



# WO GEHT STUTTGART STEIL?

von Barbara Bross-Winkler

**M**al erfriert der Lemberger, mal wütet die Kirschessigfliege, und immer wieder kalbt eine Weinbergmauer. Alles nicht gut, aber Letzteres ist gefährlich hier am Steilhang über Neckar und Max-Eyth-See im Weinbergprojekt Steiler Zucker. Denn wenn eine Mauer kalbt, sich durch den von oben schiebenden Erddruck nach vorn wölbt, kann jeder Starkregen dazu führen, dass sie herunterbricht. Dann sollte niemand ein paar Rebzeilen drunter Beikräuter hacken, mulchen, wipfeln, entblättern, ausdünnen oder Reben binden und schneiden.

Viele Funde deuten darauf hin, dass schon die Römer in der Region Reben kultiviert haben. Im 11. Jahrhundert ist mitten in Stuttgart bereits Wein angebaut worden. Zur selben Zeit sind am Cannstatter Zuckerberg die ersten Weinberge durch Trockensteinmauern terrassiert worden. Die Bevölkerung wuchs, Ackerland war kostbar, und so verbot im 16. Jahrhundert die Obrigkeit den Weinbau im Flachland ganz. Im Lauf der Jahrhunderte sind daher immer mehr Hänge terrassiert und für den Weinbau zugänglich gemacht worden. Was auf Ausflügler so perfekt und romantisch wirkt, ist das

Ergebnis unvorstellbar harter Arbeit von Generationen. „Die terrassierten Steillagen entlang des Neckar und der Zuflüsse sind für mich steinerne Kathedralen des Weinbaus“, sagt Claus-Peter Hutter, Leiter der Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg.

## DIE MAUERN MÜSSEN ERHALTEN BLEIBEN

Gerhard Schiek sieht die Schönheit dieser Kathedralen oft. Zigmal im Jahr erklimmt er die Steilhänge am Cannstatter Zuckerle. Der frühere Direktor der Landesbausparkasse bewirtschaftet gemeinsam mit zwölf Frauen und Männern 40 Ar große terrassierte Weinberge in bester Südost-Lage in Stuttgart Mühlhausen (MÜ 1) und Stuttgart-Münster (MÜ 2). 2015 haben sich die Hobbywinzer und Idealisten zur Gesellschaft bürgerlichen Rechts Steiler Zucker zusammengefunden. Ihr Ziel: Die einzigartige Kulturlandschaft erhalten, indem sie die freigelegenen Weinberge am Zuckerberg wieder flottmachen und bewirtschaften. Beim Weinbau alles über den Weinbau lernen. Und gemeinsam großartige Wengertfeste feiern. Schon beim schweißtreibenden Weinbau in Handarbeit braucht es



### HARTE ARBEIT

Wein schmeckt nicht nur gut – er ist vor allem harte Arbeit. Für die Weinregion Stuttgart sind die Steillagen typisch, die die Winzer bei ihrer Arbeit erklimmen müssen.

Foto: Pixabay



Die alten Steillagen reichen in Stuttgart, wie hier an der Weinsteige, bis in die Stadt.

Foto: Städtisches Weingut

Schwindelfreiheit und ein breites Kreuz. Muskeln und Ausdauer wachsen – und jeder Gesellschafter erhält am Ende des Weinjahres 30 Flaschen des eigenen Weins. Reben anbauen aber ist nur möglich, wenn die Mauern erhalten bleiben. „Alle bei uns müssen hinlangen können“, sagt Schiek. „Aber der Jüngste ist 45 Jahre alt, und für die Mauern braucht es echte Fachleute.“ Und man braucht Geld. Die Hobbywinzer erhalten Fördergelder von Stadt und Land und werden von 70 Förderern bei Arbeitseinsätzen und finanziell unterstützt. Ihr Beitrag geht direkt in den Mauerbau.

„Am Anfang haben alle über uns gelacht“, erinnert sich Schiek. Kein Wunder, wenn man bedenkt, dass keiner aus der Gruppe gelernter Winzer ist und dass beide Weinberge ökologisch bewirtschaftet werden. „Wir haben Musiker, Biologen, Leute aus der Verlagswelt und aus dem Qualitätsmanagement“, erzählt Schiek. Jeder ist für einen Bereich verantwortlich: Begrünung, Rebpflege und -schnitt, Pflanzenschutz, Trockenmauerbau, Lese und Ausbau, Steuern, Marketing. Angebaut werden Caberlin, Cabernet blanc, Lemberger – und eine Reihe Trollinger, der Inbegriff des schwäbischen Viertels. Von wegen Ranzaspanner und Semsakrebsler.

Nicht nur der Trollinger, gewissermaßen Nationalgetränk und nach wie vor die Nummer eins im Anbau, ist vielfach besser als sein Ruf. Vor wenigen Jahrzehnten hießen die Weine nicht umsonst „Elender“ oder „Grobschwarz“. Heute legen die Winzer Wert darauf, aus Trauben, Terroir und Kellermeisterkunst einen exquisiten Tropfen zu kreieren.

## ES GEHT HEUTE UM DIE QUALITÄT DES WEINS

Stolz sind die Bewohner der Stadt zwischen Wald und Reben auch auf die Weinberge mitten in der City: In 16 der 23 Stadtbezirke wird Wein angebaut, und rund 70 Hektar der insgesamt 423 Hektar Rebfläche sind Steilst- oder Handarbeitslagen. Bundesweit einmalig aber ist die Tatsache, dass die Landeshauptstadt über ein eigenes Weingut verfügt. Seit fast 70 Jahren bewirtschaftet es eigene Rebflächen, zurzeit gut 17 Hektar. Zu ihnen gehören auch die historischen Innenstadtweinberge am Hasen- und Wolfersberg, an der Karlshöhe, der Neuen Weinsteige und am Pragsattel.

Timo Saier ist seit Sommer 2016 Leiter des Weinguts. „Wir produzieren sehr teuer“, sagt er angesichts der rund fünf Hektar an steilen Rebflächen – am Cannstatter Zuckerle bis 46 Prozent –, die nicht maschinell bearbeitet werden können. Eine terrassierte Steillage zu bearbeiten bedeutet dreibis viermal mehr Arbeitsstunden, verglichen mit dem Weingärtner in der Ebene, der Maschinen nutzen kann. „Um die Weine trotzdem verkaufen zu können, müssen wir daher sehr gute, individuelle Weine machen“, erklärt er. Die in den vergangenen Jahren prämierten Tropfen des städtischen Weinguts sprechen für sich.

Mark Twain schreibt in seinem Buch „Bummel durch Europa“ über die von Idealisten und Schaffern gestaltete Kulturlandschaft. „Deutschland ist im Sommer der Gipfel der Schönheit, aber niemand hat das höchste Ausmaß dieser sanften und friedvollen Schönheit begriffen, wirklich wahrgenommen und genossen, der nicht auf einem Floß den Neckar hinabgefahren ist.“

## HÄTTEN SIE ES GEWUSST?

### BADEN-WÜRTTEMBERGS STEILLAGEN

Lagen mit mehr als 30 Prozent Neigung werden als Steillagen eingestuft. Von den 27 000 Hektar Rebfläche in Baden-Württemberg sind etwa 7000 Hektar Steillagen mit mehr als 30 Prozent Hangneigung. 1200 Hektar davon sind noch steiler und sogenannte Handarbeitslagen.

25



### HOBBYWINZER

Gerhard Schiek kümmert sich mit anderen Hobbywinzern um den Erhalt der Steillagen am Cannstatter Zuckerle.

Foto: privat