

Württemberg und Wein – das gehört zusammen wie Baden und Sonnenschein. Dessen war sich zumindest Schiller sicher, als er dichtete: *Der Name Württemberg / Schreibt sich von Wirt am Berg – / Ein Württemberger ohne Wein, / Kann der ein Württemberger sein?* Wir können angesichts einer solchen, auf den ersten Blick plausiblen Philologie dahingestellt lassen, wie viel Promille der Dichter wohl schon im Blut hatte, als er diese Verse schmiedete. Sein Keller war jedenfalls gut gefüllt. Als er 1804 wieder einmal seinen Weinvorrat überprüfte, konnte er unter anderem 61 ganze Bouteillen Malaga, 35 Burgunder, 22 Champagner, 10 Weißen Portwein, 17 Ruster und 34 Flaschen Frankenwein notieren. Die Dessertweine scheinen es ihm dabei besonders angetan zu haben, wie ein Dankesbrief an seinen Verleger Cotta ausweist: *Von Bremen ist eine Kiste mit Porto und Malaga Wein an mich angekommen, woraus ich abermals Ihre liebe Sorgfalt für mich erkenne werthester Freund. Auch scheint der Himmel einen eigenen Segen darauf zu legen, denn, nachdem ich schon seit meiner letzten Krankheit im Julius den Wein nur mit Widerwillen getrunken obgleich meine Ärzte mir ihn verordneten und ich es mit allen möglichen Sorten, süßen und sauren, weißen und rothen, deutschen, französischen und spanischen umsonst versucht, so fange ich nun an den rothen Porto Wein den sie mir geschickt mit Vergnügen zu trinken.*

Das Schreiben belegt nicht nur, was Verleger für ihre Autoren alles tun können, es zeigt auch, wie sehr sich Schiller für die Würdigung des Weines aufzuopfern bereit war. Kein Wunder, sollte man meinen, dass nach einem solch famosen Sänger und Trinker auch ein Wein, der Schiller nämlich, benannt sein sollte. Verdient hätte er es gehabt, gekommen aber ist es so nicht. Denn nicht der weinselige Dichter, sondern die oszillierende, die schillernde Farbe des Weines, seine Mischung aus roten und weißen Trauben gab dem Schiller seinen Namen: *der ist nit recht rot noch recht weys, darumb haisst er Schilhe*, vermerkte bereits um 1500 der aus Ravensburg stammende Historiker und Geograph Ladislaus Süntheim.

Heute mag der Verschnitt von roten und weißen Trauben zu einem Wein kaum die Zustimmung des Kenners finden, der bekanntlich Württemberger trinkt. Früher jedoch war er sehr geschätzt. Früher,

das war die Zeit zwischen dem späten 16. Jahrhundert, als die «Kleine Eiszeit» den Weinbau in die besseren Lagen zurückdrängte, und dem späten 19. Jahrhundert, als die Reblaus den Weinstöcken fast ganz den Garaus gemacht hätte. In den drei Jahrhunderten dazwischen aber mussten sich die Württemberger irgendwie durchklavieren, um ihren Durst einigermaßen befriedigend gestillt zu bekommen. Der Schiller brachte die (Er-)Lösung. Das Zusammenschütten der roten und weißen Trauben füllte nicht nur die Fässer, sondern glich auch die Unebenheiten der einzelnen Gewächse aus und machte sie bekömmlicher. Deshalb ersparte man sich im Weinberg auch die Mühe, Reben sortenrein anzupflanzen, und pflegte bis weit ins 20. Jahrhundert hinein den sogenannten gemischten Rebsatz. Die Bereitschaft zum «Panschen» ging sogar so weit, dass man in einigen Gegenden, darunter Stadt und Amt Tübingen, ohne Bedenken selbst Wein und Apfelmost zusammenkippte, wie Friedrich August Köhler von

