

## **Von der Roten Kapelle bis zur Sommerhalde**

(aus: Sonntag aktuell, 22.12.2002; mit freundlicher Genehmigung der Herausgeber)

Wein(bau) macht süchtig – auf Oechslejad zwischen Reutlingen und Tübingen

REUTLINGEN/TÜBINGEN. Zwölf Jahre hat der Reutlinger Gerhard Henzler dafür gekämpft, dass er auf einem ehemaligen Wengert an der Achalm wieder Wein anbauen darf. Doch die Trauben hingen lange zu hoch. Eine restriktive Weinbaupolitik bremsten den Möchtegernwinzer aus. Der verfolgte sein Ziel dennoch beharrlich weiter. Jetzt liegt die Pflanzgenehmigung für die Sommerhalde vor und Henzler darf endlich auf Oechslejad gehen.

### **Im Hang sind alle gleich**

Der Bauleiter Henzler befindet sich mit seinem Hobby in illustrierter Gesellschaft: Zwischen Tübingen und Reutlingen haben sich Journalisten und Lehrer dem Weinbau verschrieben, selbst der Tübinger Unirektor Eberhard Schaich wechselt bisweilen die Seiten, wendet sich von seinen Professoren ab und gesellt sich zu den Gögen. Doch was ist es, das so unterschiedliche Persönlichkeiten frühmorgens mit klammen Fingern in den Wengert treibt, wo Mühsal und schweißtreibende Tätigkeiten warten und am Ende vielleicht doch nur ein Sauerampfer rauskommt?

Da ist beispielsweise Anton Brenner, ehemaliges Berufsverbotsopfer, mittlerweile Jungassessor und seit langem passionierter Weinbauer. Ihm wurde die Liebe zum Wengert buchstäblich in die Wiege gelegt, schon die Großeltern, erzählt der 52-Jährige, bewirtschafteten ihren eigenen Weinberg. Der ungebrochene Altlinke legt im Hang dieselbe kritische Vernunft an den Tag wie im täglichen Leben. Mit seinen unkonventionellen Pflanzmethoden wurde er zunächst bestenfalls belächelt und schlimmstenfalls angezeigt.

### **Quer und ins Grüne gepflanzt**

„Ich habe als erster meine Stöcke ins Gras gesetzt“, erinnert sich Brenner, der an der Wurmlinger Kapelle 60 Ar anbaut, „heute machen es mir alle nach.“ Tatsächlich hat sich die Methode Weinberge zu begrünen, die früher gang und gäbe war, weil man dabei nicht hacken, sondern nur mähen musste, längst wieder durchgesetzt. Auch die Tatsache, dass Brenner seine Rebstöcke quer und nicht längs pflanzt, ist keinesfalls seinem Querulamentum entsprungen. Quer terrassiert sei vor allem in Hanglagen ein Vorteil, meint Brenner, „da stören die Wengert-Mäuerle nicht und man muss auch nicht ständig rauf und runter steigen“, sondern könne ebenerdig in die Reihen gehen. Auch bei dieser Anbaumethode beruft sich Brenner auf alte Vorbilder, die zumindest im Nachbarland Schweiz wieder Nachahmer gefunden hätten.

### **Rote Kapelle für ehemalige Revoluzzer**

Rund 4000 Liter Marke Eigenbau zieht Brenner jährlich in Flaschen auf; er vertreibt sie an wenige auserwählte Tübinger Gastwirte. Brenners edle Tropfen tragen so wohl klingende Namen wie „Tübinger Schiller“, „Grauer Burgunder Hölderlin“,

„Chardonnay du Gôg“ und natürlich die „Rote Kapelle“. Letzteres ist eigentlich kein Brennersches Rebengewächs, sondern einem benachbarten Weinberg entsprungen. Dort hat der Journalist Philipp Maußhardt vor nunmehr 20 Jahren in schönster Hanglage eine Obstwiese gekauft und zusammen mit Freunden einen Roten angebaut, der fortan unter der Bezeichnung „Rote Kapelle“ manch' feuchtfrohliche Stunde begründete. Heute wird die „Rote Kapelle“ von Gerrit Reichert und ihrer Familie bewirtschaftet. Auch SWR-Redakteur Thomas Hagenauer hilft tatkräftig mit, was der Sonnenlage am Wurmlinger Kapellenberg sogar schon einen Auftritt als Tonstudio bescherte. Zwischen den Reben wurden O-Töne in der Reihe „Sounds of Tübingen“ eingefangen.

