DER REBEN *flüsterer*

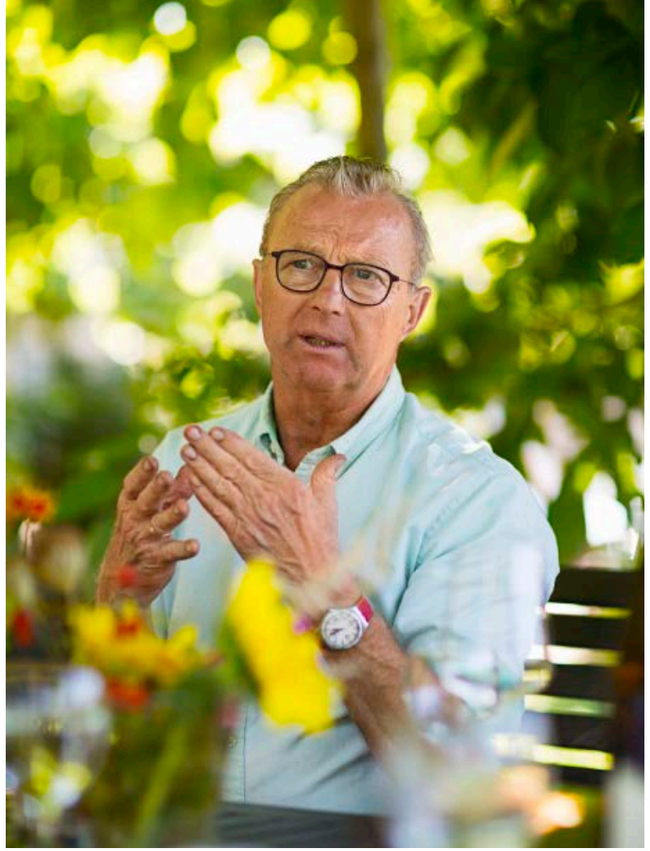
Doppelte Peter-Power: Peter Bernhard Kühn unterstützt seinen Vater Peter Jakob im Weinberg wie im Keller

Peter Jakob Kühn betreibt im Rheingau ein Familien-Weingut, das 230 Jahre alt ist. Sein Leben lang hat er dafür gekämpft, dort neue Wege zu gehen. Jetzt genießt er seinen Erfolg

TEXT: PHILIPP ELSBROCK, FOTOS: MARKUS BASSLER

GOLD *vom* RHEIN

Die Lage Sankt Nikolaus (l.) zählt zu Kühns Filetstücken. Die Familie bewirtschaftet 22 Hektar, fast nur Riesling und wenig Spätburgunder. Zur ganzheitlich-biodynamischen Philosophie gehört die Spontanvergärung. Auch der Name des Labradors passt: Tellus ist lateinisch für „Erde“

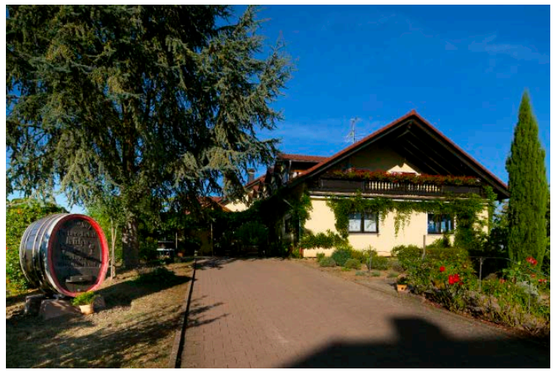


Peter Jakob Kühn stand im Weinberg, seine Frau Angela repräsentierte den Betrieb nach außen – so war es vor 35 Jahren, und so ist es noch heute. Bevor die Weine die markanten schrägen Etiketten erhielten, war darauf der historische Verladekran von Oestrich abgebildet

MIT DER *Natur statt* GEGEN SIE

Auf einem Hügel im Rheingau streiten sich zwei Männer. Der jüngere gestikuliert, zeigt auf die Riesling-Reben, redet eindringlich auf sein Gegenüber ein. Der Alte, in der Hand eine Hacke, schüttelt den Kopf. Der Jüngere setzt wieder an, die Stimmen werden lauter, das Gespräch wird immer hitziger, doch der Alte lässt sich nicht überzeugen. Schließlich schleudert er die Hacke wutentbrannt in Richtung seines Kontrahenten und geht davon, ohne sich umzublicken. Der Jüngere, das Gesicht rot vor Ärger, wendet sich wieder den Rebstöcken zu und arbeitet schweigend weiter.