GENOSSENSCHAFTSKELLEREI
HEILBRONN · ERLENBACH · WEINSBERG

WEINPOETEN
JUSTUS
KERNER SPÄTLESE & KERNER KABINETT

Poesie
im Glas

Genossenschaftskellerei
Heilbronn · Erlenbach · Weinsberg eG
www.wg-heilbronn.de

GENOSSENSCHAFTS
KELLEREI
HEILBRONN

¹ Für Hubert Klöpfer

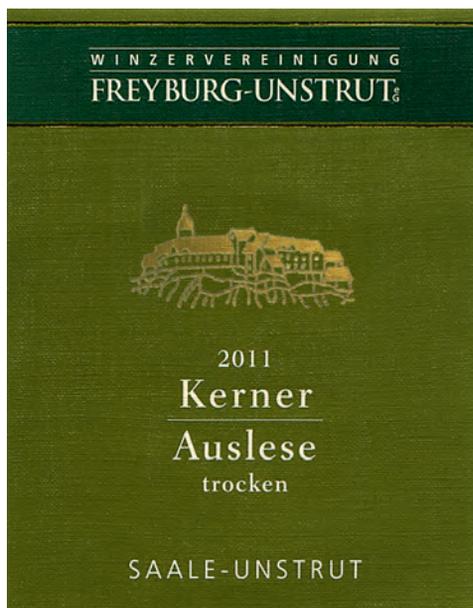
seiner Albreise von Tübingen nach Ulm im Jahr 1790 berichtete: *Gewöhnlich wirft der Bauer seinen gewonnenen Wein unter den Zyder [vom französischen «cidre» abgeleitet, also Apfelmot, T.K.], der sein gewöhnlicher Labetrunk ist.* Friedrich Schiller wird angesichts solcher Praktiken womöglich ganz froh gewesen sein, dass er dafür nicht auch noch seinen guten Namen hat hergeben müssen.

O schafft mir, schafft mir Wein!
Kerner – Qualität und Ertrag mussten stimmen

Bei Justinus Kerner sieht die Sache hingegen ganz anders aus. Seine Gastfreundschaft war legendär, und in seinem Verhältnis zum Wein konnte er sich dem schallenden Ruf seines Freundes Ludwig Uhland anschließen: *O schafft mir, schafft mir Wein.* Woher aber sollte er kommen und wie gut konnte er gelingen? Diese Fragen stellten sich im Jahr 1929 auch die Rebzüchter in der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg. Sie hatten den Auftrag, eine Rebsorte zu schaffen (!), die robust war gegenüber Wind und Wetter und die sowohl in Geschmack wie im Mengenertrag überzeugte. Mit ihren Versuchen knüpften sie an die Erfolge des Herrn Müller aus dem schweizerischen Thurgau an, der in Geisenheim schon 1882 aus einer Kreuzung von Riesling und Silvaner, wie man lange Zeit meinte, den Müller-Thurgau in die Welt

gebracht hatte. Neuere Analysen zeigten freilich, dass er nicht den Silvaner und auch nicht den Guttedel, sondern die Madeleine Royale, eine Kreuzung aus Pinot und Trollinger, eingeschleust hatte. Der Irrtum tat dem Erfolg indes keinen Abbruch. Der Müller-Thurgau wurde in Deutschland binnen eines Jahrhunderts in Bezug auf Anbaufläche und Mengenertrag die wichtigste Rebsorte überhaupt. Erst kurz vor der Jahrtausendwende gelang es dem Riesling – in Folge des spürbaren Klimawandels wie auch eifrigen Klonens –, verloren gegangenes Terrain zurückzuerobern und den lästigen Konkurrenten wieder zu übertrumpfen.

Erfolg gebiert Erfolg und alle Künstler stehen auf den Schultern anderer Künstler. Das gilt nicht nur für Stückeschreiber und Bildhauer, sondern auch für Rebzüchter. Die Weinsberger Pioniere wählten daher wie Hermann Müller als einen Ausgangspunkt für ihre Neuzüchtung den alteingesessenen und erfolgreichen Riesling und nahmen als Partner und lokalen Star den Trollinger hinzu. Hier also erneut eine Mischung von weißen und roten Reben, diesmal allerdings nicht erst im Weinkeller, sondern bereits im Labor und anschließend im genetischen Code. Ziel der Züchtung war eigentlich eine früh reifende Rotweinsorte gewesen. Herausgekommen aber ist am Ende ein früh reifender Weißwein, der dem Riesling ähnelt, aber weniger kompliziert ist und bessere Erträge abwirft. Es dauerte volle vierzig Jahre, bis



