Weise einfach. Nur wenige erkannten dagegen das Potenzial, das in dieser Rebsorte steckt, wenn man sie trocken ausbaut.

Eine von ihnen ist Stefanie Weegmüller, Chefwin des gleichnamigen Weinguts in der Pfalz, das sie in elter Generation führt. Kaum ein Winzer hat mit dieser Rebsorte ähnlich viel Erfahrung und erzielt ähnliche Qualität wie die 57-Jährige. Als sie 1984 ihren ersten eigenen Jahrgang in die Flasche brachte, war auch eine trockene Scheurebe dabei. Inzwischen hat sie eineinhalb Hektar mit der Rebsorte bepflanzt, die Traube ist damit die Nummer zwei im Weingut hinter dem Riesling. Sauvignon Blanc sucht man bei Weegmüller indes vergebens. „Warum soll ich auf jeden Zug aufspringen, der vorbeifährt? Sauvignon Blanc kommt von überall her und ist austauschbar. Die Scheurebe ist das nicht“, sagt Weegmüller. Der Sauvignon, zumal bei einfachen Qualitäten und wenn er industriell dem Massengeschmack angepasst wurde, schmeckt oft gleich. Die Scheurebe ist eher Handwerk, Terroir-abhängig und variabel. Sie kann frisch und grasig sein, aber auch mal Anklänge von reifer Mango haben.

**Die Scheu ist extrem vielseitig. Sie kann grasig schmecken, aber auch nach reifer Mango**

Vor Jahren erregte die Winzerin Aufsehen, als sie eine Flasche Scheurebe in eine Sauvignon-Blanc-Verkostung schmuggelte und unter den ersten Plätzen landete. „Ach, diese alte Geschichte“, sagt Weegmüller und lacht. „Es hat mir damals einfach gestunken, dass niemand die Scheurebe beachtet hat.“ Im Jubiläumsjahr ist das etwas anders, aber die Zukunft der Rebsorte sieht die Winzerin trotzdem gemischt. Wer sich mit ihr einen guten Namen gemacht habe, der werde dabei bleiben. Die anderen eher nicht, die werden lieber Sauvignon Blanc pflanzen. „Beim Sauvignon muss man keine großen Worte machen, der verkauft sich von selber. Bei der Scheu aber muss man zu 150 Prozent dahinterstehen und endlos reden und Überzeugungsarbeit leisten“, sagt sie.

Auch David Wagner aus Siefersheim wird bei der Scheurebe bleiben. Der Anfang war schwer, aber „inzwischen verkauft sich meine Scheu wie von selbst“. Sein Jahrgang 2015 war nur sechs Wochen nach der Abfüllung ausverkauft – immerhin 12.000 Flaschen. Er glaubt, das Spitzenwinzer künftig noch mit ganz anderen Scheureben als heute auf sich aufmerksam machen werden. „Es gibt noch jede Menge Spielraum“, sagt er. So hat kaum einer seiner Kollegen bislang Erfahrungen gemacht, wie die Rebsorte sich verhält, wenn sie im Holzfass ausgebaut wird. Auch an höhere Qualitätsstufen hat sich bislang keiner so richtig herangetraut. „Die Scheurebe ist einfach etwas Einzigartiges“, sagt Wagner. „So etwas wie Sauvignon Blanc für Fortgeschrittene.“

## LOKALTERMIN

Kann Küche geistreich sein? Schwierig, findet unser Autor **Philipp Maußhardt**, weil es dann mit dem Spaß schnell vorbei ist. Bei Vincent Klink macht er allerdings eine Ausnahme. Der Chef auf der **Wielandshöhe** in **Stuttgart** ist bei seiner Runde durchs Restaurant wieder so klug und witzig, wie es sämtliche Legenden über ihn versprechen. Gerade hat Klink von der schwäbischen zur mediterranen Küche zurückgefunden. Warum? Na, weil's schmeckt! Geistreich eben.

**WIELANDSHÖHE**

Restaurant Wielandshöhe  
Vincent Klink  
Alte Weinsteige 71  
70597 Stuttgart-Degerloch  
Telefon 0711.640 88 48  
Telefax 0711.640 94 08  
www.wielandshoe.de

Sonntag und Montag  
geschlossen

der Geschmack der zu einem Konzentrat eingekochten Tomaten würde jeden Neapolitaner zu Freudentränen veranlassen. Dafür 20 Euro zu bezahlen mag viel wirken, erscheint aber bei recht, so, wie man für die Ei eines noch im Garten frei laufenden Huhns sofort zwei Euro über den Zaun werfen sollte. „Echt“, das ist die kürzeste Bezeichnung für die Art der Klink-schen Küche. Wir lassen der Aubergine eine Rotbarbe und ein Sardellenfilet folgen. Beide streu gar nicht auf der Karte, doch Klinks Tochter, die den freundlichen Service leitet, hat sie empfohlen. Die Barbe ist auf bissefeste Coronabohnen gebettet und durch eine Kapern-Orangen-Vinaigrette so sanftmütig begleitet, dass der Fisch nicht erschrickt.

