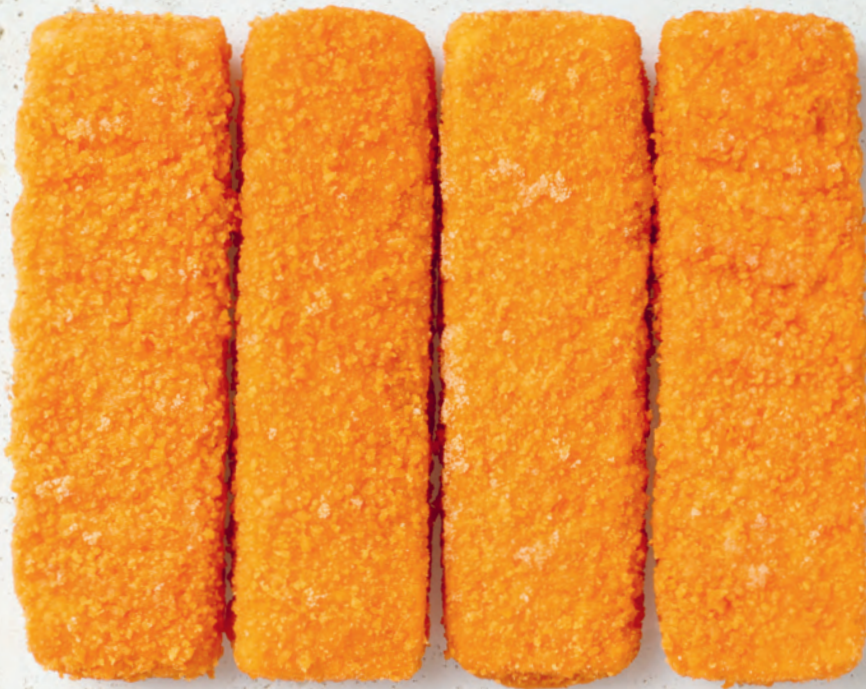




# Effilee



Iss mal wieder *Fisch!*



Unten der Main. Jessica Vogt und Leonie Pfefferle (rechts) auf der Hangkante des Stettener Steins

## Jugend forscht

Manche Winzer lassen ihre Lehrlinge einfach machen. Sie bekommen ein kleines Stück Weinberg und dürfen keltern, was sie wollen. Das geht manchmal schief, aber Patrick Hemminger hat drei Weine getrunken, die ihm ganz gut gefallen haben

TEXT & FOTOS: PATRICK HEMMINGER

**G**igantische Muschelkalkbänke recken sich nahezu senkrecht in den Himmel über Franken. An der oberen Hangkante wird es etwas flacher, dort krallen sich Reben in den kargen Boden. Der Stettener Stein ist als Große Lage klassifiziert. Von dort kommen einige der spannendsten und besten Weine Frankens. Ausgerechnet hier durften Jessica Vogt, dreißig Jahre alt, Leonie Pfefferle, dreiundzwanzig, und Sophie von Keudell, neunzehn, ihren ersten eigenen Wein machen. Die drei sind Lehrlinge im Weingut am Stein von Ludwig und Sandra Knoll, denen die meisten Weinberge am Stettener Stein gehören.

Knoll überließ ihnen ein eintausendachthundert Quadratmeter großes Stück im Steilhang, bepflanzt mit dreißig bis vierzig Jahre alten Silvanerreben. *»Wir haben überlegt, was wir machen wollen«,* sagt Vogt, die früher einmal Biotechnologie studiert hat, in Labor und Büro aber nicht glücklich wurde. *»Einen Sekt? Oder doch lieber einen Pet Nat? Aber dann haben wir uns angeschaut und gesagt, wollen wir nicht einfach einen guten Wein machen?«*

*»Ich will den Lehrlingen eine gute Basis bieten. Das ist nicht Bahndamm Nordhang, der Wein vom Steilhang kommt sonst in unser Großes Gewächs«,* sagt Ludwig Knoll. Er nimmt seine Verantwortung als Ausbilder ernst. Er will, dass die jungen Menschen Verantwortung übernehmen und lässt Experimentierfreude zu. *»Da kommt immer*

*wieder was Überraschendes heraus«,* sagt er und stockt kurz. *»Auf jeden Fall immer etwas, das ein Herz und eine Seele hat.«*

Die drei waren sich rasch in allem einig. Mit Feuereifer standen sie nach Feierabend und an den Wochenenden zwischen ihren Reben. *»Ende Juni war so viel zu tun, da sind wir mal nicht hinterhergekommen«,* sagt Pfefferle. Kurzerhand schickte der Außenbetriebsleiter Daniel Full die ganze Mannschaft des Weinguts in den Lehrlingsweinberg und bald war alles wieder in Ordnung gebracht.

