

# Weingut Keller

INTERVIEW: MARTIN BARZ



Das Weingut Keller in Rheinhessen gehört seit Jahren zu den besten Weingütern Deutschlands. Die Weine zeichnen sich durch Präzision, Finesse und Mineralität aus. Ich traf die Winzerin Julia Keller während einer VDP-Präsentation im Hotel Palace in Berlin.

**Julia, stell doch bitte mal das Weingut vor.**

1789 kam der erste Keller durch die Unruhen der französischen Revolution von der Schweiz nach Flörsheim-Dalsheim. Er erwarb damals vom Andreasstift in Worms den Dalsheimer Hubacker, die Keimzelle unseres Weingutes. Urgroßvater Georg begann in den 20er Jahren die ersten Weine auf Flaschen zu füllen und zu vermarkten. Aus dieser Zeit stammt auch das Etikett, das wir heute für unsere Großen-Gewächs-Weine verwenden. Meine Schwiegereltern, Hedwig und Klaus, glaubten bereits in den 80er Jahren an das große Potential der Kalksteinböden unserer Region und setzten kompromisslos auf Qualität. Diesen Weg gehen wir heute konsequent und begeistert weiter. Es macht uns unheimlich viel Spaß zu sehen, wie sich die Qualität der rheinhessischen Weine von Jahr zu Jahr steigert. Die jungen Talente sprießen derzeit wie die Spargelspitzen.

**Du und Klaus Peter, ihr habt das Weingut mit dem Jahrgang 2002 übernommen und habt sofort mit euren trockenen Rieslingen für Furore gesorgt. Das Weingut Keller war ja bis zu diesem Zeitpunkt in erster Linie für restsüße Rieslinge bekannt. Warum habt ihr verstärkt auf die trockenen Rieslinge gesetzt?**

Vielleicht weil wir dort ein besonders großes Potential gesehen haben, aber auf jeden Fall, weil wir von großen trockenen Rieslingen immer schon begeistert waren. Allerdings sind uns auch die Weine mit natürlicher Restsüße nach wie vor sehr wichtig. Gerade wenn beim Essen Schärfe ins Spiel kommt, gibt es nichts besseres als einen schön gereiften fruchtigen Kabinett oder eine Spätlese.

**Ihr habt ja in den letzten Jahren eine ganze Menge Auszeichnungen für eure Weine erhalten. Was ist das Geheimnis eures Erfolges?**

Das fragt ihr am besten unsere Azubis oder Praktikanten. Die passen immer ganz genau auf ... Spaß beiseite. Wir denken, dass Qualität nur im Weinberg entstehen kann. Wir stehen recht selten auf Präsentationen, dafür aber umso häufiger gemeinsam im Weinberg und das ist es, was man in unseren Weinen schmecken kann. Bereits seit 1988 setzen wir keine Mineraldünger mehr ein, sondern arbeiten mit natürlicher Begrünung, Roggen- und Kleeinsaaten oder Komposten, um eine gute Balance im Boden zu bekommen. Nur wenn sich die Pflanze wohlfühlt, erbringt sie die Qualität, die wir uns vorstellen. Außerdem sind wir natürlich besonders penibel bei der Handarbeit im Weinberg. Jeder Trieb wird von Hand geradegestellt, jedes Träubchen soll perfekt zur Sonne ausgerichtet sein, um möglichst komplexe Aromen zu entwickeln. Zum Glück haben wir einen großen Bestand an alten Reben, die zusätzlich Tiefe und Mineralität in die Weine bringen. Ja und dann gehen wir natürlich bei der Ernte volles Risiko. Wir ernten immer extrem spät – die 2008er haben zum Teil bis 20. November am Stock gehangen, weil wir überzeugt sind, dass die lange und langsame Reife die feinsten Aromen in den Trauben bringt. Die Zuckerwerte sind uns dabei gar nicht so wichtig. Wenn man in 2008 ein grünes Träubchen Anfang Oktober (als überall bereits munter geerntet wurde) und ein goldgelbes Anfang November probiert hat, hat man den großen

## Rhein Hessische Silvanersuppe

500 g	Lauch
500 g	Kartoffeln
200 g	Karotten
200 g	Knollensellerie
200 g	Zwiebeln
1,5 Liter	Rindfleischbrühe (hausgekocht und entfettet)
½ Liter	Silvaner trocken