Diese Szene hat sich ungefähr so an einem Tag in den 70er-Jahren abgespielt. Der jüngere Mann war Peter Jakob Kühn, damals noch der Jüngste in einer Winzerfamilie, deren Geschichte bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht. Er war mit seinem Vater Jakob über die Ausrichtung des Weinguts aneinandergeraten. Genau genommen ging es um den Abstand der Rebstöcke: Peter wollte ihn deutlich verringern, so wie er es bei einer Reise nach Burgund gesehen hatte. Auf den Grundstücken der besten Châteaus standen die Stöcke dort dicht an dicht, etwa 10 000 Reben kamen auf einen Hektar. Beim Gut seines Vaters hatten die Pflanzen zu jener Zeit viel mehr Platz, hier waren es auf der gleichen Fläche nur 3000 Reben. Doch je mehr Weinstöcke sich auf begrenztem Raum drängeln, desto stärker konkurrieren sie miteinander. Wie in einem Wettbewerb graben sie ihre Wurzeln tiefer und tiefer, um an Nährstoffe und Wasser zu kommen. Die Qualität der Trauben steigt, der Ertrag sinkt.



Das Familienanwesen am Rande von Oestrich-Winkel

Daraus folgt eine einfache Rechnung, aber eine fundamentale Entscheidung: Soll man auf Risiko spielen, Geld in eine abstrakte Zukunft investieren, das sich bestenfalls Jahrzehnte später auszahlt, vielleicht aber auch nie? Oder steht das Heute im Vordergrund, denkt man ans tägliche Mittagessen, an die Verbindlichkeiten bei der Bank, an das, was der Handel jeden Monat abnimmt?

Der Streit vor mehr als 40 Jahren war einer von vielen Kämpfen, die Peter Jakob Kühn in seinem Leben ausgefochten hat. Die Falten in seinem Gesicht erzählen davon, von mancher Sorge und unbändiger Anstrengung. Doch wenn er lacht, dann hellt sich sein Gesicht auf, plötzlich sind da Grübchen, Lachfalten um die Augen, ein vergnügter Zug um den Mund. Dieser Mann hat von Existenznot bis zu größtem Glück alles erlebt.

Kühn ist jetzt 62; als sein Vater starb, war er 26. Der jüngste Winzermeister des Rheingaus, ehrgeizig wie zehn Klavierschüler und mit großen Plänen, auch wenn er das damals noch nicht wusste.

An einem heißen Spätsommertag hat er zu sich in den Garten nach Oestrich-Winkel geladen, sein Bruder Bernhard hat gekocht: gebratene Zucchini, geschmorte Pfifferlinge, Frikadellen, Salat. „Heute gibt's von allem ebbes", sagt Angela Kühn, Peters Frau, und stellt die Schüsseln auf den Tisch. Das Blätterdach aus wilden Weinranken wirft Schatten, die voll behangenen Reben vom Oestricher Lenchen, Kühns Paradelage für edelsüße Rieslinge, wachsen fast bis ans Haus. Die Familie ist zusammengekommen: zwei Töchter, ein Sohn, ein Enkel (es gibt noch vier weitere). Jeder arbeitet auf die eine oder andere Art im Weingut mit – die zehnte und elfte Generation einer Winzerfamilie, deren Herz im Rheingau schlägt.

Mit 24 heiratete Peter Jakob, ein Junge aus Oestrich, Angela, ein Mädchen aus Oestrich. Sie hatten sich kennengelernt, wirklich wahr, weil er als Vorstand des örtlichen Winzervereins eine Weinkönigin für den Rheingau hatte suchen sollen. Er fand in Angela eine Lebenspartnerin im wörtlichen Sinne, mit der er alles teilt, Rückschläge genauso wie Triumphe.

Nach dem frühen Tod von Peters Vater, zwei Jahre nach der Hochzeit, kamen die beiden gleich in Verantwortung. Sechs Hektar hatten sie geerbt, alles Riesling. Was tat er? Er arbeitete so hart wie möglich, zu allererst, um unabhängiger zu werden. Sein Feind hieß Rationalisierung. „Mein Vater hat sich dem Diktat der Industrie gebeugt", sagt Kühn heute. Der Preis, den Jakob Kühn pro Liter erzielte, sei zu niedrig gewesen, um ohne arbeitserleichternde Maschinen und Chemie auszukommen.

