



Porträts - die Weinmacher

Der Mutige und sein Visionär

Winzer des Jahres 2016 – was bedeutet diese Auszeichnung für den Betrieb und für die biodynamische Weinerzeugung insgesamt?

Die Auszeichnung ist für uns wie ein Ritterschlag und ein riesiges Glücksgefühl. Gleichzeitig bestätigt sie uns in unserem Weg und ist auch für das Demeter-Prinzip eine wunderbare Anerkennung. Rheingauer Riesling, so typisch und ursprünglich wie wir ihn erzeugen, hat es so wahrscheinlich seit etwa 100 Jahren nicht gegeben. Insofern ist der Preis auch eine Wertschätzung für die Kraft, die im Rheingau vorhanden ist sowie für den Tiefgang und die Feinheit, die in der Rieslingrebe stecken.

Fortschritt ist manchmal ein Schritt zurück, eine Rückbesinnung auf beständige Werte. Worin zeigt sich die Substanz dieser Werte?

Beim ständigen Streben nach Rationalität ist im vergangenen Jahrhundert das Wissen um die Einzigartigkeit des Rieslings verloren gegangen, für die der Rheingau um 1900 weltberühmt war. Im Zuge der technischen Entwicklung wurden die Weinberge den Maschinen angepasst, anstatt die Maschinen den Weinbergen. Der Abschied von der industriellen Bevormundung, was im Weinbau wie zu geschehen hat, war wie eine Heimkehr in die Freiheit, die Selbstbestimmtheit. Unser Glück ist, dass Peter Jakob sich nach der Übernahme bei der Neuanlage der Wingerte an der hohen Stockdichte orientiert hat, die sich seit Urzeiten bewährt hat. Enger Standraum führt zur innigeren Verbindung zwischen Wurzel und Boden, weil die Pflanze tiefer wurzeln muss, um sich versorgen zu können. Gleichzeitig muss sie weniger Trauben versorgen, was zu kleineren Beeren mit wunderbar intensiven Aromen führt. Peter Bernhard sieht es als Aufgabe, die Sensibilisierung im Umgang mit den Reben und den Weinen weiter zu führen.

Weingut Peter Jakob Kühn, Mühlstraße 70, 65375 Oestrich

Ansprechpartner: Angela Kühn

Fon: 06723-2299, Fax: 06723-87788,

E-Mail info@WeingutPJKuehn.de Internet www.weingutpjkuehn.de,

Weitere Informationen und hochauflösende Bilder für die Presse finden Sie auch unter:

www.WeingutPJKuehn.de/presse

Nachdruck honorarfrei, Belege oder Hinweis erbeten



Porträts - die Weinmacher

Biodynamische Erzeugung – für viele ein Bild aus ländlichem Idyll und vergangenen Zeiten. Wie modern ist das Management des Weinguts Peter Jakob Kühn?

Wer denkt, der philosophische Aspekt überwiege bei der Biodynamik, der vergisst, dass jeder einzelne Arbeitsschritt in der realen Welt stattfindet. Wir stehen mit beiden Beinen fest auf dem Boden und mitten im Leben. Wir sprechen auch über Traktoren, wir nutzen Computer und die neuen Medien. Wir bestücken den Keller mit Holzfässern. Unsere betrieblichen Aufgaben sehen wir eben in einem speziellen Sinn, der uns den Weg vorgibt. Und natürlich gehört auch Weiterbildung dazu. Wir besuchen Veranstaltungen, erhalten Impulse und nehmen neue Fragen mit nach Hause. Die viele Handarbeit bedingt, dass wir für zahlreiche Mitarbeiter und ihre Familien verantwortlich sind. Die biologisch-dynamische Landwirtschaft ist kostenintensiv. Es ist unsere Aufgabe, diese Wertigkeit zu kommunizieren - was Kathrin mit immer neuen Impulsen und ihrer Zugkraft sehr gut gelingt.

Wein ist zuallererst Geschmackssache. Wie spiegelt sich die Kellerarbeit im Charakter der Weine wider?

Das heute bekannte Aromenbild des Rieslings hat mit dem früheren Riesling, der um die Welt gegangen ist, wenig gemein. Wir haben uns zurückbesonnen auf das, was früher Teil des Handwerks war: dem Wein die Zeit zu geben, bis er bereit ist gefüllt zu werden. Unsere Prämisse: Gesunder Most ist sich selbst der beste Kellermeister. So können sich aus dem frisch vergorenen Riesling individuelle Geschmacksbilder und Dimensionen entwickeln, die der wahren Intensität der Rebsorte gerecht werden.

