



Leidenschaft für Riesling aus Terrassensteillagen: Andreas Barth und Heidi Kegel, Weingut Othegraven
Foto: dpa

Weinbau

Neuanfang in steiler Lage

Beruf aus Berufung: die Winzerkarriere zweier Quereinsteiger auf dem Traditionsweingut von Othegraven

Stuttgart - Jeder Beruf erfordert Spezialwissen. Das kann man lernen. Weinbau aber, sagen die Weingutbesitzerin und ihr Kellermeister, erfordert mehr als eine Winzerlehre, Kenntnis in Kufertechnik oder ein Studium der Önologie. Für diese Arbeit brauche man Kreativität und eine gewisse Sensibilität - eben ein "Empfinden für den Wein". Das haben Dr. Heidi Kegel und Andreas Barth ganz offensichtlich, denn das Etikett "von Othegraven" auf der türkis dunklen Flasche verheißt edle Tropfen, die in der Fachpresse regelmäßig beste Bewertungen einheimen. "Der Wein ist kein Gedicht, eher ein Krimi mit Happy End", schrieb etwa das Magazin "Feinschmecker" in seiner Januar Ausgabe über den 2005 Kanzem Altenberg Riesling Großes Gewächs: Man bescheinigt ihm "Spannung" und zugleich Gaumenschmeichler zu sein.

Zwei Quereinsteiger haben ihre Berufung zu ihrem Beruf gemacht, und der Erfolg gibt ihnen Recht. Das Weingut, das heute den Namen von Othegraven trägt, wurde bereits um das Jahr 1500 gegründet und hat sich unter wechselnden Besitzern eingereiht in die Winzertradition in Kanzem an der Saar, wo der Weinbau 1381 erstmals urkundlich erwähnt wird. Wobei schon die Römer vor 2000 Jahren hier Wein angebaut haben. 1805 kam das Anwesen in den Besitz der Familie Grach-Weißebach von Othegraven.

"Ich habe den größten Teil meiner Kindheit hier verbacht", erinnert sich Heidi Kegel. Patenonkel Maximilian war es, der große Weine vinifizierte und das Gut an die Spitze der Anbauregion führte. Nach seinem Tod 1968 führte Ehefrau Maria die Geschäfte weiter, bis ins hohe Alter von 95 Jahren. Doch die betagte Dame konnte den Erfordernissen des Weinguts schließlich nicht mehr gerecht werden.

Zu der Zeit war ihre Nichte Heidi längst als leitende Fachärztin für Anästhesie in einer Klinik in Köln tätig. Doch die Tante setzte sie, die dem Wein und dem Gut stets verbunden geblieben war, kurzerhand als Erbin ein. Nach fast 30-jähriger Arbeit als Medizinerin stand Heidi Kegel vor einer folgenreichen Entscheidung: weitermachen im OP - oder neu anfangen auf dem Weingut, das doch ziemlich heruntergewirtschaftet war. "Ich stand vor einem Scherbenhaufen", erinnert sie sich. Doch andererseits war da die "Erde, die einem plötzlich gehört". Als Tochter eines Landwirts fühlte sie sich der heimatlichen Scholle verbunden. "Ich wusste nicht, was auf mich zukommt", sagt sie rückblickend und lacht.

So übernahm sie 1996 Erbe und Verantwortung, eignete sich das noch fehlende Fachwissen an. Mit dem "Sinn für handwerkliche Tradition in Weinberg und Keller" und einem engagierten Team - zunächst hatte sie sich Unterstützung beim Rudesheimer Spitzenwinzer Bernhard Breuer geholt - wollte Heidi Kegel das Weingut wieder auf den Weg zu einer der Topadressen der Mosel-Saar-Ruwer-Betriebe bringen. Führungskompetenz brachte die leitende Anästhesistin mit.

