



RETTET

DIE

REKULTIVIERUNG
MITTELALTERLICHER REBSORTEN
IM REMSTAL

REBEN

EDITIONrandgruppe



Als das kleine Stückchen Wengert direkt unterhalb der Y-burg in Kernen-Stetten vor den Toren Stuttgarts brach lag, musste Jochen Beurer nicht lange überlegen. Der Vollblutwengert griff zu, um sich mit Blick über das Remstal einen lang gehegten Traum zu erfüllen: Rebsorten anpflanzen, die einst vom Mittelalter an bis in die frühe Neuzeit in hiesigen Gefilden angebaut wurden, bevor sie schließlich von der Bildfläche verschwanden.



Inspiziert durch einen Vortrag von Christine Krämer, Teilhaberin der Weinhandlung Kreis in Stuttgart, die sich mit der Geschichte der Rebsorten in Württemberg in ihrem gleichnamigen Buch (erschienen bei Thorbecke 2006) eingehend beschäftigt hat, begab sich Beurer auf die Suche nach alten Reben, die einst in Württemberg kultiviert wurden.



Vom Rebsortenexperten Dr. Bernd Hill von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg bekam Jochen Beurer einige Sorten, die er nun exklusiv im Remstal anbaut, darunter je zwei Einzelstücke vom *Heunisch*, *Räuschling*, *Frühroter Malvasier*, *Gelber Orleans*, *Gewürztraminer*, *Veltliner Rosa*, *Scheuchner*, *Portugieser*, *Urban*, *Affentaler* und in größeren Stöcken *Honigler*, *Kleinweiß*, und *Adelfränkisch*. Im Wachstum begleitet werden die alten Sorten durch verschiedene Kräuter, Pfirsichbäume, einen Feigenbaum, eben genau so, wie man traditionell Wein angebaut hat.



Einige der Sorten, etwa der Adelfränkisch, wurden in Deutschland schon vor mehr als 1000 Jahren angebaut. *»Diese richtig alten Sorten haben sowohl eine Warmzeit erlebt als auch eine 300-jährige kleine Eiszeit, die haben alle möglichen Klimawirren und ökologischen Änderungen überlebt und sind damit auch für das heutige Württemberg extrem spannend«,* ist sich Jochen Beurer sicher. *»Hier können wir endlich einmal nicht nur mit eingefahrenen Sorten arbeiten, sondern etwas herumspielen und einen richtigen Spaßwein kreieren.«* Das Ziel: Im Herbst 2013 den ersten Jahrgang probieren, ein Cuvée aus allen alten Sorten, natürlich in der für Beurer so typischen Spontan-Gärungsmethode.



Doch Beurer hat nicht nur ein Weinexperiment im Auge, im geht es auch um die kulturhistorische Pflege des Remstals. Gemeinsam mit dem Heimatforscher und zertifizierten Weinerlebnisführer, Ebbe Kögel, bietet er Führungen durch das lebende Weinmuseum an. In Mauerseminaren des Politik- und Kulturvereins Allmende Stetten (www.allmende-stetten.de) soll z.B. erklärt werden, wie wichtig der Weinbau auch aus kultureller Sicht für das Remstal ist.





Passend zum »Rettet die Reben«-Projekt wird im Stuttgarter Verlag »EDITIONrandgruppe« eine Buchpublikation erscheinen, die das Projekt dokumentarisch umreißt, mit Fotos aus dem ersten Jahr der alten Reben im Remstal, Eindrücken aus den verschiedenen Jahreszeiten im Weinberg und Texten zur Geschichte des Weinbaus und zum Projekt von Jochen Beurer.



KURZ-BIOGRAFIE JOCHEN BEURER

1997 startete Jochen Beurer seine Erfolgsgeschichte in Kern-
Stetten. Familie Beurer betreibt vor den Toren Stuttgarts seit
Generationen Landwirtschaft, Jochens Vater Siegfried war der
Vorstand der örtlichen Genossenschaft. *»Unsere Entscheidung, aus der
Genossenschaft auszutreten, war keine leichte. Wir wollten aber unbedingt mit Spaß
am Wein die Qualität deutlich steigern«,* erinnert sich Jochen Beurer.



Im Alter von 24 den Sprung in die Selbstständigkeit wagen, die Verantwortung für den elterlichen Betrieb übernehmen – dazu gehört jede Menge Mut, eine gehörige Portion Sturheit und natürlich einiges an Talent. Jochen Beurer verfügt über alle drei genannten Eigenschaften. »Das Verhältnis zu meinem Vater ist ein ganz besonderes. Ich hatte immer freie Hand bei allen Entscheidungen. Das ist mal gut, mal weniger gut«, sagt Beurer mit dem für ihn typischen jugenhaften Lausbubengrinsen. Ausgebildet in Weinsberg zum staatlich geprüften Techniker für Weinbau und Oenologie, sammelte Beurer erste Erfahrung auf dem renommierten Weingut Foradori in Mezzolombardo.