Nach der Lese kam der Most in ein gebrauchtes Barriquefass mit 225 Liter Fassungsvermögen. Gebraucht bedeutet, das Fass gibt nur noch wenig Aroma an den Wein ab. Es dient hauptsächlich dazu, ihn durch die Poren ganz sanft mit etwas Luft in Kontakt zu bringen und dadurch runder werden zu lassen. *»Uns war wichtig, den Wein spontan zu vergären. Wir wollten ihn so natürlich wie möglich machen, mit den Hefen aus dem Weinberg und dem Keller«,* sagt Vogt.

Aber die Nervosität bei den dreien war groß. Einmal am Tag maßen sie, ob der Zucker im Most abnahm. Ein Zeichen, dass die Gärung in Gang kommt. Das lief zunächst etwas schleppend. Sie entschieden sich, die Hefe mit ein paar Nährstoffen zu füttern und ihr mit einer Sauerstoffgabe einen kleinen Tritt in den Hintern zu verpassen.

Dann konnten sie aufatmen, der Wein gährte. Chef Ludwig Knoll griff nicht ein,

auch wenn er es anders gemacht hätte. Er hätte nichts getan. *»Na ja, das würde ich als Erfahrung verbuchen. Mit den Jahren wird man ruhiger und gelassener. Ich hätte einfach abgewartet. Und wenn der Wein im Herbst nicht zu Ende gären will, dann fängt er im Frühjahr, wenn es wärmer wird, eben wieder damit an.«* Aber am Ende war er zufrieden mit dem Wein.

Im Weinberg scheint noch immer die Sonne, Jessica Vogt und Leonie Pfefferle öffnen die mitgebrachte Flasche. Der Wein ist in der Nase dezent, am Gaumen zunächst ebenfalls. Mit etwas Luft aber öffnet er sich, zeigt Aromen von hellen Früchten und eine leicht salzig-steinige Würze. Er schmeckt deutlich anders als die anderen Weine vom Weingut am Stein. Ihm fehlt die stoffige Dichte, die karge Textur, die Knoll gerne in seinen Weinen hat. Aber was den Stettener Stein auszeichnet, diese eine ganz bestimmte Note, die Fachleute gerne als *flintig* bezeichnen, die hat er dennoch.

Der Beruf des Winzers ist hip. Während es bei jungen Leuten als nicht besonders cool gilt, Kartoffeln anzubauen oder Schweine zu züchten, hat der Winzer während der vergangenen Jahre einen deutlichen Imageschub hingelegt. Das liegt zum einen an den steigenden Qualitäten hierzulande, zum anderen an gut ausgebildeten jungen Winzerinnen und Winzern,



**»Es kommt immer wieder etwas Überraschendes heraus«, sagt Lehrherr Ludwig Knoll. »Auf jeden Fall immer etwas, das ein Herz und eine Seele hat«**

die sowohl auf dem Schlepper als auch auf Instagram eine gute Figur machen.

Die Zahl der Lehrlinge aber sinkt. Die meisten waren es im Jahr 2017, nämlich genau 957. Im Jahr 2019 waren noch 786 Azubis in deutschen Weinbergen und -kellern unterwegs. Was allerdings steigt, ist der Anteil der jungen Frauen. Er liegt inzwischen bei rund einem Viertel.

Der allgemeine Rückgang ist aber nur bedingt aussagekräftig. Das Deutsche Weininstitut etwa vermutet, dass er mit dem Ausbau dualer Studiengänge, etwa in Heilbronn, Geisenheim und Neustadt zu tun hat. Zahlen gibt es hierzu aber keine. Dennoch – die Nachwuchswinzer werden wohl so schnell nicht ausgehen.