Gerrit Reichert ist eine der wenigen Frauen unter den passionierten Weingärtnern. Die gebürtige Reutlingerin hat schon als Kind am heimischen Weinberg unter der Achalm mitgeholfen und diese Fertigkeiten später gerne wieder aufgefrischt. Mittlerweile hegt und pflegt die 46-Jährige, die im „normalen“ Leben technische Lehrerin ist, nicht nur die 300 Stöcke unter der Wurmlinger Kapelle, sie betreibt auch einen kleinen Weinladen.

Zurück zu Anton Brenner. Dem selbst ernannten „Linkssozialisten“ gefiel die Markenbezeichnung „Rote Kapelle“ so gut, dass er sie übernahm. Und weil er einige Flaschen seiner „Roten Kapelle“ dem Historiker Hans Coppi, einem Sohn der „Rote-Kapelle“-Widerständler Hans und Hilde Coppi, zukommen ließ, wurde er 1999 sogar von Bundesfinanzminister Hans Eichel nach Berlin geladen. Bei dem Empfang im Festsaal des Bundesministeriums der Finanzen wurde der Vorgeschichte des Hauses (es war in den Jahren des Nationalsozialismus das Reichsluftfahrt-Ministerium) gedacht, als dort nicht nur Hermann Göring logierte, sondern auch zwei führende Mitglieder eines Berliner Widerstandskreises, der der „Roten Kapelle“ zugeordnet wurde.

### **Vom Kopf bis zum Fiedle**

Doch Brenner hat sich dem Rebensaft nicht nur praktisch verschrieben, er betreibt auch theoretische Studien und veröffentlicht im Eigenverlag „Schwäbische Verlagsgesellschaft“ Wissenswertes über den Weinbau, darunter auch alte Weinbücher des „Weinpapstes“ Johann Philipp Bronner (1792-1864). Auf manche Merkwürdigkeiten ist er in dessen Beschreibung des Weinbaus in Süddeutschland gestoßen. Eine geradezu erotische Beziehung scheinen die alten Winzer zu ihren Reben zu haben, oder wie anders ist es zu erklären, dass der Kopf des Rebenstocks „Fiedle“ genannt wurde?

Interessant sind auch die vielen Reglementierungen, die damals erlassen wurden. So durften die Tübinger Professoren jährlich 3600 Liter Wein ausschenken, womit der Regelung Rechnung getragen wurde, dass sie oft nicht mit Geld, sondern in Wein honoriert wurden.

### **Der Rektor mit dem Refraktometer**

Diese enge Beziehung, die es einst zwischen Universität und dem Weinbau gab, möchte der jetzige Unirektor Eberhard Schaich wieder zum Leben erwecken. Als Albert Berthold, der letzte Tübinger Profi-Winzer und ein echtes Original, im Sommer 2002 seine Wengert verkaufte, griff die Universität zu. Sie kaufte die Weinberge in Hirschau (Rappenberg) und Tübingen (Sonnenhalde), insgesamt 70 ar, auf. Die

Mittel stammen aus dem Stiftungsvermögen der Hochschule, über den Preis schweigt sich Schaich aus.

Verpachtet wurden die Universitäts-Weinberge an die Tübinger Weinbauern Hermann und Christian Gugel. Sohn Christian (23), der nach seiner Winzerlehre als Betriebshelfer in verschiedenen Weinbaubetrieben arbeitete, ist damit seinem Berufsziel „professioneller Weinbauer“ zu werden, ein kleines Stück näher gekommen und obendrein dürfen er und sein Vater sich fortan „Schlosswinzer“ nennen.

„Wir wollen die Geschichte der Universität, die eng mit der Geschichte des Weinbaus verbunden ist, pflegen“, meint Schaich, selbst passionierter Hobbywengerter. Er habe eine „Urbeziehung“ zum Wein, verrät der 60-Jährige, der schon als Kind im elterlichen Metzinger Weinberg mithalf und sich diese gesunde Tätigkeit für den Unruhestand ausgeguckt hat.