Salz
Pfeffer
Muskat
Butterschmalz zum anbraten

Lauch, Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Zwiebel klein schneiden. Im Suppentopf 1 EL Butterschmalz zerlassen und darin alles Gemüse unter Rühren solange dünsten, bis alles angenehm duftet. Nun mit dem Silvaner ablöschen, mit der Rindssuppe angießen und bei mittlerer Hitze ca. ½ Stunde kochen. Nach Belieben mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Wer mag,

Unterschied in punkto aromatischer Reife, Dichte und Komplexität geschmeckt. Ein Koch würde sagen: »Wir kochen auch nur mit Wasser« – wir wollen aber in jedem Jahr das Allerbeste, weil wir es so gerne trinken. Das ist wie in den tollen Restaurants, die besonders frische, grandiose Zutaten zu einem perfekten Menü verarbeiten. So ist das bei uns im Keller auch. Nur aus perfekten Trauben, können wir einzigartige Weine machen. Man muss sich nur klarmachen, dass man im Keller nur das natürliche Potential erhalten kann und nichts verbessern. Durch den Einsatz von Maischestandzeit und natürlichen Hefen bekommen die Weine eine sehr individuelle Note. Ja und dann streicheln wir beim abendlichen gemeinsamen Kellerrundgang auch noch regelmäßig unsere Lieblingsfässer ... aber vielleicht ist das ja das Geheimnis. **Euer Credo lautet: »den Boden ins Glas bringen«. Stell doch bitte mal die Großen Gewächse Kirchspiel, Hubacker, Morstein, Abtserde und G-Max vor.**

All unsere Spitzenlagen haben massiven Kalksteinfels im Untergrund, der den Weinen Energie und Präzision verleiht. Kirchspiel ist die Primaballerina, sie tanzt geradezu über die Zunge. Da ist die Flasche immer am schnellsten leer. Hubacker hat die typisch exotischen Aromen des gelben Kalksteinfelsens – ein kraftvoller, mineralischer Wein. Morstein wächst auf schwerem Tonboden. Die mehr als 50 Jahre alten Reben sind tief im Kalk verwurzelt und bringen tolle tabakige Frucht und tiefe Mineralität. Abtserde besitzt eine einzigartige Noblesse und Eleganz. Sie hat den höchsten Kalkgehalt aller unserer Lagen und erbringt Weine

mit fantastischem Reifepotential. Und der G-Max ist einfach der G-Max.

**2007 Abtserde Großes Gewächs wurde vom Gault Millau zum besten trockensten Riesling des Jahres gekürt. Ihr habt die Parzelle Abtserde erst vor ein paar Jahren erstanden und die 07er Abtserde ist zudem erst der zweite Jahrgang. Woran habt ihr erkannt, dass die Abtserde so was besonderes ist, beziehungsweise so ein großes Potential hat?**

Bereits vor 12 Jahren hat mein Schwiegervater diese Parzelle gekauft und sie Klaus Peter geschenkt. Es war sein erster eigener Weinberg und somit natürlich auch etwas ganz besonderes.

In alten Schriften hatten wir gelesen, dass bereits der Wormser Klerus (Worms war zu dieser Zeit eine der bedeutendsten Städte in Deutschland) bevorzugt Weine aus dieser Lage getrunken hat. Das hat dann natürlich unser Interesse geweckt. Der Boden ist so wunderbar steinig, dass die Rebe extrem kämpfen muss, um mit den Wurzeln in den Kalkfels zu gelangen. Jahrgang für Jahrgang entwickeln sich in der Abtserde sehr kleine, besonders aromatische Beeren. Im letzten Jahr haben wir eine kleine Parzelle neu angelegt. Das ganze Team war abends immer fix und fertig, weil die Pfähle nicht in den Fels gingen. Ein guter Schluck Abtserde war dann immer die beste Motivation für den nächsten Tag.

**Ihr habt in Norwegen ein Projekt. Erzähl mal!**

Wir hatten im vergangenen Jahr eine sehr sympathische Praktikantin aus Norwegen, Anne Enggrav, die den Riesling sofort ins Herz geschlossen hat. Sie träumte davon, auch in ihrer Heimat

### *Rotweinkuchen*

passiert die Suppe noch durch ein feines Sieb, dann wird sie besonders fein und sämig.

Dazu essen wir kräftiges Bauernbrot.

Als Dessert backe ich meist einen Kuchen, den kann man so wunderbar »aus der Hand« essen.