Einer von ihnen ist Eric Schönherr. *»Wer mich kennt, der weiß, ich bin ein Party-mensch«,* sagt der Vierundzwanzigjährige, Schalk und Lebensfreude blitzen dabei aus seinen Augen. Aber dann wird er sofort wieder sachlich. *»Wenn es mal ernst wird, wenn jemand meint, er muss andere verarschen wegen einer Behinderung, dann bin ich sehr kurz angebunden. Dann sag ich, hey, schalt mal deinen Kopf ein! Du könntest morgen genauso im Rollstuhl sitzen!«*

Schönherr hat keine Berührungsängste mit Menschen, die vielleicht ein wenig anders sind. In seinem letzten Ausbildungsjahr bei Rainer Schnaitmann, einem



Bei der Spontanvergärung ließ der Most sich etwas bitten

der besten Winzer Württembergs, lernte er 2016 den Sohn einer Mitarbeiterin kennen, einen Jungen mit Down-Syndrom. Schönherr nahm ihn bei der Lese einen Tag lang mit in die Weinberge. *»Timm war total wissbegierig und es war echt ein witziger Tag mit ihm«,* sagt er.

Darüber kam er mit dem Verein 46plus aus Stuttgart in Kontakt, der mit verschiedenen Projekten über diesen Gendefekt aufklärt und Familien unterstützt, die ein Kind mit Down-Syndrom erwarten. Eines dieser Projekte war ein Kochbuch, für das sich bekannte Köche mit Kindern in die Küche stellten. *»Das fand ich so eine tolle Aktion, wirklich alle Sterneköche haben da mitgemacht«,* sagt Schönherr.

Dass er mal Winzer werden würde, das wusste er schon mit zehn Jahren. Da verschaffte ihm das Schicksal eine Privatführung durch das Weingut Schloss Rametz. *»Das hat mich so fasziniert, da hab ich gesagt, ich mach dort mal ein Praktikum«,* sagt Schönherr, inzwischen Student in

Geisenheim. Ihm war von Anfang an klar, dass er seinen ersten eigenen Wein nicht für sich behalten möchte. *»Mir war wichtig, dass nicht der Wein im Vordergrund steht, sondern ein Statement. Und zwar, dass Gesundheit das Wichtigste ist. Wenn ich gesund bin und meine Familie ernähren kann – wovüber meckere ich dann eigentlich?«,* sagt er.

Also ging er eines Tages zu Rainer Schnaitmann und fragte, ob er dieses Jahr seinen ersten eigenen Wein machen dürfe. *»Ich wollte wissen, ob die Lehrjahre nicht umsonst waren und ob es was gebracht hat«,* sagt Schönherr und grinst. Schnaitmann stimmte zu, vom Lemberger könne er etwas haben. Normalerweise gehen diese Trauben in den Ortswein.

Da es Schönherrs eigenes Projekt war, musste er sich nicht mit anderen Lehrlingen abstimmen. Weder sollte der Alkohol dominieren noch das Holz. So legte er den Wein in gebrauchte Holzfässer. *»So wollte ich das Elegante und Feine betonen«,* sagt er. Den Unterschied zu den Weinen seines

Lehrmeisters Rainer Schnaitmann sieht er in der Naturbelassenheit, inspiriert ist er von den jungen württembergischen Naturweingütern Roter Faden und Lassak.

»Ich habe nur einmal filtriert und nur bei der Abfüllung minimal Schwefel gegeben«, sagt Schönherr. »Wenn man die Flasche eine Weile liegen lässt, sieht man, dass sogar noch ein bisschen Feinhefe mit drin ist.«

Am Ende gab es von dem Wein 426 Flaschen, die er gemeinsam mit Menschen mit Down-Syndrom etikettierte. »Das hat richtig Spaß gemacht und ging viel schneller, als ich dachte«, sagt er. Der Wein kostete zwölf Euro die Flasche und war dann schneller ausverkauft als gedacht. Der Erlös ging komplett an den Verein 46plus.

