

Ganz schön schräg



Hier oben auf dem Weinberg, da beginnt die Arbeit mit einem Glas Wein. Es ist richtig heiß an diesem Samstagmorgen Anfang August. Aber wer wird denn klagen bei der Aussicht? Am Fuß des terrassierten Weinbergs fließt der Neckar langsam in den Tag. An ihn schmiegt sich malerisch der Max-Eyth-See, auf dem die Segelschiffe noch am Anker ruhen. Ein paar Frühsportelnde zischen auf Rädern vorbei.

Sonja Schiek versucht die acht Männer – an diesem Morgen sind es zufällig nur die Herren, die anpacken – zu einem Gruppenfoto für die Homepage zu arrangieren. Glas nicht vors Gesicht halten! Geschafft. Jetzt schnell die weißen Hemden gegen Arbeitskleidung tauschen. Die roten Lemberger-Trauben auf dem „MÜ2“ müssen eingenetzt werden.

„MÜ1“ und „MÜ2“ heißen die beiden Weinberge im Cannstatter Zuckerle. Zuckerle, das klingt schwäbisch niedlich und bezieht sich auf die bekannte Stuttgarter Lage am Zuckerberg. Inmitten der vielen Berufswinzerinnen und -winzer baut hier nun auch eine Gruppe Hobbyisten an. „Steiler Zucker“ nennt sich das Weinbauprojekt, bei dem niemand der Beteiligten gelernte Weinbäuerin oder gelernter Weinbauer ist. Fehlendes Wissen wurde anfangs mit überbordendem Enthusiasmus ausgeglichen. Pionierarbeit wollen sie leisten, alles Bio, alles Handarbeit, und eine historische Kulturlandschaft erhalten. Eine Arbeit, die vielen Berufswinzern zunehmend zu belastend geworden ist.

Um eben dieser beschwerlichen Arbeit in ihrer Freizeit nachzugehen, haben sich

Anfangs wurden sie eher mitleidsvoll belächelt: 14 Menschen, weitgehend ohne Ahnung von der Winzerei, beleben zwei alte Weinberge im Neckartal wieder – in krasser Steillage. Warum tun sie sich diese Mühen an?

Von Marta Popowska (Text und Fotos)

vor sieben Jahren 14 Menschen zu einer Gesellschaft zusammengetan, den „MÜ1“ gekauft und kurz darauf den zweiten, völlig verwahrlosten, von der Stadt gepachtet. Seitdem rücken sie jeden Samstag zum Arbeitseinsatz an.

Dann treffen ganz unterschiedliche Typen aufeinander. Aber wer hier durch das Tor geht, ist per Du. Der Jüngste ist 45, der Älteste 72. Da ist der pensionierte Biologe Wolf-Dietrich Paul, der beim Amt für Umweltschutz arbeitete und für den nur ökologischer Weinbau infrage kam, oder Eberhard Wallis, einst Manager bei IBM, der den Arbeitsaufwand unterschätzte, und Mitinitiator des Projekts Gerhard Schiek, der in seinem Berufsleben Direktor der Landesbausparkasse Baden-Württemberg war. Als Einziger baute er schon zuvor in seiner Freizeit Wein an.

„MÜ“, das klingt ein bisschen nach der Idee einer Werbeagentur. Tatsächlich bezieht sich der Name auf Mühlhausen und Münster, die beiden Stadtbezirke, auf deren Gemarkung die Parzellen liegen. Es könnte genauso gut für Mühsal stehen. Denn selbst wer einmal eine Steillage über 50 Prozent erklommen hat, weiß noch lange nicht, was es heißt, Weinberge in jenem Terrain wieder zu ertüchtigen und sie zu beackern.

Wer sich das nicht vorstellen kann, dem empfiehlt Gerhard Schiek zunächst mal den Blick von oben. Fühlen kann man es, indem man einmal von unten nach oben die Terrassen erklimmt. An den heißen Tagen ist das besonders mühsam. Temperaturen um die 30 Grad wirken noch einmal ganz anders, und davon hatte man in diesem Jahr in Stuttgart reichlich.

Aber es hilft nichts. Die Netze müssen hoch. Daher nur nichts vergessen. Andreas Hohl, Horst Schwewers, Boris Schiek und seine Frau Sonja ziehen ihre Hüte auf, packen die Säcke mit den blauen Netzen unter die Arme und marschieren die schmalen Treppchen hoch – und einer gleich wieder runter. Nun hat doch niemand an die Wäscheklammern gedacht. Reihe um Reihe spannen sie die Netze um die Reben und fixieren sie mit den Klammern.