Teig:

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

4 Eier

250 g Mehl

1Pkg. Backpulver

1/8 L Rotwein

1 TL Zimt

1 TL Kakao

Kristiansand in Südnorwegen einmal eigenen Riesling ernten zu können. Diesen Wunsch haben wir unterstützt und gemeinsam im Juni 2008 die ersten Riesling-Reben auf die Granitböden der Südküste Norwegens gepflanzt. Die Reben sind sehr gut angewachsen. Anne ist inzwischen nach Norwegen zurückgekehrt und wird das interessante Projekt selbständig betreuen. Wir sind gespannt ob die Trauben ausreifen, aber das wird nicht ganz einfach werden.

**Du hast bei den Weingütern Müller-Catoir und Weil gelernt. Welch prägende Eindrücke aus dieser Zeit habt ihr aktuell in eurem Betrieb umgesetzt ?**

Beides sind tolle Betriebe, in denen ich unheimlich gerne war und bei beiden habe ich viel gelernt. Bei Müller-Catoir unter Hans-Günther Schwarz habe ich meine große Liebe zu Scheurebe und Rieslaner entdeckt. Diese tolle Aromatik und Exotik in Kombination mit einer feinen Säure ... einfach traumhaft. Rieslaner hatten wir ja schon auf dem Weingut – das war immer der Lieblingswein meiner Schwiegermutter – aber keine Scheurebe. Wir haben lange gesucht und dann einen tollen alten Scheurebe-Weinberg gefunden. Es ist Jahr für Jahr einer meiner Lieblingsweine. Bei Weil habe ich viele Weinproben gemacht, die sehr wichtig für die Geschmacksbildung waren. Wir haben regelmäßig große alte Rieslinge verkostet. Ich weiß noch, dass ich von einem 1921er Kiedricher Berg Riesling total begeistert war.

**In eurem Haus leben vier Generationen. Ist der Großvater noch aktiv dabei oder fragt ihr ihn auch mal um Rat?**

Unser Opa ist jetzt weit über 80, aber geistig noch voll fit – er trinkt täglich – verteilt zu den Mahlzeiten – seine Flasche Wein und kümmert sich noch um den Schnitt der jungen Reben. Jetzt über den Winter hat er alte Lagenkarten sortiert und neu beschriftet. Er bekommt regelmäßig neue Aufgaben von uns – das hält ihn jung!

**Klaus Peter hat Wirtschaftswissenschaften studiert und erst danach in Geisenheim Weinbau – wie kam es dazu?**

Klaus Peter hatte als Schüler wenig Freizeit, seine Eltern haben ihn nach der Schule oft mit in den Weinberg genommen und auch am Wochenende musste die ganze Familie anpacken. Als Schüler findet man das nicht immer so spannend und ich glaube er wollte erst einmal einfach da raus! Nach drei Semestern wurde ihm der Stoff dann aber zu trocken und die Sehnsucht nach den Weinbergen so groß, dass er sein Studium an den Nagel hing und nach Praktika in Burgund bei Rousseau und Lignier Weinbau in Geisenheim studierte.

**Im Herbst bist du nicht nur im Weinberg aktiv, sondern kochst für 25 Leute. Was kocht man da um die Lesetruppe bei Laune zu halten?**

Im Herbst kochen wir immer sehr deftig-regional, die Erntemannschaft ist ja von morgens bis abends im Weinberg. Top-Leistung im Weinberg ist ohne gutes Essen (und Trinken) nicht möglich. Besonders beliebt ist unsere Silvaner-Suppe und es gibt

Guss:

Puderzucker mit Rotwein glattrühren

Für den Rührteig Eier, Zucker und Vanillezucker dick-schaumig aufschlagen, die Butter zugeben und kräftig unterrühren.

Das Mehl sieben, Backpulver, Zimt und Kakao zugeben. Abwechselnd mit dem Rotwein, nach und nach in den Teig einrühren.

In eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Kranz- oder Stollenform einfüllen und bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 60 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit dem Guss bestreichen.



natürlich jeden Tag einen leckeren Nachtisch. Die rheinhessische Silvanersuppe wird zubereitet nach einem Rezept aus dem 19. Jahrhundert, das meine Oma schon von ihrer Oma hatte.

**Dein Mann Klaus Peter ist ein guter Winzer – kann er auch kochen ?**

(lacht) Er isst sehr gerne gut und war ganz stolz, dass er dieses Jahr an Silvester einen Steinbutt so toll filetiert hat. Früher – während der Studentenzeit – konnte er auch eine tolle Sauce Hollandaise oder Béarnaise aufschlagen. Heute überlässt er die Küche gerne mir und sucht lieber den passenden Wein zum Essen aus. Wenn die Zeit es zulässt, gehen wir auch gerne mit unseren beiden Kindern essen, zum Glück haben wir einige gute Restaurants in der Umgebung. Gutes Essen und gutes Trinken – das gehört einfach zusammen.

