



HEINZELMANNS WINZERPORTRAIT:

Thomas Harteneck, Schliengen/Baden

Harteneck

WEIN/INSPIRATION

Weinbau mit Mond und Schafen

Es gab einmal eine Zeit, als die Weinwelt übersichtlich und geordnet erschien, alles seinen angeblich wohlverdienten Platz hatte. In Baden etwa dominierte der Kaiserstuhl, gefolgt von der Ortenau, alles andere rangierte unter »ferner liefen« beziehungsweise »gefällig süffige Genossenschaftsweine«. Besonders das Markgräflerland ganz im Süden litt lange unter dieser Missachtung. Wie so vieles von vor 50 Jahren gehört auch das längst revidiert – was Slow-Wein-Winzern wie **Thomas Harteneck** zu verdanken ist. **Ursula Heinzlmann** hat ihn besucht.

Bei ihm in Schliengen tritt Gutedel, Leitsorte des Gebiets, mit schwungvoller Birnenfrucht auf, Grauburgunder besticht mit feiner Rauchigkeit und diskreter Kraft, Spätburgunder ist von wunderbar klarer, kerniger Beerigkeit und Schmackes ohne jede Schwere – um nur einige des breiten Sortiments zu nennen, das von Klassik über Natur und Orange bis Mythos, Pet Nat und Crémant reicht. Es sind alles ohne Ausnahme zugängliche und großzügige Weine, die zum Trinken einladen, nie banal sind und grundsätzlich das Demeter-Symbol auf dem Etikett tragen. Thomas Harteneck, durchtrainierter Mittsechziger, graubärtig, mit wachen blauen Augen hinter der metallgefassten Brille, sitzt entspannt in der lauen Luft der milden Herbstsonne vor der Halle, die als Verkostungsraum, Kelterraum, Keller und Lager des Weinguts dient, die fuchsrote Labradorhündin Polly zu seinen Füßen. Die

Trauben für seine Weine wachsen auf knapp zehn Hektar von Löss, sandigem Lehm, verschiedenen Kalksteinarten und Quarzit bestimmten Böden hier zwischen Rheintal und Schwarzwald, Elsass und Schweiz, und auch er selbst wirkt geerdet, ein Mensch, der angekommen ist und doch stets wach.

Impuls aus dem Rührfass

Bis dahin war es ein langer Weg, eher ein Voranfühlen. Harteneck stammt aus der Südpfalz, aus einer Winzerfamilie, musste sich jedoch als jüngster von vielen Geschwistern eine eigene Heimat suchen – was ihm offensichtlich gelungen ist. »Ich liebe die Berge«, sagt er dann jedoch etwas überraschend angesichts der eher sanft geneigten Ausläufer des Hochblauen, dem Schliengener Hausberg. »Höhenbergsteigen, Eisklettern!« Doch das ist dem Suchen und Voranfühlen

Fotos: Weingut Harteneck



Der Winzer wirkt so geerdet wie der Boden, auf dem die Reben wachsen. Doch zum Wohlfühlen gehört auch ein guter Tropfen Wein aus dem eigenen Keller.





Für Thomas Harteneck gehören Schafe natürlicherweise zum Hofkreislauf. Ihr Dung sei wertvoller als jeder Mulch.

geschuldet, nach dem Studium an der Wein-Uni in Geisenheim zuerst als Vertriebler im Marketing, im äußersten Südwesten des Landes, dann in der Schweiz, wo er eine Schaumweinproduktion aufbaute. Nächste Station war ein Gemüsebauer hier im Markgräflerland, in Binzen. »Da hab ich den Demeter-Impuls bekommen«, erinnert er sich und schenkt Wasser ein, »die haben mich um fünf Uhr morgens mit dem Rührfass (für die biodynamischen Präparate) untern Apfelbaum gestellt und bloß gesagt, schau einfach mal, was passiert.« Dieser Impuls begleitet, prägt und leitet ihn seitdem, es ließe sich sogar sagen, dass seine Geschichte, die Entwicklung des Weinguts Harteneck, zugleich die Historie des Demeter-Weinbaus in Deutschland abbildet.