Mit einer Anbaufläche von insgesamt 3.328 Hektar nimmt der «Kerner» mengenmäßig den fünften Rang unter den Weißweinsorten in Deutschland ein. Etwa ein

Zehntel der Reben steht in Württemberg, seine Hauptanbaugebiete sind jedoch Rheinhessen und die Pfalz, aber auch im Weingebiet Saale-Unstrut spielt er eine wichtige Rolle. Mit dem «Justinus K.» haben sich die Weingärtner in Württemberg eine neue Marke für den Kerner geschaffen, nachdem die Rebsorte aufgrund ihrer eher bescheidenen Ansprüche an Klima- und Bodenbeschaffenheit bis hin nach Südafrika, Japan und Kanada verbreitet wurde und den Ruf eines Massenweins bekam. Der «Justinus K.» soll nun wieder auf die guten Qualitäten dieser fruchtbetonten Traube verweisen.

diese Neuzüchtung alle Prüfungen durchlaufen hatte und schließlich 1969 nach dem Weinsberger Oberamtsarzt, Dichter und Weinfreund Justinus Kerner bezeichnet wurde.

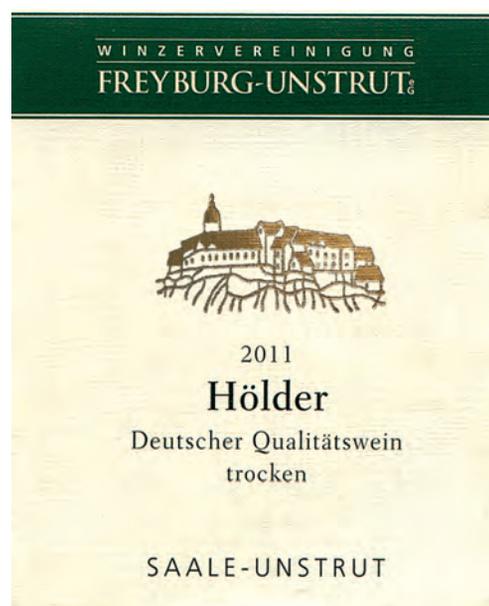
Die neue Traube konnte sich durchsetzen und nimmt nach Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner und Weißem Burgunder noch immer den fünften Rang in der Anbaufläche für Weißweine in Deutschland ein. Immerhin rund 3.500 Hektar sind aktuell mit ihm bestückt. Vor 15 Jahren waren es freilich noch fast doppelt so viel. Allzu schnell und allzu leichtfertig war diese ertragreiche und hinsichtlich Klima- und Bodenansprüche eher bescheiden auftretende Rebsorte bis hin nach Südafrika, Japan und Kanada verbreitet worden. Seitdem hat ihm sein Ruf als Massenwein sehr geschadet, sodass zur Qualitätssicherung vom württembergischen Weinbau eine neue Marke – der *Justinus K.* – geschaffen wurde. Er soll sich wieder auf die besondere, fruchtbetonte Charakteristik der Traube besinnen, unterliegt deshalb hohen Qualitätsanforderungen im Weinberg und Keller und kann so helfen, der Rebe in der weltweiten Sortenkonkurrenz das Überleben zu sichern. Kaum Probleme wird ihm dabei freilich sein Stiefsohn, der *Silcher*, bereiten. 1951 aus dem Kerner und dem Grünen Silvaner gekreuzt und 1978 nach dem Komponisten Friedrich Silcher aus Schnait im Remstal benannt, wurde er im Gegensatz zu seinem Namenspatron trotz seiner gern gelobten *fruchtigen*

Säure nicht ganz so volkstümlich und muss sich heute mit 2 Hektar Anbaufläche bescheiden.

Der Hölder: Eine Wein-Liaison zwischen Baden und Württemberg anno 1955

Was einmal gelingt, kann man getrost ein paar Mal versuchen. Und wenn sich wie beim Kerner ein Roter und ein Weißer so gut verstehen, warum dann nicht auch einen Württemberger mit einem Badener verheiraten? Zumal, wenn gerade mit dem Zusammenschluss von Baden und Württemberg zu einem neuen Bundesland eine politische Steilvorlage geboten worden ist.