Im Remstal machte das Weingut Beurer gleich mit seinem ersten Jahrgang nachhaltig auf sich aufmerksam. Bernd Kreis, einer der renommiertesten Sommeliers in ganz Deutschland, wurde auf den jungen Wilden aus dem Remstal aufmerksam und setzte Beurer gleich mit seinem Premieren-Jahrgang auf die Karte des Gourmet-Tempels von Vincent Klink. Weitere Sommeliers schlossen sich dem Urteil von Bernd Kreis an. So konnte sich Jochen Beurer aus dem Stand in der Spitzengastronomie und im Fachhandel etablieren.



Zu Beginn baute Familie Beurer ihren Wein konventionell an, 2003 folgten erste Versuche mit Methoden nach ökologischen Kriterien: Beurer verzichtete auf Reinzuchthefer und setzte stattdessen auf Spontangärung, um so durch die natürliche Hefeflora des Standortes einen möglichst charakteristischen, den Böden und dem Umfeld entsprechenden Geschmack zu erzielen. Bis in die 1970er Jahre war die spontane Gärung noch weit verbreitet, erst die Technisierung der Weinwirtschaft ermöglichte den zweifelhaften Siegeszug der Reinzuchthefer. Pioniere wie Jochen Beurer leisteten mit ihrer Arbeit einen wichtigen Beitrag, Sorgfalt, Qualität und das Individuelle zurück in den Weinbau zu bringen. Die Ökologie hat für ihn heute oberste Priorität und er arbeitet nach den Richtlinien des Demeter-Verbandes.



Seine kraftvollen Rieslinge und Spätburgunder haben ihren Beitrag dazu geleistet, dass Experten wie Stuart Pigott seit wenigen Jahren ehrfurchtsvoll vom deutschen Weinwunder sprechen. Dass schwäbische Weine nicht mehr mit Trollinger und Massenabfüllung gleichgesetzt sind, sondern mit Finesse und Stärke. Beurers Weine zeugen eben von Mut, einer gehörigen Portion Sturheit und jeder Menge Talent. Mit seiner Kunst hat Jochen Beurer, der den Winzerverband *Junges Schwaben* mitbegründet hat, nun auch die Weinelite überzeugt: In diesem Jahr wurde er in den Kreis der Deutschen Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen.

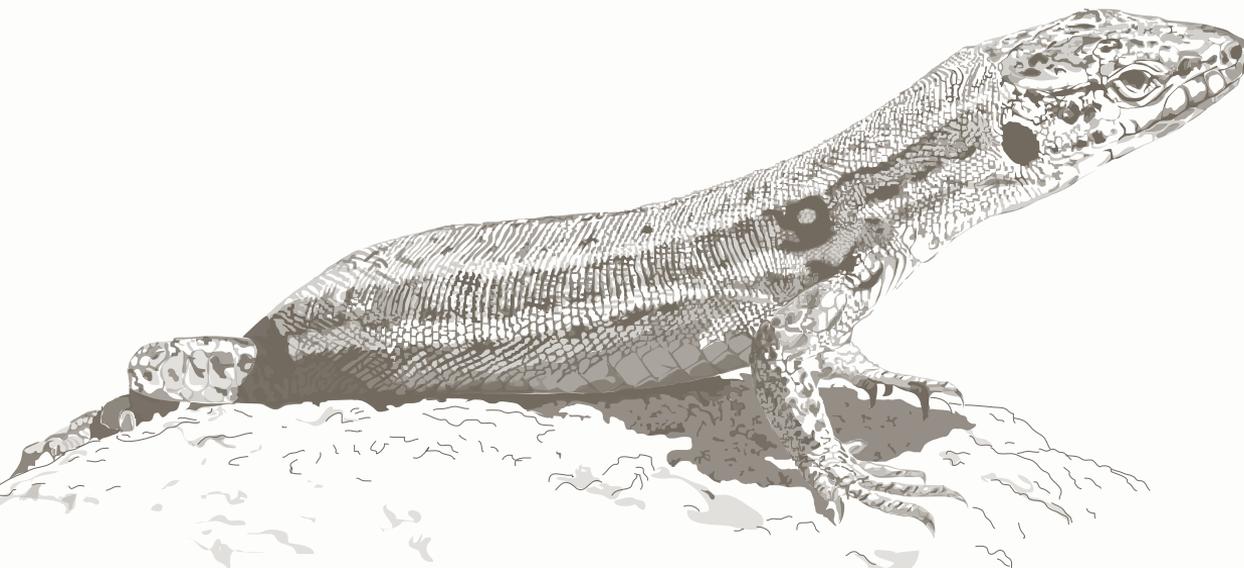
KONTAKT

EDITIONRANDGRUPPE

Uli Schwinge

Telefon: 0711 220 13 03

E-Mail: us@edition-randgruppe.org



MAUEREIDECHSE

Illustration für das
Kapitel "Flora & Fauna"
(III Arten Korb)