»Heute sind die Biodynamiker in dieser Gegend ein großer Arbeitskreis«, sagt er, »damals war es ein eingeschworener kleiner Haufen.« Für ihn persönlich ging das Gemüse allerdings auf die Dauer »ins Kreuz«, er versuchte sich als Geschäftsführer eines eingeführten Schliengerer Weinguts, um als junger Familienvater bald zu erkennen, dass letztendlich nur ein eigener Betrieb ihm wahre Heimat sein könnte. Was alles andere als einfach war: »Wir hatten keine Weinberge, keine Maschinen, keine Kunden, einfach nix... das wäre heute vielleicht weniger schwierig.« Er biss sich durch, übernahm anderthalb Hektar von einem Nebenerwerbsbetrieb, fand ein erschwingliches Grundstück

im Industriegebiet von Schliengen, baute so günstig und nachhaltig wie möglich ein Holzhaus für die Familie, die Halle für den Wein – 1996 war es so weit, das eigene Weingut offiziell gegründet.

Der PIWI-Pionier

Einfacher wurde es nicht unbedingt. Die Nachbarn waren dem Zugereisten gegenüber skeptisch, nicht zuletzt da der von Anfang an auf bio bestand (»Da wird hier alles krank«, hieß es), was mit den ersten Auszeichnungen in Neid umschlug. »Aber dann war auch das vorbei, und es ging langsam bergauf.« Zuerst stand naturgemäß die Versorgung der Familie im Vordergrund, doch bald trieb ihn der Demeter-Impuls so richtig um. Ecovin, bio-organisch, das konnte nicht alles sein, das sagte ihm sein Gefühl, die Erfahrungen damals in der Gärtnerei. Er fuhr ins Elsass, nach Südfrankreich, Österreich und Italien, wo bereits Winzer nach Demeter-Richtlinien arbeiteten, veranstaltete entsprechende Treffen in Deutschland und ging schließlich mit ein paar Gleichgesinnten zur Bundesverbandstelle in Darmstadt: »Wir sind Winzer und hätten gern ein Demeter-Label.« Es sollte einige Jahre dauern, bis die Produktion von Alkohol dort als akzeptabel befunden wurde. 2004 gehörte Harteneck zu den ersten Weingütern, die in Deutschland Demeter-zertifiziert wurden, arbeitete in der Folge an Richtlinien für Weinbau und Kellerwirtschaft mit, lange in

Fotos: Weingut Harteneck



enger Zusammenarbeit mit und beim Ecovin-Verband.

Daneben galt es, den eigenen Betrieb weiter aufzubauen, mit Lagen von alten Winzern, die in Ruhestand gingen. Das bedeutete, einerseits über Vermarktungsmöglichkeiten nachzudenken und andererseits in den allermeisten Fällen diese Stücke zu roden, zwei Jahre brachliegen zu lassen und die Böden von Grund auf kennenzulernen. Durch biodynamisch geimpften Kompost für Impulse zu sorgen, mit entsprechenden Saaten für eine intensive Durchwurzelung und somit bessere Aufnahmefähigkeit für kosmische Energie, Hecken neu zu pflanzen oder zu pflegen: »Es gilt immer«, sagt Harteneck, »einen Kulturraum zu schaffen, als Umfeld für die neu gepflanzten Reben.« Anfangs war er bei der Sortenwahl noch »pfalz-getrieben«, setzte als erster in der Gegend die pilzwiderstandsfähige PIWI-Sorte Regent und hatte Ehrgeiz mit Dornfelder, doch dann kamen andere PIWIS, Merlot und Cabernet Franc, selbstverständlich auch Gutedel und Spätburgunder – aber nie Cabernet Sauvignon oder Riesling, »das können andere viel besser!«

Qualifizierung mit Slow Wein

Heute geht es nicht mehr ums flächenmäßige Wachsen. Nach »vielen guten Jahren« ist es nun entscheidend, sich an den schrumpfenden Markt anzupassen. Und sich immer weiter hineinzufühlen, den Kulturraum zu erweitern. Die Mitgliedschaft bei Slow Wein war da ein logischer Schritt: »Mir gefällt, dass es da

um mehr geht als nur um Produktionsrichtlinien«, präzisiert Harteneck. »Dass einerseits die Bio-Zertifizierung selbstverständlich ist, daneben aber auch das gesellschaftliche Miteinander betont wird.« Seit einigen Jahren tummeln sich zudem Schafe in den Weinbergen. »Das tierische Element ist ganz entscheidend«, betont der Winzer und schenkt nun auch Wein ein, »da fehlt sonst etwas, das früher bei den Gemischtbetrieben selbstverständlich war.« Durch »Tiermägen veredeltes Grün« sei viel wertvoller als jeder Mulch. Es gelte dann aber auch den Pflanzenschutz zu hinterfragen, um Weinbau und Tierwohl auf einen Nenner zu bringen.