Hübsch sieht das jetzt nicht mehr aus, aber so kann man der Lese entspannter entgegenblicken. Denn als Weinbaueuling lernt man schnell, dass die süßen Früchte auch Wespen, Vögel und Mäusen schmecken. Vor der berühmten Kirschessigfliege hat der trockene Sommer die Gruppe bislang bewahrt. Ihre erste Ernte hatte ihnen das gefürchtete Insekt verdorben. Das soll kein zweites Mal passieren. Wachsam muss man sein, denn die fiese Fliege schlägt kurz vor der Ernte zu.

Unser Ziel war es, Weinberge herzurichten, die keiner mehr will, aber die Arbeit ist eine radikal andere als in flachen Lagen, die oft keine Menschen sehen“, sagt Gerhard Schiek und meint modernen Weinbau, der fernab von Romantik mit Erntemaschinen abläuft. Beim Steilen Zucker herrscht Handarbeit, maschinell wird hier nichts gemacht. Ganz selten greift jemand zur Akkusense. Befahren kann man das unwegsame Gelände mit den schmalen Böschungen und Terrassen nicht. Als sie den „MÜ2“ übernahmen, standen sie vor undurchsichtigem Gebüsch und Chaos. Stapel verfallener Holzbalken, eine heruntergekommene Hütte, Müll, Gerümpel und meterhohe Sträucher. Der einst verwahrloste Weinberg zieht nun bewundernde Blicke auf sich.



„Das Glas nicht vors Gesicht halten!“



„Unsere Kompetenz hat sich erhöht.“

Und noch eine Besonderheit macht die Handarbeit wie vor 100 Jahren notwendig: Die Terrassen werden von Trockenmauern gestützt. Und weil der Weinbau in solchen Lagen längst nicht mehr kostendeckend ist, sieht man sie allorts brachliegen und verkommen.

Schon die Römer sollen in Stuttgart Wein angebaut haben, Mitte des 13. Jahrhunderts auch Stuttgarter Bürger. Somit gelten die Trockenmauern in den Terrassen als 1000 Jahre altes Kulturgut, eine denkmalgeschützte Kulturlandschaft, die auch die Stadt Stuttgart erhalten möchte.

Dafür lässt sie jährlich 850 000 Euro Fördergeld springen. Um die Mauern zu bauen, braucht es Wissen und Expertise. „Die Kosten liegen bei bis zu 1800 Euro pro Quadratmeter“, sagt Gerhard Schiek. Eine gut gebaute Trockenmauer kann jedoch 100 Jahre halten. Fünf Jahre haben sie gebraucht, um den „MÜ1“ komplett zu sanieren. Ein kleines Vermögen hat das verschlungen. „Damit ist das aber der erste Weinberg in Stuttgart, der fertig saniert ist“, sagt er stolz. Dem Steilen Zucker gelang dies dank Spenden, Preisen und Geld aus diversen Fördertöpfen.

Gerhard Schiek ist der Mann für die Anträge. Vieles findet er sehr bürokratisch, „aber wir können uns eigentlich nicht beklagen, denn die Stadt hilft mit viel Geld.“ Er ist ein Netzwerker und einer, der auch was macht. Die Experten, die bei Weinstammtischen nur reden, aber nie im Weinberg oder an der Kelter standen, nerven ihn. Seinen eigenen Weinberg hatte er bereits vor 30 Jahren.

75 private Förderinnen und Förderer hat die Gruppe zudem, von denen jede und jeder 150 Euro im Jahr zahlen. Dafür gibt es eine Flasche Wein und die Möglichkeit, bei der Hauptlese im Herbst mitanzupacken. „Wir bekommen aber auch darüber hinaus immer Anfragen von Leuten, die arbeiten wollen“, sagt Schiek.

Man muss keine Naturliebhaberin und auch kein Weinfan sein, um diesen Eifer vieler Schreibtschmenschen zu begreifen. Bei jedem Schritt, den man macht, setzt eine Eidechse zur Flucht an. Es summt und raschelt überall. In einer Mauerlücke

haben sich Wespen eingenistet, Bienen machen sich über die blauen Blüten des Natternkopfes her. Kann die Seele bei der Arbeit baumeln? Sie kann. Auf dem terrassierten Weinberg fühlt man sich an warmen, sonnigen Tagen fast wie in mediterraner Idylle, mindestens aber wie an der Mosel. Zwischen den Reben machen sich Kräuter breit. Salbei, Rosmarin. Die Hand wandert zum Stiel, kurz reiben, riechen.

