

Gespräche im Weinberg - Jörg Waldner sieht als neuer Vorsitzender der Metzinger Weingärtner vielfältige Aufgaben

## Biowein und Outlet-Kunden

VON RUTH WALTER UND HEINER KELLER

METZINGEN. »Die Weingärtnergenossenschaft empfinde ich wie eine Familie.« Die Metzinger Weinbauern haben Jörg Waldner soeben an ihre Spitze gewählt, nachdem Thomas Jud überraschend von dem Posten zurückgetreten war. Ja, er sei allwettertauglich, wie das von einem erwartet wird, der selbst 37 Ar an Weinbergen bewirtschaftet - das entspricht ungefähr einer halben Sportplatzfläche. Allesamt liegen die Rebflächen in Neuhausen.



Ein Eiswein passt zu diesem Winter: Jörg Waldner, neuer Vorsitzender der Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen. FOTO: Markus Niethammer  
In die Wiege wurde Waldner das Ganze nicht gelegt. Er hat vielmehr in die Winzerfamilie Hartter eingeheiratet und betreibt den Zeit fordernden Nebenerwerb nunmehr 25 Jahre. Seit vier Jahren sitzt der 51-Jährige zudem im Aufsichtsrat der Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen.

»Ohne Thomas Jud im Hintergrund hätte ich es nicht gemacht«

Jörg Waldner stammt aus Neckarhausen bei Nürtingen und kam schon in seiner Herkunftsfamilie mit Landwirtschaft und Obstbau in Berührung. Da liegt der Weinbau nicht so fern.

»Meine Kinder sind inzwischen in einem Alter, wo wieder mehr Zeit frei wird«, erklärt Waldner, die Töchter Sarah und Katharina sind 20 und 17 Jahre alt. Doch der Industriekaufmann nimmt einen weiten Weg zu seinem Arbeitsplatz in Offenburg in Kauf. Andererseits nutze er die Abende dort für die ehrenamtliche Arbeit.

Die neue Aufgabe reizt ihn, auch wenn er sich nicht beworben habe. Seine Familie hat ihn ermuntert. Thomas Jud steht mit Rat zur Verfügung, wenn er ihn braucht: »Ohne ihn im Hintergrund hätte ich es nicht gemacht.« Jud ist Wein-Marketingfachmann bei der Kellerei in Stuttgart-Rotenberg, der kleinsten in Württemberg, und dort durch den Zusammenschluss mit Unteruhlbach beruflich zusätzlich gefordert, ganz abgesehen von den kleinen Kindern zuhause.

»Wir können am Markt nur mit Qualität konkurrieren«

Im tief verschneiten Weinberg erzählt Jörg Waldner, dass er meist zwischen Weihnachten und Neujahr seine Reben schneidet. All die übrigen vielen Handgriffe übers Jahr füllen die Wochenenden und freien Tage. Als er noch in Metzingen beschäftigt war, stieg er in der wärmeren Jahreszeit oftmals in den ganz frühen Morgenstunden in seine Rebanlagen hinauf.

»Arbeit im Weinberg empfinde ich nie als Mühsal, auch wenn sie anstrengend ist.« Er spricht sogar von Erholung, die er daraus zieht, die Jahreszeiten wechseln zu sehen, die verschiedenen Witterungen zu spüren und den Blick auf die Stadt und die Schwäbische Alb zu genießen.

Waldner bildet sich im Weingeschäft weiter, liest Fachzeitschriften. Der Metzinger Wein der vergangenen 15 Jahre ist für ihn eine Erfolgsgeschichte. »Er ist mehr gefragt, als wir produzieren können.« Diesen Erfolg gilt es weiter voranzubringen. Das ist ihm Verpflichtung. »Ich trage Verantwortung für das Produkt der Mitglieder.«

Die Europäische Union hat durch die Mengenbegrenzung auf 140 Kilogramm pro Ar die Voraussetzung für die Qualitätssteigerung geschaffen.

Doch die Metzinger sind freiwillig noch weiter runtergegangen. Lediglich 90 bis 120 Kilogramm, je nach Sorte, werden am Neuhäuser Hofbühl und am Metzinger Weinberg gelesen. Alles andere wird rechtzeitig weggeschnitten, aber doch so spät, dass bei eventuellen Unwettern Reserve bleibt. Die Weinberge der Waldners gehörten 2008 zu den schwer Gewittergeschädigten - 80 Prozent der Trauben waren verloren.

Metzingen ist mit 30 Hektar ein kleines Weinbaugebiet. »Wir können am Markt nur mit Qualität konkurrieren.« Zumal im höchstgelegenen Weinbaugebiet Deutschlands. Eine Höhe zwischen 600 und 700 Metern, die den Weißweinen äußerst gut bekommt. Deshalb will man dem Riesling in Zukunft mehr Anteil verschaffen.

Eine neue Sorte ist außerdem der Samtrot, den Waldner selbst neuerdings anbaut. »Etwas lieblicher ausgebaut, erfährt er in Baden-Württemberg eine Renaissance«, erklärt Waldner.

Die Qualität muss stimmen. Deshalb macht sich der Vorsitzende für die Zukunft dafür stark, die Weingärtner gerechter zu entlohnen: »Der Öchslegrad, also der Zuckergehalt der Trauben, darf allein kein Gradmesser mehr sein.« Vielmehr müssten auch der Zustand der Trauben - möglichst gesundes Lesegut« - und vor allem auch die nachweisbaren Aromastoffe als Parameter herangezogen werden.

Weitere Aufgaben sieht der Kaufmann in den nächsten Jahre viele: Die »Bio-Schiene« wollen die Ermstärer Winzer voranbringen: Erste Weinberge werden im Frühjahr mit der pilzresistenten Sorte Johanniter bepflanzt. Das hat nichts mit Gentechnik, sondern mit Züchtung zu tun. Um den Nachwuchs müssen sich die Metzinger Wengerter bemühen, findet Jörg Waldner.

Es ist ihm eine unerträgliche Vorstellung, dass die Rebhänge irgendwann brachliegen könnten. Schulen und Familien, die bislang vom Weinbau »unbeleckt« sind, möchte er Patenschaften anbieten.

»Der Öchslegrad allein darf kein Gradmesser mehr sein«

»Der eine oder andere der drei Millionen Outlet-Kunden sollte Metzinger Wein kaufen« - seinen diesbezüglichen Ehrgeiz verpackt Jörg Waldner sprachlich also ganz geschickt.

Eines ist sicher: Die Vinothek am Kelternplatz mit ihrem modernen Interieur im historischen Frack der Kelter fügt dem Erlebnis der aufsehenerregenden Architektur des Fabrikverkaufs ein interessantes Mosaiksteinchen hinzu - »wir müssen die Vinothek für die Gäste in der Stadt, für die Outlet-Kunden zumal, noch bekannter machen«.

## **Gespräche im Weinberg**

Der Metzinger Weinberg ist Arbeitsplatz, Naherholungsgebiet, Heimat. Wer ganz oben steht, überblickt die gesamte Region. Ein guter Platz für Visionen, Rückschauen, Überlegungen. In loser Folge bitten wir Gesprächspartner in den Weinberg. Sie sollen Gelegenheit bekommen, sich zu erinnern, Pläne zu entwickeln, Wünsche zu äußern - oder einfach nur schildern, was sie mit dem Metzinger Hausberg verbindet. (GEA)