Martin Hörstel war dreißig Jahre Banker, bevor er bei Gunter Künstler eine Lehre begann. Was mal daraus werden soll? Das weiß der Achtundfünfzigjährige selber noch nicht. »Ich bin mein ganzes bisheriges Berufsleben irgendwelchen Zielen hinterhergerannt. Jetzt ist der Weg das Ziel«, sagt er. Gemeinsam mit vier anderen Lehrlingen, deren Vater er vom Alter her hätte sein können, wagten sie sich im vergangenen Jahr an ihren ersten eigenen Wein – einen Riesling, wie könnte es

im Rheingau auch anders sein. Künstler überließ ihnen im St. Kiliansberg ein paar Rebstöcke, deren Trauben normalerweise in den Gutswein fließen. »Dazu haben wir uns noch hier und da was zusammengesammelt, wo was übrig war«, sagt Hörstel.

Das Weingut Künstler zählt zu den renommiertesten im Rheingau. Es ist – typisch Rheingau eben – für seine Rieslinge bekannt. Zudem hat Gunter Künstler in seinen Weinbergen einige Rebsorten aus anderen Ecken der Welt stehen: Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc oder Alvarinho.

Wenn nun fünf Leute gemeinsam einen Wein machen wollen, im Alter von achtzehn bis achtundfünfzig, sind die Ideen verschieden. Einer will etwas ganz Klassisches, einer einen möglichst trüben Naturwein, der nächste etwas Süßes. »Deshalb haben wir manches mit Mehrheitsvotum entschieden. Da fallen die Extreme runter«, sagt Hörstel. Heraus kam ein recht klassischer Riesling, wenn auch definitiv kein Künstler-Wein. »Die Weine von Gunter Künstler sind für mich immer sehr abgerundet, wie aus einem Guss«, sagt Hörstel. »Diese Art von Harmonie hat unser Wein nicht. Aber er hat schöne Zitrusaromen und eine ordentliche Mundfülle.«

Der Weg dorthin war viel Ausprobieren und nicht alles funktionierte so,

wie die Jungwinzer sich das gedacht hatten – und nicht mit allem war Künstler einverstanden. Das ging gleich im Weinberg nach der Lese los. »Wir haben den Most neun Stunden auf der nicht entrappten Maische stehen lassen, weil wir dachten, das gibt dem Wein mehr Fülle«, sagt Hörstel – nicht entrappt bedeutet, dass Stiele und Stängel noch an den Beeren waren.

Dass sie während der Gärung einige ganze Beeren aus einer guten Lage dazugaben, erwies sich als Fehler, der Geschmack wurde sofort dumpf. »Warum, das wussten wir selber nicht«, sagt Hörstel. Also klaubten die Lehrlinge die Beeren von Hand wieder heraus. Der Wein war gerettet.

»Dieses Projekt war eine super Erfahrung. Mit Verantwortung kümmerst du dich eben nochmal intensiver um etwas. Das ist nicht nur das Abarbeiten von Aufgaben, sondern wir mussten das alles selber planen«, sagt Hörstel. »Und wer den Wein probiert, der trinkt ja auch die Story mit, dass fünf Lehrlinge spätabends nach Feierabend mit viel Herzblut, Nachdenken und Abstimmen diesen Wein gemacht haben.« Er ist Künstler dankbar, dass er dieses Risiko einging und die fünf einfach machen ließ. »Denn es hätten ja auch sechshundert Liter Abflusswasser werden können.«



**Ausverkauft.** Die 703 Flaschen des Lehrlingsweins wurden für 14,90 Euro ganz normal im Weingut Künstler verkauft. Inzwischen sind alle weg



Auf der Liste des Weinguts am Stein taucht der Wein nicht auf. Wer sich bei Jessica Vogt meldet und nett fragt, der bekommt für etwa 20 Euro eine Flasche: [jessicavogt16@gmail.com](mailto:jessicavogt16@gmail.com)



Eric Schönherr durfte mit Lemberger von Schnaitmann experimentieren. Etwas Wein liegt noch im Fass und wird demnächst abgefüllt. Wer Interesse hat, schreibt an [eric.schoenherr@genussraum-schoenherr.de](mailto:eric.schoenherr@genussraum-schoenherr.de)