So führt eines zum anderen, und alles will bedacht werden. Kulturraum umfasst für ihn (und seine Frau, die als Heilpädagogin und Töpferin tätig ist) denn auch eine soziale Komponente. In Weinhalle und -hof finden regelmäßig Workshops, Konzerte und Lesungen statt. »Es soll ein Treffpunkt zum Austausch und Kennenlernen sein«, erklärt er, »so wie es früher in jedem Ort einen Stammtisch gab.« Das beeinflusst wiederum die Weine: auf Gutedel und Grauburgunder folgt im Glas nun der »Vollmond Chasselas«, von einer Gruppe von zum Teil von weither angereisten Weinbegeisterten in der Kühle der mond hellen Nacht gelesen, das Ergebnis dicht, herb, zeitlos. »Jurakalk Auxerrois«, inmitten von Obstbäumen gewachsen (die Gegend ist für Süßkirschen bekannt), bringt eine Cremigkeit mit, die an Buttercreme und Gianduja erinnert und Lust

ÖKOLOGIE & LANDBAU Die unabhängige Fachzeitschrift für ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft

IN JEDER AUSGABE:

- ▷ Ein Schwerpunktthema
- ▷ Fachartikel zu Themen der Biobranche
- ▷ Beiträge, Interviews, Meinungen aus Praxis, Forschung und Beratung
- ▷ Serviceteil

JETZT VERGÜNSTIGTES PROBEABO SICHERN

Zwei Ausgaben für nur **9,45 Euro** inkl. Versand statt 13,50 Euro



Bestellung mit Code OEL30 an abo@oekom.de
telefonisch +49/(0)89/54 41 84-225 oder online

www.oekologie-landbau.de

Jetzt testen
und 30% sparen
mit dem Code
OEL30





Die biodynamische Bewirtschaftung der Weinberge verleiht hier jedem Wein Vitalität, Klarheit und natürliche Ausdruckskraft.

auf gereiften Ziegenfrischkäse als Begleitung macht. »Gigemantel Grauburgunder« zeigt dann, dass sich hochreife Trauben und altrosabronzefarbener Wein (durch einige Tage Schalenkontakt) einerseits und Frische andererseits keinesfalls ausschließen. »Die knallwarmen Südhänge haben mich noch nie angezogen«, bestätigt Harteneck, »direkt am Wald, mit kühler Luft, was früher als ›schlechte Lage‹ galt, das ist heute viel wertvoller.« Nämlich önologisch unkompliziert, leichter im Alkohol und sensorisch attraktiver. Was stimmt, in diesem Fall offenbart sich in der Nase und am Gaumen ein ganzes Quittenportfolio. Der »Orange Grauburgunder«, vollends als ganze Trauben nach georgischem Vorbild vergoren, treibt das noch weiter und ruft noch lauter nach Käse.

Weine, die von hier erzählen

»Es gibt so viel zu entdecken« – das kommt beinahe als Seufzer aus dem Winzermund, während er weißen »Mythos« einschenkt (aus Chasselas, orangemandarinen-reif, dann von herber Säure und Hefe geprägt) und überraschend »wildem« Merlot. »Der steht auf richtig schwerem grauen Lehm, das kann er gut, dann überrascht er!« Und darum geht es letztendlich, sich immer weiter voranzufühlen. Weil etwa auch die Hefen abhängig von der Witterung und den Bedingungen im Weinberg jedes Jahr anders reagieren und agieren, immer wieder andere Praktikant*innen auf dem Hof sind, neue Impulse von Kolleg*innen und Kund*innen in den Alltag einfließen. Der erste Pet Nat,

ein naturbelassener Schaumwein, ist 2018 aus Zufall entstanden, heute hat er seinen festen Platz im Sortiment, und Crémant nach traditioneller Methode gehört seit damals in der Schweiz selbstverständlich dazu.

»Es geht nicht darum, etwas Perfektes anzubieten«, sagt Harteneck abschließend mehr erklärend als entschuldigend, »sondern zum Nachdenken anzuregen. Die Weine sollen von hier erzählen...« Und das tun sie. Erzählen von höheren Kräften (der Mond auf dem Etikett), den Strukturen des biodynamischen Sich-Einfühlens (das Demeter-Kristallisationsbild der Trauben) und dem darauf reagierenden Handwerker (Hartenecks Fingerabdruck). Auf diese Weise sortiert sich die W(einw)elt ständig neu, und ob das nun unter Naturwein einzuordnen ist oder nicht, mag jede*r selbst entscheiden. ●

Weingut Thomas Harteneck

Brezelstr. 15
79418 Schliengen/Baden
Tel 07635. 8837

► www.weingut-harteneck.de

Hier kann ein Slow-Wein-Paket bestellt werden:

► www.weingut-harteneck.de/produkt/slow-wein-paket