1955 machte sich jedenfalls August Herold in Weinsberg daran, Reben des Rieslings mit solchen des Ruländers zu kreuzen. Alle Weinstöcke standen zwar in Weinsberg, mit dem Ruländer, andernorts Grauer Burgunder genannt, wurde aber ein kraftstrotzender Vater gewählt, der vor allem im Badischen zuhause ist. Bis freilich der Sprössling aus einer solchen Verbindung die Matura erreicht, dauert es glatte 16 Jahre. 1955 wurden die ersten Samen aus der Kreuzungsarbeit geerntet, im folgenden Frühjahr die pikierten Sämlinge im Zuchtgarten in Lauffen am Neckar gepflanzt, zwei Jahre später der Sämling mit den besten weinbaulichen Merkmalen für die nächste Zuchtstufe ausgewählt und 1966 schließlich ein Zuchtstamm mit zwölf



Der «Silcher» zählt mit seinen zwei Hektar Anbaufläche zu den seltensten Rebsorten in Deutschland. Neben einigen wenigen Weingütern in Rheinhessen

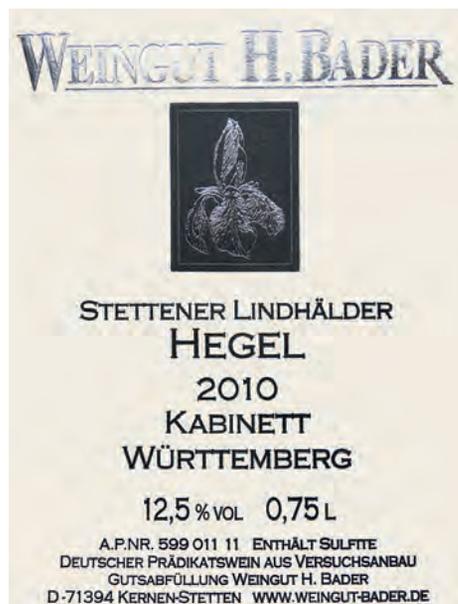
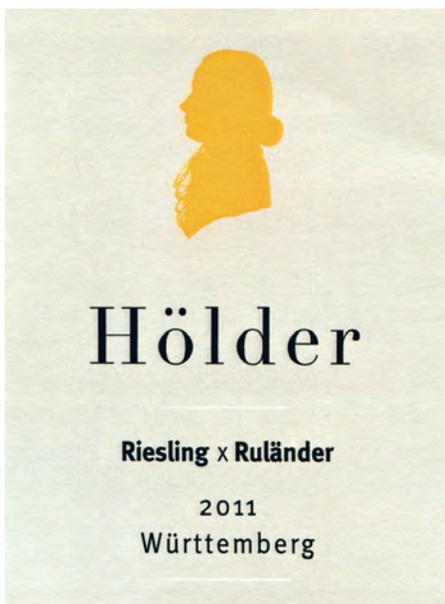
und der Pfalz kann man ihn vor allem im Remstal finden. Der Fellbacher Wetzstein aus dem Jahr 1983 stellt eine Rarität dar und überzeugt noch immer durch seine runde Fülle von Aromen. Der «Hölder» wird derzeit auf sechs Hektar angebaut, aber nicht immer separat verarbeitet. Gelegentlich wird er jedoch als Sekt angeboten. Die größte Parzelle findet sich bei der Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, wo er seit 1989 auf 91 Ar angepflanzt ist. In Fellbach stehen die Hölder-Reben sogar schon 40 Jahre in der Lage Lämmeler und werden seit 2011 wieder gesondert gekeltert und ausgebaut.

Stöcken für die Vorprüfung gepflanzt. Erst als auch der sich befriedigend entwickelt hatte, wurde ab 1971 der Anbau im direkten Vergleich mit klassischen Weißweinsorten unter Praxisbedingungen getestet.