Jetzt kommt Vincent Klink selbst an den Tisch. Er macht täglich die Runde durch sein Lokal. So als wolle er allen Zweifeln, die argwöhnen, bei so viel Umtriebigkeit könne der Chef ja gar nicht mehr selbst am Herd stehen, seine gesamten 110 Kilogramm Lebendgewicht entgegenhalten. Wer möchte, kann ihn in ein Gespräch verwickeln, gern über die Blastenik einer Basstrompete. Es gibt eigentlich kein Thema, zu dem Klink nicht etwas Geistreiches zu sagen ungenegensenen Knödeln“, ist nur einer seiner Sprüche, die er bei Gelegenheit zitiert. Wir nutzen die Möglichkeit und fragen ihn nach seinem mediterranen Sinneswald. „Man muss ja nicht aus allem gleich eine Philosophie machen“, sagt er. Es gab da eine Sizilienreise, und er war wieder einmal von „dieser kompromisslosen, einfachen Küche“ begeistert. Fertig.

Doch zurück zu den Tellern, die in Meeresnähe bleiben: bretonischer Steinbutt mit Artischocken-Fenchelgemüse, mit 52 Euro nicht gerade das, was die Schwaben „günstig“ nennen. Aber Steinbutt zählt zu den edelsten Plattfischen, aus gutem Grund: Bei Klink kommt er als grätenlose Tranche daher, nur gedämpft und behält so seinen grandiosen nussigen Geschmack. Die Portionen in der Wielandshöhe sind so bemessen, dass man satt wird. Kein schmückendes Beiwerk soll die Konzentration auf das Wesentliche stören. Klink hasst all das Chichi von Kollegen, die Essen mit Kunst verwechseln.

Gegenüber liegen Truller und Keule vom Perlhuhn auf dem Teller. Beim ersten Biss knackt die krosse Kruste und der Duft des Thymianjus schleicht sich schon beim Eintunken der Gnocchi in die Nase. Wieder so mit Gerich, das nicht mehr sein will, als es ist. Wir sind so verwegene, noch zu zweit eine Meringue mit Aprikosenkompott zu bestellen, wie ahnen ja, dass auch sie nicht ihrem klebrig-schweren Image entspricht. Wie wahr! Das zum Glück wenig gesüßte Baiser ploppt im Mund zum zarten Schmelz zusammen, mit den leicht säuerlichen Aprikosen ein passender, ehrlicher Abschluss.

Wir würden dem Chef noch sagen, dass er wegen uns gern öfter nach Sizilien reisen darf. Doch Klink hat sich ins Bett verabschiedet. Der Hüftlink muss jetzt schlafen, um Kräfte zu schonen. Andere in seinem Alter sind schon in Rente. Am Nachthimmel leuchtet der große Bär.

## GESCHMACKSSACHE



### Burrata

Als die Deutschen zu Beginn der 80er-Jahre die Mozzarella entdeckten, war das ein Erweckungserlebnis. Eine unformige, (bei mangelnder Sorgfalt durchaus fade) Weichkäseugel aus Bäuerlichem Hause, dekoriert mit Tomatenscheiben und Basilikumblättern, wurde für einige Jahre zum Inbegriff der mondänen Tafel. Das lag natürlich auch daran, dass da ein gerade wieder reiselustig geworden Volk, das bis dato Salzkartoffeln in braune Sofas gedunkelt hatte, all seine Mittelmeersehnsucht auf diese Kugel projizierte. Im Begeisterungssturm ging irgendetwas unter, dass die Mozzarella noch eine feinere und cremigere Schwester hat: die Burrata, von Neunsechsexperten auch „Blüte Apulien“ genannt und nördlich der Alpen seit einiger Zeit als aufregendste Neuentdeckung der Delikatesshetze gepriesen. Die Aufregung verdankt die Burrata ihrer zarten Konsistenz und einem fast butterigen Kern aus feinen Mozzarella-Strängen und Sahne. Für eine Käseorte ist sie tatsächlich jung, wenn auch viel älter als das Gewesse um sie. Der Legende nach wurde die Burrata 1956 nahe der apulischen Stadt Andria erfunden. Als ein Schneesturm den Abtransport der Milch aus den Molkeleien verhinderte, sollen findige Käser versucht haben, die Sahne im Mozzarella-Mantel halber zu machen. Wahrscheinlicher ist aber, dass apulische Käser die Burrata erfanden, als sie Mozzarella-Reste in einem letzten Käse zusammenfassten und mit Sahne abanden. Aroma und Frische machen die Burrata zum idealen Sommerkäse. Geräuchert ist sie zu Roter Bete und gut bitte. Sonst gibt dasselbe wie für Mozzarella: einfach und gut bitte. Erntefrische Tomaten, sehr gutes Olivenöl, wenig mildes Riff, Basilikum Pfeffer Meersalz. fertig. MARTIN BOSS

In einem Satz: Ein echter Klassiker, wo der Familienschluss

Qualität: ●●●●  
Ambiente: ●●●●  
Service: ●●●●