

Weinlese in Bayern – Besuch bei einer **Winzerin** in Franken

Andreas Gefühl für Beeren

Die 41-jährige Andrea Flammersberger keltert Spitzenweine – in der 3. Frauengeneration

Von Anne Kathrin Koophamel

Sanft nimmt Andrea Flammersberger die helle Rebe in die Hand, dreht die prallen Beeren zwischen die Finger, streicht über die feste Haut, zupft ein braunes Blatt vom Stock. „Fast geschafft“, sagt die 41-jährige Winzerin und blickt versonnen auf die Frucht. Noch in dieser Woche werden die Trauben gelesen – die anstrengendste Zeit des Jahres ist vorbei. Dann wird gekeltert.

Flammersberger ist Winzerin in der fränkischen Weinstadt Volkach – und eine der wenigen in Bayern, die ihr eigenes Gut führt. Die Füße fest auf den Boden gestemmt, den Oberkörper gegen 46 Prozent Steilhang-Neigung gelehnt, blickt sie über den Berg. Nur die dunkelgrünen Blätter verteilen sich noch auf den rund 12 Hektar Anbaufläche, die letzten Trauben glänzen vom Regen. „Es war so ein gutes Jahr“, sagt Flammersberger und seufzt. „Und dann kam vor drei Wochen der Dauerregen und damit die Fäulnis.“ Flammersberger musste mit ihren 16 Arbeiterinnen und Mutter Isolde jeden einzelnen Stock bescheiden – per Hand, eine mühselige Arbeit.

„Der Weinanbau, das wird oft verkürrt“, so Flammersberger. Wenn David Beckham sei-

Frauen haben den besseren Geruchssinn – das zahlt sich aus

ner Victoria einen Berg zum Geburtstag schenkt, Johnny Depp nebst Familie auf einem solchen in Frankreich lebt und auch Brad Pitt samt Kinder-schar überlegt, unter die Hobby-Winzer zu gehen, „dann erkennt niemand, dass es harte Arbeit ist. Elf Monate im Jahr“, sagt die Winzerin.

100 000 Liter stellt sie im Jahr her: Riesling und Müller-Thurgau natürlich, auch Kerner, Silvaner, Burgunder oder Secco. Vier Weine bekamen in diesem Jahr die fränkischen Goldmedaille, zwei Silber. „Dank der Frauenhandschrift“, sagt Flammersberger. Meistens sind es Männer, die sich für die Weinherstellung interessieren – und das Gut führen. Auf den Römert-Hof findet man sie nur im Keller: beim Keltern. „Ganz ohne geht's nicht“, sagt Flammersberger. „Frauen haben den besseren Geruchssinn und Geschmacksinn. Sie haben beim Wein buchstäblich die Nase vorn.“ Und so darf der Vater nur im Keller Chef sein, in den Bergen und im Laden treffen Oma Agnes (86), Mutter Isolde (61) und Andrea (41) die Entscheidungen.

„Drei Generationen, drei Meinungen, das erfordert viel Disziplin“, sagt Flammersberger. Vieles hat sich verändert, seit Agnes Römmert 1944 das Gut von ihrem Vater übernommen hat. „Wenn wir heute im Frühsommer den Ertrag reduzieren, um die Qualität zu steigern, und ganze Triebe wegschneiden, nehmen wir meine Großmutter bewusst nicht mehr mit. Sie versteht es nicht, es macht sie nur traurig.“ Als Flammersberger vor zwölf Jahren die Rebstöcke das erste Mal mit der Gartenschere stutzte, saß Agnes mit Tränen in den Augen im Auto.



Winzerin Andrea Flammersberger auf ihrem Weinberg in Volkach: „Jeder Jahrgang ist etwas Besonderes. Der von 2008 wird fruchtig.“

Fotos: Mike Schmalz

„Zu ihrer Zeit hat man jede einzelne Beere vom Boden aufgeklaubt. Fällt heute eine runter, bleibt sie eben liegen.“

Die Liebe zur Beere – sie musste sich jede Generation der Familie erkämpfen. Weder Agnes, noch Isolde oder Andrea wollten Winzerin werden. „Meine Großmutter musste das Gut übernehmen, weil ihr Bruder im Krieg gefallen war“, erzählt Flammersberger. „Ihr Mann musste sogar das Studium an der Sorbonne aufgeben.“ Bei Mutter Isolde stand von Geburt an fest: Die Älteste übernimmt das Gut. „Dabei hätte sie gerne was anderes gelernt.“

Die meisten Umwege machte aber Andrea Flammersberger: „Als Kind wusste ich mit der Arbeit am Wein nichts anzufangen. Es war klar, dass meine Schwester Tanja das Gut weiterführen wird. Ich konnte mir ein Leben auf dem Hof nicht mal ansatzweise vorstellen.“ Erst als Tanja einen anderen Winzer heiratete, war klar: Die Nachfolge fällt Andrea zu.