Noch hatte das Kind freilich keinen Namen. Den brauchte es aber spätestens für die Eintragung in die Sortenliste beim Bundessortenamt. Die stand im Jahre 1973 an. Die Züchter aus Weinsberg schlugen kurzerhand die Bezeichnung «Riesländer», einen Neologismus aus Riesling und Ruländer, vor, was jedoch abgelehnt wurde. Die Sortenlistenführer befürchteten eine Verwechslung mit dem «Riesländer», den die Bayerische Landesanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Würzburg bereits kreiert hatte. Da kam vom Leiter des Referats Rebenzüchtung Helmut Schleip die rettende Idee. Wenn mit Justinus Kerner schon einmal ein dem Wein verbundener schwäbischer Dichter Namenspatron wurde, warum nicht auch Hölderlin? Schließlich war die neue Traube in Lauffen, seinem Geburtsort, gezogen worden. Dem Bundessortenamt wurde als Bezeichnung der Neuzucht daher *Hölder* vorgeschlagen, so wie der Dichter von seinen engsten Freunden genannt wurde. Die Namensgebung wurde akzeptiert, und nachdem auch die Anbauprüfungen in den Versuchsanlagen befriedigend verliefen, konnte der Hölder 1987 schließlich in die Sortenliste eingetragen werden und dem Land Baden-Württemberg Sortenschutz für die Neuzucht gewährt werden. Obwohl er seitdem in Württemberg und an der

Nahe, im Rheingau und in Rheinhessen und sogar in der Region Saale-Unstrut, also in ganz verschiedenen Weinbaugebieten, gepflanzt wurde, ist er bis heute sehr selten zu finden. Bei insgesamt 102.186 Hektar Weinbaufläche in Deutschland, davon rund zwei Drittel Weißweinreben, nimmt er mit seinen sechs Hektar Anbaufläche gerade mal den 47. Platz unter rund 70 verschiedenen weißen Rebsorten in Deutschland ein. In Württemberg wird er in Fellbach in guten Jahren sortenrein gekellert und auch in Lauffen am Neckar wird er im Hinblick auf den 250. Geburtstag des Dichters, der 2020 ansteht, wieder angebaut.

Nun fehlte dem Land nur noch ein passender Rotwein mit ähnlicher literarischer Qualität. Und auch da konnte geholfen werden. August Herold, der mit dem Kerner und dem Hölder schon zwei neue Weißweinsorten hervorgebracht hatte, experimentierte selbstverständlich auch mit Rotweinreben. So kreuzte er parallel zum Kerner schon 1929 aus dem Blauen Portugieser und dem Lemberger die nach ihm selbst benannte «Heroldrebe» und schuf zwei Jahre später aus dem Frühburgunder und dem Trollinger eine weitere Sorte, die unter dem Namen «Helfensteiner» eingetragen wurde. Richtig erfolgreich wurden beide nicht. Der Helfensteiner brachte es 2011 deutschlandweit gerade mal auf eine Anbaufläche von 18 Hektar und die Heroldsrebe auf 142 Hektar. Das war nichts im Vergleich zu den 3.473 Hektar beim Kerner oder gar gegen die 13.550 Hektar beim Müller-Thurgau.



Der «Hegel» ist im Vergleich zu seinem großen Bruder, dem «Dornfelder», zwar rar gesät. Man kann ihn aber in vielen Weinregionen Deutschlands finden. Sein Stammgebiet jedoch ist Württemberg und hier vor allem die Anbauggebiete am Unteren Neckar und im Remstal.



Links: Der «Kerner» ist die erfolgreichste Neuzüchtung in Württemberg. Er wurde 1929 aus Riesling und Trollinger gekreuzt und 1969 nach dem Weinsberger Oberamtsarzt und Dichter Justinus Kerner benannt. Ziel der Züchtung war eine früh reifende Rotweinsorte, herausgekommen ist ein früh reifender, unkomplizierter und ertragreicher Weißwein.