Der Blick zum Nachbarn offenbart dagegen eine kahle Ödnis zwischen den Reben. Kein Blümchen, kein Grashalm. „Er spritzt noch Glyphosat“, sagt Schiek naserümpfend. Glücklicherweise ist die Gruppe nicht darüber, auch nicht über sonstige Spritzmittel, die von nebenan sicherlich mal herüberwehen.

Schiek und seine Mitstreitenden verstehen sich als Anhängerinnen und Anhänger der Slow-Food-Bewegung, setzten vom ersten Tag an auf Bio. Sie sind damit Pioniere auf dem Zuckerle. „Anfangs hat man uns noch belächelt, jetzt holen sich viele Rat bei uns“ sagt Schiek. Natürlich sei das nicht einfach, wenn man nicht alles spritzen dürfe, auch wenn sie neben Sauvignon Blanc und Lemberger auf pilzwiderstandsfähige Sorten wie Cabertin und Cabernet Blanc setzen. Lehrgeld haben sie bezahlt. Etwa als Eberhard Wallis zu viel Backpulver spritzte. Das beugt zwar Mehltau vor, führt in hohen Dosen aber auch zu Verbrennungen an der Pflanze.

Je weiter man in die Höhe steigt, desto trockener ist der Boden. In Zeiten des Klimawandels wird die Trockenheit in der Terrassenlage, wo die Sonne in fast senkrechtem Winkel auf die Reben scheint, zu einem echten Problem. Seit Jahren karren sie wöchentlich 3000 Liter Wasser in Kanistern an – aus dem eigenen Wasserhahn. „Auf dieser Seite des Neckars gibt es kein Wasser, und aus dem Neckar dürfen wir keines entnehmen“, sagt Boris Schiek. Seit sie an der benachbarten Wohnsiedlung hinter dem „MÜ1“ einen Hydranten entdeckt haben, dürfen sie ihn mit Er-



Alles nur für die gute Geschichte: FR7-Autorin Marta Popowska hat bei der Weinlese auf dem „Steilen Zucker“ selbst mitangepackt. Und sicher auch mal einen Schluck probiert.

laubnis des Wasseranbieters anzapfen. So rollen sie jedes Mal einen 150 Meter langen Schlauch aus und pumpen das Wasser in Tanks. Ihre frisch montierte Anlage zur Tropfenbewässerung sprengte ihnen ein Saboteur kürzlich im wahrsten Sinne des Wortes. „Da drehte jemand den Hahn weiter auf und erhöhte den Druck“, sagt Wallis. Dem hielt die Konstruktion nicht stand. Damit nicht wieder eine Fontäne ungewollt den Himmel aufsteigt, bleibt einer am Hahn als Wache stehen.

So langsam reicht's. Gegen 14 Uhr ist die Sonne wirklich unbarmherzig, die Kleidung am Rücken wie angeleimt. Vesper-Zeit. Es ist das feste Ritual nach getaner Arbeit. Jede und jeder bringt etwas zu essen mit, auch einen Wein zum Verkosten. „Nur unsere eigenen trinken wir an diesen Tagen nicht!“, betont Gerhard Schiek.

Stattessen probiert man sich durch das weltweite Angebot. Das gibt Gesprächsstoff. Es wird viel gelacht. Was dem einen schmeckt, lässt die andere erschauern. Was hat der lokale Weinhändler gleich nochmal für die Flasche verlangt? Eindeutig zu teuer. „Unsere Weinkompetenz hat sich extrem erhöht. Man trinkt drei oder vier Weine, jeweils nur ein bisschen. Wenn man alleine ist, macht man sowas nicht“, sagt Horst Schwewers. Das eine sei der Geschmack. Aber eine andere Sache, wie ein Wein aus einer bestimmten Traube und Region schmecken sollte, erklärt Andreas Hohl. „Ich trinke unseren Cabertin ja gerne, auch wenn die anderen sagen, den könne man nicht trinken“, sagt er. Doch der Cabertin kommt weg. Mit dem Rotwein waren sie noch nie zufrieden.