**Ich nehme an, der Herbst ist die stressigste Zeit auf dem Weingut. Wie sieht so ein Tagesablauf während der Ernte aus?**

Wir stehen morgens gegen 6.00 Uhr auf, ich mache Frühstück und versorge unsere Kids, Klaus Peter schaut schon mal auf eine erste Runde durch den Keller nach seinen »Babies«, die bereits geerntet wurden. Um 7.30 Uhr kommt unser ganzes Ernteteam und wir besprechen den Tagesablauf. Leider kann ich nicht immer mit in den Weinberg, da während der Lese auch zu Hause viel Arbeit anfällt und ich mich ja außerdem auch um Büro und Kunden kümmere. Auf jeden Fall essen wir dann aber alle gemeinsam draußen im Weinberg. Meist werde ich um 12.00 Uhr – mit vollgepacktem Auto – schon sehnsüchtig erwartet und

ein guter Schluck darf natürlich auch nicht fehlen. Wir werden ja zum Glück toll von meinem Schwiegervater unterstützt, der während der Ernte tagsüber im Keller ist und somit Klaus Peter ermöglicht, direkt im Weinberg dabei zu sein. Oftmals wird während der Lese ganz spontan nochmals etwas geändert und wir bilden eine kleine Gruppe, die dann selektiv vorarbeitet. Wir haben immer ein tolles Team, das motiviert ist und weiß worauf es uns ankommt. Während der Ernte gibt es keinen Feierabend und auch kein Wochenende.

**Ich weiß Winzer ist ein Full-Time Job, oft ohne freien Samstag und Sonntag. Was macht ihr, wenn ihr mal einen Tag ohne Termine habt, am liebsten?**

Wir machen ja nicht nur Wein, sondern haben auch einen sehr großen Garten ums Haus, der gepflegt werden muss. Wir bauen dort Kräuter, Gemüse und Obst an und entwickeln uns immer mehr zu Selbstversorgern, weil es nirgendwo so gut schmecken kann wie selbst geerntet. Es ist ein tolles Erlebnis mit den Kindern frische Erdbeeren oder Himbeeren direkt vom Strauch zu probieren – eigene Karotten, Tomaten und Salate zu ernten. Vorletztes Jahr haben wir sogar ein eigenes Schwein aufgezogen und dann verwurstelt. Außerdem fahren wir gerne mit dem Fahrrad, gehen im Sommer schwimmen oder in den Wildpark.

**Ihr habt zwei Kinder – Max (8) und Felix (11) – wer wird das Weingut in der zehnten Keller-Generation weiterführen ?**

Für Felix war es schon immer klar, dass er Winzer werden will. Er konnte kaum laufen, da war er schon mit im Weinberg,



Julia Keller

ausgestattet mit kleinem Tret-Traktor und eigener kleiner Butte. Seit drei Jahren macht er seinen eigenen Wein. Er hat eine kleine Presse und mehrere kleine Fässer. Die Weine, die er abgefüllt hat, schmecken schon ganz erstaunlich. Wenn du mal wieder nach Dalsheim kommst, schenkt er dir sicher gerne mal einen Schluck ein. Unser zweiter Sohn Max liebt Tiere. Derzeit möchte er lieber einen Bauernhof mit vielen Pferden haben, aber warten wir es mal ab. Auf jeden Fall werden wir unsere Kinder nicht dazu drängen Winzer zu werden.

**Zum Schluß noch die obligatorische Frage zum aktuellen Jahrgang, was können wir vom Jahrgang 2008 erwarten?**

2008 ist ein ganz klassisches Jahr. Die Weine besitzen eine tolle Mineralität und Rasse. Mein Lieblingsfass ist natürlich die Scheurebe, mein Mann mag im Moment am liebsten den Riesling »von der Fels«, der aus den jüngeren Reben der Grossen-Gewächs-Lagen kommt. Außerdem wird es wieder einige großartige edelsüße Weine geben. Wer den 2004er Jahrgang mochte, wird auch 2008 gut finden.

Weingut Keller • Bahnhofstraße 1 • 67592 Flörsheim-Dalsheim  
Telefon 06243/456 • [www.keller-wein.de](http://www.keller-wein.de)

[www.biobrot-gourmet.de](http://www.biobrot-gourmet.de)