Weingut Peter Jakob Kühn, Mühlstraße 70, 65375 Oestrich

Ansprechpartner: Angela Kühn

Fon: 06723-2299, Fax: 06723-87788,

E-Mail info@WeingutPJKuehn.de Internet www.weingutpjkuehn.de,

Weitere Informationen und hochauflösende Bilder für die Presse finden Sie auch unter:

www.WeingutPJKuehn.de/presse

Nachdruck honorarfrei, Belege oder Hinweis erbeten



Porträts - die Weinmacher

Der Vater über den Sohn:

Durch die Entscheidung zur biologisch-dynamischen Herangehensweise hat mein Sohn zurück ins Weingut gefunden. Ich hatte ihm freigestellt, ins Ausland zu gehen und dort komplette Weinzyklen zu erleben. Nach seinen Aufenthalten im Burgund und im Elsass kam er zurück und hatte ein unglaubliches Weingefühl und eine große Leidenschaft entwickelt. Dieses große Talent der Weinansprache, das er hat, braucht man als Winzer. Ich schätze seine Jugend, die Leichtigkeit, das Anpacken bei der Arbeit. Unsere Beziehung steht auf einem guten Fundament und ist von gegenseitigem Respekt geprägt. Etwas weitergeben zu können ist ein großes Glück.

Der Sohn über den Vater:

Mein Vater ist ein ganz großartiger Mensch. Wie er die Familie und den Betrieb führt, mit den Mitarbeitern umgeht, sein Gespür für die Abläufe im Jahr und die richtigen Arbeitsschritte zum jeweiligen Zeitpunkt. Er hat so viel Kraft und Mut bewiesen auf seinem kompromisslosen Weg, selbst als die neue Richtung Mitte des vergangenen Jahrzehnts beim Weingeschmack auf Kritik stieß. Als Vater hat er uns in die Freiheit losgelassen und durch seine Ruhe, sein Vertrauen und seinen Glauben in uns geschafft, dass wir alle zurückgekommen sind. Seine Kraft und seine Menschlichkeit machen ihn zu meinem Vorbild, von dem ich jeden Tag lerne.

Zurück in die Zukunft: Was den Weinbau erwartet und wo wir unseren Platz sehen.

Wir haben das Glück, hier im Rheingau zu leben und sind stolz auf die Gegebenheiten für die Leitrebsorte Riesling. Der Riesling kommt mit den Temperaturveränderungen wunderbar zurecht und wird, wie mein Großvater schon sagte, den „Winzer im Rock“ halten. Wir sind zufrieden, haben viel entwickelt und investiert.

Weingut Peter Jakob Kühn, Mühlstraße 70, 65375 Oestrich

Ansprechpartner: Angela Kühn

Fon: 06723-2299, Fax: 06723-87788,

E-Mail info@WeingutPJKuehn.de Internet www.weingutpjkuehn.de,

Weitere Informationen und hochauflösende Bilder für die Presse finden Sie auch unter:

www.WeingutPJKuehn.de/presse

Nachdruck honorarfrei, Belege oder Hinweis erbeten



Porträts - die Weinmacher

Wir wollen unsere Betriebsgröße von 20 Hektar erhalten und unser Spektrum verfeinern. Wenn wir die manuelle Arbeit weiter intensivieren, vielleicht sogar das tierische Element einbinden, braucht es finanzielle Stabilität. Wir sind auf einem guten Weg, die Akzeptanz für die Wertigkeit unserer Weine zu erreichen.

Anzahl Zeichen 4.588 /Anzahl Wörter 804

Weingut Peter Jakob Kühn, Mühlstraße 70, 65375 Oestrich

Ansprechpartner: Angela Kühn

Fon: 06723-2299, Fax: 06723-87788,

E-Mail info@WeingutPJKuehn.de Internet www.weingutpjkuehn.de,

Weitere Informationen und hochauflösende Bilder für die Presse finden Sie auch unter:

www.WeingutPJKuehn.de/presse

Nachdruck honorarfrei, Belege oder Hinweis erbeten