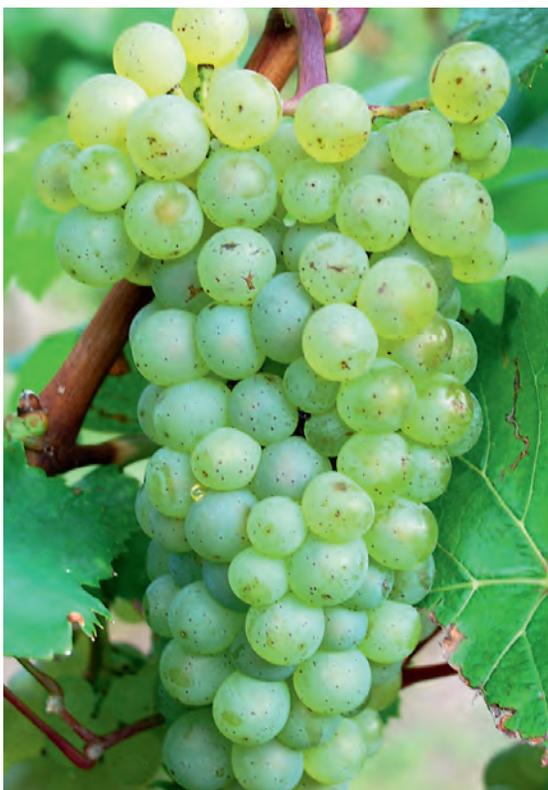
Rechts: Der «Hegel» wurde 1955 aus dem Helfensteiner und der Heroldsrebe gekreuzt. Er stellt eine Seitenlinie des Dornfelders dar und wurde 1984 nach dem Philosophen Georg Wilhelm Friedrich Hegel benannt.



... der Hölder und der Hegel – im Weinbau nicht die Regel – aber der Dornfelder!

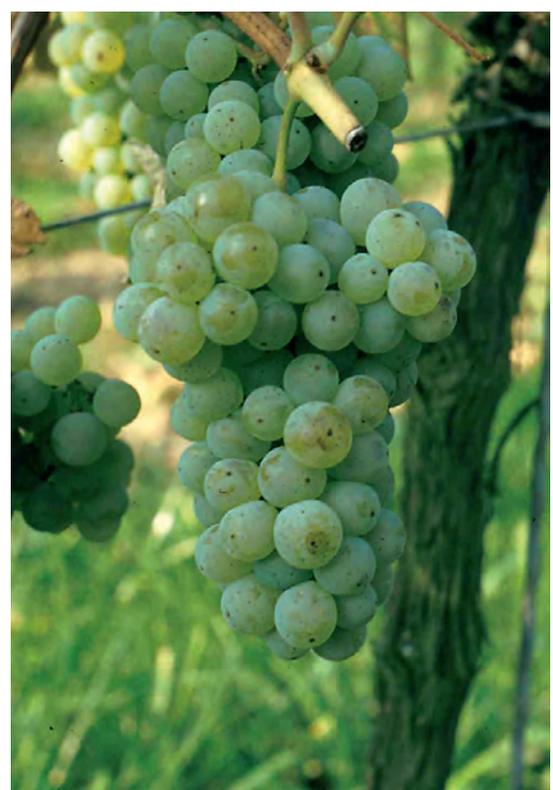
Die Enkel sollten es daher richten. Denn 1955 machte sich August Herold noch einmal daran, eine neue Rotweinsorte zu züchten. Sie sollte vor allem eine

intensive, tiefrote Farbe besitzen und als Deckwein helfen, blasseren Gewächsen visuelle Kraft zu verleihen. Mit dem Dornfelder, der aus dem Helfensteiner und der Heroldsrebe gekreuzt wurde, ist das am Ende gelungen. Der Dornfelder ist mit 7.951 Hektar Anbaufläche in Deutschland mittlerweile zur zweit-



Links: Der «Hölder», 1955 aus Riesling und Ruländer gekreuzt und nach Friedrich Hölderlin bezeichnet, weist kleine bis mittlere Beeren in lockerer Beerendichte auf. Seine Weine verbinden den frischen und fruchtigen Charakter des Rieslings mit dem starken, körperbetonten Abgang des Ruländers oder Grauen Burgunders.

Rechts: Der «Silcher» wurde 1951 aus dem Kerner und dem Grünen Silvaner gekreuzt und 1978 nach dem schwäbischen Komponisten Friedrich Silcher benannt. Seine Beeren sind mittel bis groß, seine Weine gelten als elegant und vollmundig, sind aber sehr selten.



wichtigsten Rotweinsorte nach dem Spätburgunder mit seinen 11.740 Hektar Rebfläche geworden. Bei all den vielen Versuchsreihen, die bei der Züchtung notwendig waren, ist so ganz nebenbei sogar noch eine weitere Rebsorte abgefallen, welche die Zuchtnummer Weinsberg S 342 trägt. Sie gilt als *vollmundig und feinfruchtig* und beansprucht qualitätvolle Lagen, wie sie auch der Spätburgunder benötigt. Ihre Verbreitung ist mit gerade mal neun Hektar freilich nur etwas für besondere Liebhaber und ausgesprochene Spezialisten. Darin trifft sich die Rebe jedoch gut mit ihrem Namenspatron, denn seit 1994 darf sie die Bezeichnung «Hegel» tragen.