Gut vier Wochen später, es ist der erste Donnerstag im September und gerade mal 8.30 Uhr, rückt eine überschaubare Truppe zum Einsatz an. Grüne Eimer, Rebscheren und Plastikhandschuhe. Die erste Lese in diesem Jahr ist für den Cabertin die letzte. Viel ist es ohnehin nicht mehr. Im Juni waren Spezialisten aus Argentinien da. In gerade einmal 30 Minuten pflöpfen die sieben Profs 200 Rebstöcke in der untersten Lage um. Sie haben den Cabertin mit Edelreisern eines Cabernet Blanc bestockt. Nun muss die Gruppe penibel darauf achten, dass die Pflanzen gut anwachsen. „Den Rest pflöpfen wir zu einem Cabernet Franc um“, sagt Gerhard Schiek.

Nach zwei Stunden sind zwei Wannen gefüllt, und Gerhard und Eberhard laden sie in ihre Kombis. Im nahegelegenen Weingut der Stadt Stuttgart wartet Frank Haller bereits auf die Lieferung. Er grinst, als sie Gerhards Wanne aus dem Kofferraum laden. Freundlich, nicht spöttisch. Viel ist es wirklich nicht. Aber es war ja so angekündigt. Und weil es eben so wenig ist und Keltern im weiteren Sinne „mit Füßen treten“ bedeutet, macht Haller es nun nach traditioneller Art. Er schlüpft in ein paar schwarze Gummistiefel, spritzt sie mit einem Wasserschlauch ab, steigt in die erste Wanne und tritt sanft los. Es schmatzt, als die süßen klebrigen Früchte ihren Saft abgeben.

Frank Haller ist Kellermeister beim Weingut der Stadt Stuttgart und hat zudem einen eigenen Betrieb. Ein großer Teil seiner Rebflächen liegt ebenfalls im Cannstatter Zuckerle. Hier oben kennt man sich. Vor rund drei Jahren hat die Gruppe Haller gefragt, ob er ihren Wein ausbauen möchte. „Ich habe gleich Ja gesagt. Mit der



„Es hilft nichts, die Netze müssen hoch.“



„So langsam reicht's.“

Ihr Ziel ist es, alte Weinberge herzurichten, die niemand mehr will – und das mit viel Enthusiasmus



„Viele holen sich jetzt Rat bei uns.“

Truppe kann man gut arbeiten, sie sind zuverlässig“, sagt er. Das sei bei Hobbywinzern keine Selbstverständlichkeit. Die Leute übernahmen sich schnell.

Mit ihrer strikten ökologischen Vision hat der Steile Zucker Eindruck gemacht. „Ich weiß nicht, ob sie mutig oder leichtsinnig sind“, sagt Haller und lacht. „Sie hätten es sich sicher einfacher machen können, aber es hat sich gelohnt.“ Die Qualität ihres Weines stimme.

Auch Haller stellt seit zweieinhalb Jahren auf Bio um. Die Chemiekeule zerstöre auf Dauer zu viel. „Ein Boden ohne Humus, der kein Wasser mehr halten kann, hat keine Zukunft“, urteilt er. Klar sei es einfacher mit Glyphosat. „Die Terrassen mit der Motorsense zu mähen, ist ein Riesenaufwand.“ Warum die anderen Berufswinzerninnen und -winzer zögerten, dafür gäbe es viele Gründe. Die Kosten für den Anbau in den steilen Lagen seien einfach zu hoch. „Viele können es sich schlichtweg nicht leisten, noch jemanden einzustellen“, sagte Haller.

Gerhard Schiek zeigt sich derweil immer optimistisch. „75 Kilo sind es bestimmt, vielleicht auch 100“, sagt er. 100 Kilo zeigt die Waage am Ende. Was genau sie damit machen werden, wissen sie noch nicht. „Wahrscheinlich eine Cuvée, vielleicht mit dem Lemberger“, sagt er. Der sei super dieses Jahr. Mal schauen. Nun muss die Maische erst einmal mindestens eine Woche gären. Viel wichtiger ist es gerade, schnell auf den Berg zurückzufahren. Die anderen warten schon mit dem Vesper. Man muss die schönen Momente zwischen der Arbeit genießen. Schon in einer Woche steht die Ernte der Cabernet Blanc an. Dann werden die vielen Förderer anrücken, freiwillig. Weil's die Mühe wert ist.



„Das hat sich gelohnt.“



„Wenn man alleine ist, macht man sowas nicht.“

Pionierarbeit wollen sie leisten, alles Bio, alles Handarbeit, und eine Kulturlandschaft erhalten



„Sie könnten es sich leichter machen.“