Inzwischen finden sich die von-Othegraven-Weine auf ausgesuchten Weinkarten im In- und Ausland. Dazu braucht es einen guten Kellermeister. 2004 begegnete die Weingutbesitzerin Andreas Barth. Eigentlich Jurist, hatte auch er seine Leidenschaft zum Lebenserwerb gemacht, war Quereinsteiger und Autodidakt wie sie. Begonnen hatte für ihn alles in einem ehemaligen Weinberg "voller Brombeerhecken und Gestrüpp", wo er sich in der Kunst des Weinbaus versuchte. Das Faible für Riesling aus Terrassensteillagen ließ ihn nicht los, und so entschied auch er sich für den beruflichen Neuanfang auf steilem Boden. Seit 1994 betreibt er das eigene Weingut an der Terrassenmosel, den

Lubentiushof. Dort begnügt er sich mit "Erträgen am Rande der Wirtschaftlichkeit": Er hat sich für ein "oft demütiges" Arbeiten mit alten, wurzelechten Rieslingreben und eine späte, selektive Lese entschieden.

Beider Vorstellungen von Qualität passten zueinander, und so war für Heidi Kegel - deren Tochter und Sohn übrigens tatsächlich die Juristenlaufbahn eingeschlagen haben - dieser Weingärtner ein Glücksgriff, wie sie betont. Barth ist denn auch für Keller und Vinifizierung bei von Othegraven verantwortlich. Insgesamt 10,5 Hektar werden bearbeitet, ausschließlich Riesling, der sich durch die verschiedenartigen Schieferböden in drei ganz unterschiedliche Geschmacksrichtungen präsentiert.

Das ist zunächst der unter Denkmalschutz stehende Kanzemer Altenberg, der direkt hinter dem Familienanwesen steil emporragt - mit bis zu 65 Prozent Hangneigungen. Er gilt als eine der großen Rieslinglagen und steht für mineralische, feingliedrige Weine. Der Ockfener Bockstein, eine der klassischen Lagen an der Saar, präsentiert sich charaktervoll-würzig. Freunde der filigranen Geschmacksnoten schätzen die Rieslingweine der Wiltinger Kupp.

Die Steilhänge im Unterlauf der malerischen Flusslandschaft bieten beste Bedingungen für den Riesling: ein Untergrund aus verwittertem Schiefer, ein kühles, aber mildes Frühjahr, sonnige, aber nicht zu heiße Sommer, und ein langer, sonniger Herbst, der die Lese bis in den November hinauszögert und eine hohe Reife der Trauben garantiert. Das Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer gehört zu den nördlichsten Weinbaugebieten der Welt mit insgesamt 9200 Hektar Rebfläche, die zu mehr als der Hälfte mit Riesling bestockt ist. Es sind elegante, komplexe Weine mit ausgeprägter Frucht und nerviger Säure, schwärmen die Weinzähne.

Solche Weine hervorzubringen, ist das Ziel des Duos Kegel/Barth. Handlese ist selbstverständlich, was bedeutet, dass die Trauben schon bei der Lese zum ersten, aber nicht letzten Mal sortiert werden. Denn "die Traube entscheidet, was wird", sagt Barth und betont, dass die Weine "extrem schonend" behandelt werden: "Zeit ist ein wichtiger Faktor im Keller!" Er gewährt seinen Spitzenweinen eine sehr langsame Gärung. Dem Kellermeister schmeckt Wein, weiß wie rot, übrigens am besten "nach fünf bis sechs Tagen". So lange könne man einen guten Tropfen, fest verkorkt versteht sich, ohne Weiteres im Kühlschrank aufbewahren: "Da zeigt sich Qualität!" Und er schätzt Riesling mit einem gewissen Grad an Restsüße. Der Trend der letzten Jahre zu trockenen Weinen ist ihm "zu einseitig", wobei man "trocken nicht mit sauer verwechseln" dürfe. Er wünscht sich wieder mehr Offenheit für Weine wie etwa den Riesling "feinherb": keineswegs halbsüß, sondern "changierend um trocken herum", wie Barth den Genuss treffend beschreibt.

Wie wird sich der 2007er präsentieren? Erstmals in Deutschland, sagt Heidi Kegel, begann die Reblüte in diesem Jahr am 2. Juni, "mit drei Wochen Vegetationsvorsprung." Es dürfte also eine frühere Lese geben. Die wärmere Witterung macht sich auch im Weinbau bemerkbar, schon wird in Dänemark, Holland und England Wein angebaut. Der Kanzemer Altenberg an seinen Steilhängen hoch über den engen Flußschleifen der Saar jedenfalls ist Sonne gewöhnt. "Er wird eben noch etwas molliger", sinniert der Kellermeister.

Weitere Informationen im Internet:

www.von-othegraven.de
www.lubentiushof.de
© 2007 Stuttgarter Zeitung