Das war erneut eine durchaus angemessene Wahl, wusste der so Geehrte doch nicht nur den Weltgeist, sondern auch den Geist des Weines zeitlessly zu würdigen. Auch hat sich damit für Hölder und Hegel die seltene Chance eröffnet, wie weiland im Tübinger Stift wieder in einer Stube zusammenkommen zu können. Und sollte es die Stube eines Verlegers sein, dann wird es gewiss auch eine Geniestube sein, denn wer zum Wein sich Gäste lädt, der achtet auf beider Qualität.

QUELLEN- UND LITERATURHINWEISE

- Beck, Harald (2008): Dem Kerner eine Chance. Justinus K, das Imageprojekt. In: Stuttgarter Zeitung vom 17.06.2008, S. 24.
- Böhmer, Otto A. (2011): Hegel & Hegel oder Der Geist des Weines, Tübingen.
- Duffner, Frank, Martin Schalthorn (2005): Götterpläne & Mäusegeschäfte. Schiller 1759-1805, Deutsche Schillergesellschaft, Marbacher Katalog 58, Marbach.
- Fischer, Hermann (1920): Stichwort ‚Schiller, Schilcher‘. In: Ders.: Schwäbisches Wörterbuch, Band 5, Tübingen.
- Hachenberger, Richard (2004): Hegel – der Philosoph und der Wein. In: Deutsches Weinbau-Jahrbuch 2004, S. 333-336.
- Hill, Bernd H.E. (1982): Beschreibung und Versuchsergebnisse der Neuzucht HÖLDER der LVVO Weinsberg. In: Deutsches Weinbau-Jahrbuch 22 (1982), S. 75-78.
- Hill, Bernd H.E. (1993): Die Rebsorte «HÖLDER» – auch ein Kind der Weinstadt Lauffen/N., unveröff. Manuskript, Lauffen am Neckar.
- Hoffmann, Alfred (1990): Hofmanns Weingeist, Mainz.
- Köhler, Friedrich August (1979): Eine Alb-Reise im Jahre 1790 zu Fuß von Tübingen nach Ulm, herausgegeben und kommentiert von Eckart Frahm, Wolfgang Kaschuba, Carola Lipp, 2. Aufl., Tübingen
- Müller, Werner (2003): Rebsorte Kerner – weit besser als ihr Ruf. In: Waiblinger Kreiszeitung vom 6.9.2003.
- Schöck, Gustav (1982): Der Most – das «Nationalgetränk» der Schwaben? In: Zeitschrift für Württembergische Landesgeschichte, 41. Jg. (Festschrift für Hansmartin Decker-Hauff, Band II), S. 215-232.
- Statistisches Bundesamt (2012): Land- und Forstwirtschaft, Fischerei. Landwirtschaftliche Bodennutzung 2011, Fachserie 3 Reihe 3.1.5, Wiesbaden.

Erlesene Weine aus Steillagen

NEU!
TROLLINGER MIT LEMBERGER
aus Steillagen
ab April erhältlich!

Das *einzigartige Mikroklima* verleiht unseren Steillagenweinen einen eigenen, außergewöhnlichen Charakter. Die *Leidenschaft* unserer Winzer, die *kompromisslose Ertragsreduzierung** weit über die gesetzlichen Vorgaben hinaus sowie der sortentypische *separate Weinausbau* sind Garanten für die besondere Klasse dieser Weine. (*mindestens 20 Kilogramm weniger Traubengut als nach dem Weingesetz erlaubt)

Felsengartenkellerei Besigheim eG
Am Felsengarten 1 · Hessigheim · Telefon 07143/8160-0
www.felsengartenkellerei.de

F E L S E N G A R T E N K E L L E R E I B E S I G H E I M
Die » Steillagengenossenschaft « W ü r t t e m b e r g s