Zusammen mit Freunden baut Schaich seit geraumer Zeit an einem Hang bei Kirchentellinsfurt einen Rotwein namens „Regent“ an. Der Uni-Rektor, der möglichst bei jeder Lese dabei ist, ist über den Jahrgang 2002 trotz des verregneten Herbsts zufrieden. „Wir hatten eine starke Grünernte“, räumt er ein, dass sie dem Regenten in diesem Jahr kräftig nachhelfen mussten. Viele Trauben wurden grün abgeschnitten, damit der Rest besser gedeihen konnte und der prüfende Blick durchs Refraktometer wieder eine stattliche Oechslezahl bescheren konnte.

## **Die echte Sommerhalde**

Der Tübinger Uni-Rektor war es auch, der dem Reutlinger Gerhard Henzler einen Technologietransfer anbot. Ein so „prominent gelegener Hang wie der von Herrn Henzler“ meint Schaich, brauche professionelle Hilfe und vermittelte die Gugels in die Nachbarstadt. Gemeinsam mit Henzler suchten Hermann und Christian Gugel die Sorten aus, die im Frühjahr an der Achalm gepflanzt werden sollen: Portugieser, Spätburgunder, Schwarzriesling, Müller-Thurgau und Chardonnay, so meinen die Experten, werden an der „Sommerhalde“ am besten gedeihen.

An der „echten Sommerhalde“, wie Henzler nicht zu betonen müde wird, denn der Rebensaft, der in 100 Meter Luftlinie entfernt am Städtischen Weinberg gedeiht, firmiert zwar unter dem selben Namen, ist aber eigentlich auf einem anderen Flurstück gelegen.

Dass Henzler die echte Sommerhalde jetzt endlich bepflanzen darf, ist seinem jahrelangen Kampf und einer geänderten Weinbaugesetzgebung zu verdanken. Die Neubepflanzung, die bisher nicht genehmigungsfähig war, fällt jetzt unter den Paragraphen „Erhalt der Weinbaukultur“. Anders als Brenner, Schaich und Reichert verspürt Henzler keinerlei familiären Bindungen zum Winzertum. Doch als er vor zwölf Jahren an der Achalm das 25 Ar große Hanggrundstück erwerben konnte, sah er fortan nur noch ein Ziel vor Augen: er wollte den alten Wengert wieder mit Reben bestücken.

## **Lieber Orangen**

„Gnadenlos verbissen“, habe er sich in die Idee, sagt der 56-Jährige jeder Rückschlag war ihm ein noch stärkerer Ansporn. Jetzt hat er es - gegen den Widerstand von Naturschützern und EU-Weinparagraphen - doch noch geschafft.

Und weil er weder willens noch in der Lage ist, die „Sommerhalde“ alleine zu stemmen, hat Henzler die Initiative „Reutlinger Wein“ gegründet. Dort kann sich jede(r), der möchte, seinen eigenen Wein anbauen. Mindestabnahme sind fünf Stöcke. Schon sind schon weit über 100 Stöcke verkauft, wer also noch ein „spritziges Weihnachtsgeschenk“ sucht, meint der Jungwinzer, müsse sich sputen.

Die Hartnäckigkeit mit der Henzler sein Ziel verfolgt, erinnert ein wenig an die Verbissenheit mit der schon die alten Wengerter an Achalm und Georgenberg ihrem Gewerbe nachgingen. Obwohl der in Reutlingen kredenzte saure Rebensaft jahrhundertlang als grottenschlecht verunglimpft wurde, ließen sie nicht von ihm ab. Am Schönsten wurde diese Halsstarrigkeit wohl von der ersten Reutlinger SPD-Landtags-Abgeordneten Laura Schradin beschrieben. Die Wengertertochter sagte 1920 über ihren Vater, sie habe ihm oft erklärt, „dass er mit demselben Eigensinn am Georgenberg Orangen und Zitronen pflanzen könnte.“ Der alte Herr aber blieb beim Wein. Wein(bau), so scheint es, macht halt doch süchtig.

Uschi Kurz