Peter Jakob Kühn machte sich auf, „mit der Natur zu arbeiten, nicht gegen die Natur", wie er sagt. Im ersten Schritt verzichtete er auf Herbizide. Stattdessen verschaffte er den Reben Luft zum Atmen. Das hieß: das Unkraut am Stock mit der Hand entfernen. Eine Mordsarbeit, man braucht viele Leute und deutlich mehr Zeit. Als Nächstes führte er die Handlese ein und ließ davon nie mehr ab – bis heute wird jede Traube mit der Hand gepflückt,

Dass die Weine so einzigartig schmecken, geht nach Ansicht der Kühns auch auf Kuhhörner zurück. Die sind als Präparate im biodynamischen Anbau unentbehrlich

EHRGEIZ, *Fleiß,* ERFOLG

obwohl die Weinberge auch für Erntemaschinen geeignet wären. Der junge Peter Jakob stand zwischen den Reben und im Keller, seine Frau führte das Büro, betreute Besucher und ging ans Telefon, wenn Händler anriefen.

Fragt man Kühn, was anfangs sein Ziel gewesen sei, sagt er: „Sehr fleißig sein, viel schaffen, damit das Ganze funktioniert.“ Aus diesem Fleiß heraus habe er gemerkt, dass qualitativ etwas zu machen war. Mehr sagt er nicht.

Doch so lapidar das klingt, so grundlegend waren die Veränderungen, die er auf den Weg brachte. Zehn Jahre dauerte es, bis erstmals auch die Welt draußen merkte, wie sehr er und Angela sich anstrengten. Kühn war mit seiner Frau in Bad Segeberg und lieferte Wein aus, als die Mutter im Rheingau einen Anruf bekam. Am Apparat war Dieter Braatz, damals Weinredakteur des Feinschmeckers. Das Gut Peter Jakob Kühn sei unter den Finalisten des Riesling-Preises, man bitte darum, dass die Winzer zur Gala nach Münster kämen. Kühns konnten es kaum glauben. Spätabends fuhren sie aus Norddeutschland zurück in den Rheingau, packten das Auto mit Kisten voll, bis keine mehr hineinpasste, und machten sich auf den Weg nach Münster. Dann mussten sie warten.

Der zehnte Platz wurde es nicht. Der neunte nicht, der achte auch nicht. Immer niedriger waren die Ziffern, immer höher die Platzierungen. Bis nur noch Platz eins blieb. Und das war Peter Jakob Kühn. Er bekam den Preis für den 1991er Oestricher Doosberg Riesling trocken – endlich die ersehnte Anerkennung!

Die Auszeichnung setzte Kühn ins Scheinwerferlicht. Gute Restaurants bestellten, Händler wurden auf ihn aufmerksam, seine Bekanntheit stieg. Und trotzdem wieder Banktermine: Mehr Fässer kaufen, eine größere Presse; das neue gelbe Haus direkt am Oestricher Lenchen brauchte Platz. Zudem gelang es Kühn über die Jahre, die Anbaufläche zu erweitern. Zu seinem Portfolio gehören einige Filetstücke im Rheingau, etwa die Lage Sankt Nikolaus, gerade mal 150 Meter vom Rhein entfernt, mit perfekter Südausrichtung. Oder der Hallgartener Hendelberg mit seiner Steigung von bis zu 36 Grad.

Inzwischen liefen drei Kinder durchs Haus: die Älteste, Sandra, zwei Jahre später Kathrin, schließlich Peter Bernhard. Weil sie häufig krank waren, stellte man die Ernährung um. Es gab kein weißes Brot mehr, sondern Angela Kühn mischte selbst dunklen Teig zusammen. Wenn sie in eine Straußwirtschaft gingen, hatten die Kühns ihr selbst gebackenes Brot dabei. „Wir waren die typischen Vollkorn-Fuzzis“, sagt Angela und lacht.

