



FOOD HERO

In unserer Reihe »Food Heroes« stellen wir Menschen vor, die voller Überzeugung den Slow-Food-Gedanken leben und weitertragen.

Es sind Landwirte, Gastronomen, Lebensmittelproduzenten – oder auch Winzer, die wir bekannter machen wollen.



Der große Ruck zum Biowein

In der Pfalz lebt und arbeitet die Pionierin der ökologischen Weinerzeugung und »Wine Hero(ine)« Christine Bernhard. **Matthias F. Mangold** hat sie besucht.

Wir steigen langsam und vorsichtig die steile Steintreppe hinunter in den tiefen Keller des Weinguts. Unten ist es jetzt, Anfang August, richtig klamm, kalt und feucht. »Ideal für den Wein also«, sagt Christine Bernhard und erklärt, dass die Keller zu keiner Zeit temperaturreguliert werden müssen. Bis auf die Edelstahl tanks scheint beim Weingut Janson Bernhard die Zeit still zu stehen. Manchen Holzfässern ist ihr Alter anzusehen, und auch den Maschinen wie Traubenmühle oder Abfüllanlage darf fast schon Museumsreife attestiert werden. Vorne an der Tür steht sogar die Apparatur, mit der die Flaschen verkorkt werden. Von Hand. Einzelnen. Der Betrachter staunt.

»Das macht schon Sinn für uns«, meint Christine Bernhard mit einem Lächeln, »es gehört für uns zu dieser Gesamtkultur dazu. Mit unserem Low Tech wollen wir gerne mit weniger auskommen als mit mehr – auch wenn wir vielleicht noch ein paar Abläufe verbessern könnten.«

Nun ist es ja nicht so, dass Christine Bernhard eine Newcomerin in der Weinszene wäre, ganz im Gegenteil. Sie war 1989, als sie den Hof ihrer Eltern übernahm, gemeinsam mit Jochen Wick und Helmut Kraus die Vorreiterin für ökologischen Weinbau im Zellertal – obwohl sie es ganz anders geplant hatte. Eigentlich

dachte Bernhard, sie würde nach ihrem Abschluss als Agrar-Diplomingenieurin in Witzenhausen bei Kassel als Umweltingenieurin arbeiten, doch dann zog es sie doch zurück in die Pfalz. Mit gerade mal 1,2 Hektar Rebfläche (der Rest war langfristig verpachtet), Bedenken der Mutter und der Unterstützung durch den Vater legte sie los und schloss sich bald Ecovin an. Gerade noch vier Kunden waren übrig von den Eltern, und ihr eigener Weinstil – die Winzerin muss kräftig lachen, als sie es schildert – war zunächst eher grausam. »Ich hatte einen Portugieser, der war zweistellig in der Säure, einstellig im Alkohol, hell in der Farbe, trocken und noch dazu bio! Das war schon echt Hardcore.«

Im Betrieb selbst sah es auch nicht rosig aus. Die Fässer kaputt, keine Maschinen da, was an Geld reinkam, ging in die Reparatur der undichten Dächer. Dennoch seien schon bald ein paar großartige Rieslinge entstanden. Durch die Kooperation mit einem anderen Winzer, der Kunden in Berlin hatte, rappelte sie sich auf. Hinzu kamen einige Förderungen über Leader-Projekte, unter anderem durch die Schweisfurth-Stiftung. »Da gab es mal eine Tagung bei mir mit all diesen führenden Köpfen der Biobewegung, es war der Karl-Ludwig Schweisfurth dabei, die Antje Vollmer von den Grünen – man spürte diese unglaubliche Energie im



Kultur und Kulinarik sind auf dem ecovin Weingut eng miteinander verbunden.

Fotos: Holger Riegel

Raum und diesen Ruck, etwas bewegen zu können, und zwar nicht irgendwie allgemein, sondern sehr konkret.«

Die innerliche Nähe zur Natur war durch den Vater, einem Jäger, der die Tochter schon als Kind mit in den Wald und auf die Wiesen genommen hatte, stark vorgeprägt. Auch die Tante aus München war eine Kräuterfrau und ihr Wissen so geheimnisvoll wie spannend.

Bernhards Augen strahlen, wenn sie von ihrer Arbeit und dem dahinterliegenden Grundprinzip der Vereinbarkeit von Kultur- und Naturlandschaft erzählt: »Seit Jahren haben wir wieder mehr Wildtierwelt in unseren Rebanlagen. In eben diesem Taubrunnen, oben gibt es Plätze, an denen die Rehe immer ihre Kitze ablegen oder wo der Bock seine Siesta hält. Wir haben Eulen, mehr Fasane – und dennoch keine Verbisschäden durch die größeren Tiere.« Im Taubrunnen, einem einzelnen Weinberg im Zeller Klosterstück, legt die Tochter einer Mitarbeiterin gerade eine Kuhweide an, um mehr Miteinander zu generieren. Und mit ihrem Partner, dem Winzer Bernd Pflüger, der seit Jahren auch für Weinberge und Keller von Christine Bernhard zuständig ist, nimmt sie Pferdekurse, um zu lernen, wie man mit dem Pflug geht und welches Zusammenspiel richtig



Sonett – so **kräftig**

ÖKOLOGISCH KONSEQUENT

Kräftig? – Und wie! Der Sonett Orangen Kraftreiniger löst hartnäckige Fett- und Ölverschmutzungen in Küche, Bad, WC und Werkstatt. Als konzentrierter Intensivreiniger und Fettlöser reinigt er Abzugshauben, Backöfen, Herde und verrostete Ofenscheiben – und das bei ausgesprochen hoher Hautfreundlichkeit. Der Orangen-Kraftreiniger ist frei von petrochemischen Tensiden und Enzymen, von künstlichen Duft-, Farb- oder Konservierungsstoffen und er ist zu 100% biologisch abbaubar. Die Öle stammen aus kontrolliert biologischem oder biologisch-dynamischem Anbau. | www.sonett.eu **Sonett – so gut.**



sonett

ÖKOLOGISCH KONSEQUENT



Erhältlich im Naturkostfachhandel und bei Alnatura.



Kultur- und Naturlandschaft gehören für Christine Bernhard zusammen (li.). Im alten Gewölbekeller finden ihre Weine ausreichend Zeit zum Reifen.

ist. Dies alles ist beim Weingut Janson Bernhard kein modischer Schnickschnack. Auf dem Hof war es im Grunde schon immer so gewesen. 1739 waren die Jansons, Mennoniten aus Holland, im Zellertal angesiedelt worden, weil hier Bauern fehlten. Die Mennoniten waren untereinander bestens vernetzt, wirtschaftlich denkend und gut organisiert. Der Großbauer und Unternehmer David Möllinger galt zu der Zeit als Agrar-Pionier und revolutionierte Anbaumethoden, Düngung und Viehhaltung nachhaltig. Auch der Jansonsche Hof, ein Schlossgut, war komplett agrarisch genutzt mit Hühnern, Ziegen, Pferdezucht, Getreideanbau, Milchvieh und als Ausbildungsstätte für Hauswirte. Den absoluten Boom erlebte der Betrieb, als der Urgroßvater, Ökonomierat Janson, um die Jahrhundertwende sogar Flaschenweine exportierte in die USA in nennenswertem Umfang betriebe und Hapag-Lloyd auf seiner Atlantikroute Hamburg – New York Weine aus der Lage »Schwarzer Herrgott« ausschenkte. Der Erste Weltkrieg markierte dann den harten Schnitt.

Heute bewirtschaftet Christine Bernhard – der Name kam übrigens durch die Einheirat ihrer Großmutter Marie Bernhard – 10 Hektar mit 40 Prozent Riesling, 40 Prozent Burgundersorten und einem kleinen Sortiment anderer Sorten. Es gibt keinen Zukauf, dafür brachte ihr Lebensgefährte Bernd Pflüger Chardonnay und Sauvignon Blanc ein.

»Unser Ziel ist es jetzt, die Feinheiten und Möglichkeiten im Schwarzen Herrgott noch mehr auszuloten und herauszuarbeiten. Dafür haben wir fünf terrassierte Rieslinganlagen, einen traditionellen gemischten Satz aus Riesling und Gewürztraminer sowie einen Silvaner.« Zupass kommt ihr dabei, wie sie selbst sagt, das Alter. »Man lernt mit den Jahren, mehr anzunehmen von der Natur«, meint die 1959 geborene Winzerin. »Das ist anders als mit 30, wenn man alles will, weil man ja vor Energie strotzt und alles kann. Heute verspüre ich eine neue Leichtig-

keit. Jede Generation hat ihre Aufgabe, im Weltgeschehen wie im eigenen Hof. Früher kaufte man einen neuen Fendel, heute ein Werbepaket einer Agentur. Zum gleichen Preis. Das ist nichts mehr für uns.«

Vielmehr entwickelt Christine Bernhard ihre Idee von Kultur weiter, in der die Dinge einfach miteinander verwoben sind. Insofern, sagt sie, lag ihr die Slow-Food-Idee schon immer sehr nahe, weshalb sie sich von Beginn an in dieser Richtung engagierte. Veranstaltungen wie Weinbergsbegänge, um den Ausgangspunkt zu erklären, Kräuterführungen, Weinproben, aber auch Abende, an denen Produzenten wie der Kartoffelbauer Fred Blaul oder der Metzger Erwin Lind aus ihren Bereichen plaudern und verkosten lassen – all dies ist ein Kreislauf, den sie aktiv initiiert. Ein Gefühl schaffen für das, was an Qualität entstehen kann und was es braucht, um dahin zu kommen. Dazu gehören auch künstlerische Events wie Konzerte, Lesungen oder Theater, stets mit thematischer Küche, für die Bernhard nicht selten selbst verantwortlich zeichnet. »Shakespeare im Park« machen sie heuer zum 21. Mal und nutzen hierfür den eigenen Schlossgarten.

Wie es für die Zukunft aussieht? Christine Bernhard gibt sich unglaublich entspannt. Innerhalb der nächsten fünf Jahre soll sich eine Tendenz für eine zu planende Übergabe herauschälen. Da die eigene Tochter sich für Kunstgeschichte entschieden hat und in Wien lebt, käme vielleicht der Sohn ihrer Schwester aus München in Frage. Vielleicht auch Alex Pflüger, der Sohn von Bernd, obwohl der Junior bereits den Betrieb in Bad Dürkheim leitet. Vielleicht liegt die Zukunft ja auch im gastronomischen Eventbereich? In Übernachtungen? »Die Hofreite bietet im Grunde viele Möglichkeiten«, sagt eine Frau, der jede Verbissenheit völlig abgeht und die Dinge gelassen auf sich zukommen lassen kann. Sie weiß, dass sie sich für das Richtige entschieden hat und ihre Überzeugungen ausleben kann. Was nicht immer leicht war. Aber dass dies ein Geschenk ist, das ist Christine Bernhard durchaus bewusst. ●

Fotos: Holger Regel

WEINE
SPIRITUOSEN
FEINKOST



Weinkontor Sinzing

Besuchen Sie unseren Onlineshop: www.weinkontor-sinzing.de

Laberstraße 7a
93161 Sinzing
Tel.: 0941 3075755
Mobil: 0172 9458535
info@weinkontor-sinzing.de