Waren sie natürlich nicht. Denn im Gegensatz zu den „Hängematten-Ökos“, wie Kühn die ersten Biowinzer nennt, ging es ihm nicht um naturnahen Anbau um seiner selbst willen. Er wollte ihn nutzen, für Qualität. „Wenn du so ein Weinerlebnis hast“, sagt er am Mittagstisch, ballt eine Hand zur Faust und führt mit der anderen das Glas mit einem strahlenden 2014er Doosberg zum Mund, „wenn es explodiert, und du sagst: Wow, das ist es!“

Die Nachfolge ist gesichert: drei Generationen Kühns

Über andere Winzer hörte er von einem Büchlein: „Beseelter Wein“ von Nicolas Joly, dem Vorreiter des Rebbaus nach Methoden von Rudolf Steiner. „Das war fast wie eine Offenbarung“, sagt Kühn heute. 2004 stellten sie um auf biodynamische Bewirtschaftung, was weitaus strengere Richtlinien als der einfache Bio-Anbau bedeutet. Das war teuer – und enorm belastend, weil sie erst fünf Jahre zuvor ein Drittel eines Jahrgangs wegen fehlerhafter Korken verloren hatten. „Es war finanziell eine ganz schwierige Situation“, sagt Kühn, „aber es musste so sein, weil wir sonst nicht zu unserer inneren Ruhe gefunden hätten. Jeder Schritt, den wir getan haben, hat uns glücklich gemacht.“

Der zunächst wechselhafte, inzwischen aber anhaltende Erfolg seiner Weine ist seither, um es salopp auszudrücken, auf Mist gebaut. Draußen in den Weingärten stehen riesige Komposthaufen, gefüllt mit Pferdeäpfeln, Kuhmist, Stroh – „die Großküche für unseren Wingert“. Hier entstehen die Präparate, mit denen die Rebberge „geimpft“ werden, wie es im biodynamischen Weinbau heißt. Allein die Eckpunkte dieser Philosophie füllen Bücher, darum an dieser Stelle nur so viel: Gefüllte Rinderhörner und kosmische Kräfte spielen eine Rolle, Mondphasen, Kamille und Baldrian. Entscheidend ist es aber, Nähe zu den Pflanzen aufzubauen. „Man kann mit seinen Reben reden, so wie man mit Kühen reden kann“, hat Kühn einmal gesagt. Ob man das für Hokuspokus hält oder nicht – der biodynamische Anbau verändert die Weine.

Schon der Gutsriesling „Jacobus“ lässt viele höherklassige Konkurrenten hinter sich – präzise, feine Zitrusnoten bei gerade einmal 11,5 Volumenprozent Alkohol. Oder das „Große Gewächs“ von der Lage Sankt Nikolaus aus 2014, ein intensiver, vielschichtiger Riesling mit weitem Aromenspektrum. Es sind individuelle, ganz eigene Weine, spontan vergoren, oft mit sehr wenig Restzucker, trotzdem nicht unelegant oder gar grob.

Daran hat auch Kühns Sohn Peter Bernhard, 32, großen Anteil. Er bestimmt seit einigen Jahren zusammen mit dem Vater die Richtung, ist aber so zurückhaltend, dass man sich ernsthafte Auseinandersetzungen zwischen den beiden nicht vorstellen kann. Der Senior sagt über das Verhältnis zu seinem Sohn: „Das ist eine schöne Freundschaft.“

Manchmal fragt er sich, wie es gewesen wäre, wenn sein Vater noch leben würde. Ob der den Weg mitgegangen wäre? „Das wäre schwer gewesen, das hätte Riesenkämpfe gegeben.“

Wenn aber der Vater wüsste, dass Peter Jakob Kühn einen Wein für 75 Euro verkauft – Schlehdorn Großes Gewächs, ein unvergleichliches, langlebiges Riesling-Monument? Dass er in 20 Länder exportiert und aus sechs Hektar 22 gemacht hat? Wenn er ahnen könnte, dass sein Sohn sich und seine Familie trotz allen Widerständen glücklich gemacht hat? Dann wäre er wohl versöhnt.

Adressen, Karten und Bewertungen zum Herausnehmen auf Seite 50

Anzeige

WeinTour in Hamburg

Im modern verglasten Kreuzfahrt-Terminal mit wunderbarem Hafenblick steigt am 19. und 20. November ein einzigartiges Wein- und Tanzdinnerevent. Erleben Sie die 13 deutschen Weinregionen, verkosten Sie Ihre Lieblingsweine und kaufen Sie direkt beim Winzer!

Programm

- Wandelshow mit TV-Moderator Manuel Andrack
- Wein- und Kochshow mit Master-Sommelier Hendrik Thoms & TV-Gesichtsschäfer Moritz Cronn-Rowe
- Österreichische & italienische Highlights
- Exklusive Lounge/Talks & Wine Walks

Tickets und Infos unter weintourtour.de

Cruise Center Altona (200 Parkplätze)