Dabei bekam Flammersberger schon als Kind mehr als einen Wink von Bacchus: Mit neun Jahren wollte sie die Leseschwänze, dafür lieber zur Reitstunde. „Am Morgen habe ich mir zwei Finger so

stark gequetscht, dass ich nicht mal die Zügel halten konnte“, erinnert sie sich. Hinzu kam eine Pferdehaar-Allergie. Mit 18 dann, die ersten zaghaften Erfahrungen mit Wein – wieder unfreiwillig: Sie wurde zur Volkacher Weinprinzessin gewählt. Vier Jahre tingelte sie durch Deutschland und Österreich, um den Frankenwein zu repräsentieren.

„Zu meinem ersten Glas mussten mich meine Tanten richtig zwingen“, sagt Flammersberger heute, während sie in ihrem silbernen Mercedes die Schotterstraße zur Stadt runter brettert. „Ich

musste das Trinken üben. Nach ein paar Wochen fand ich sogar Gefallen am Wein und habe ordentlich was getragen.“

Als an einem Abend ein älterer Herr nach einem Weinfest laut über den Platz schrie „Schaut's euch an, die Weinprinzessin ist total besoffen!“, hält sich Flammersberger zurück. Sie lernte das Nippen. Auch jetzt, im Gutskeller, spuckt sie den frisch herausgelassenen Federweißen auf den Boden, legt kurz den Kopf in den Nacken. Zum Nachschmecken. „Wie ich wohl durch die Welt tockeln würde, wenn ich jedes Probierglas austrinke“,

sagt sie, dreht das Glas gegen das Licht, schüttet den Rest des jungen Weins über die Bodenfliesen am Ausguss. „Der braucht noch a weng.“ Im Fass gluckert es, Flammersberger schließt das Ventil, klopft kurz auf die bauchige Rundung des Fasses.

Neben dem Keller mit über 20 Fässern ist ihr Arbeitsplatz ein Apple: Auf dem weißen Laptop entwirft die 41-Jährige Etiketten für ihren Wein. „Ein Überbleibsel aus meiner Zeit als Marketingfrau in München, bevor ich die Winzerlehre begonnen habe.“ Auch im elften Jahr ihrer Karriere als Winzerin ist Flammersberger

ger wichtig, dass alles aus einer Hand ist, aus Frauenhand.

Das Weibliche bemerkt man am Detail. „Am Etikett für die limitierte Abfüllung zur Jahrtausendwende habe ich monatelang gearbeitet“, sagt Flammersberger. Die Tarot-Karte des Turms prangt auf den wenigen verbliebenen Flaschen. „Das steht für Neubeginn, aber gleichzeitig dem Festhalten an alten Traditionen.“

Wichtig sind die familiären Wurzeln schon beim Anbau. „Oma hat mir nie Tipps gegeben, sondern von besonderen Jahrgängen erzählt. Wie 1947. Daraus lerne ich.“ 1947 war ein extrem trockener Sommer – ähnlich 2003. „Wir Winzer profitieren vom Klimawandel, mussten aber lernen, stärker zu bewässern. Haben wir vor zehn Jahren einen Chardonnay nur mit Ach und Krach hingekriegt, geht der heute wie von selbst – obwohl wir im Anbau nichts anders machen. Allein durch die Hitze.“

„Ich habe schon seit Jahren kein Bier mehr getrunken“

Nicht das Klima, nicht die vielen Quereinsteiger in die Branche machen laut Bayerns Winzerin den Wein kaputt, sondern Stillstand und Ernst. „Jedes Gut muss an seine Sorten arbeiten, sie moderner machen. Derzeit geht der Trend wieder zu leichten Weinen.“ Und der Ernst? „Ach, das ist der größte Fehler, den die Deutschen machen: Sie nehmen Weine zu ernst.“ Wein, da ist die Fränkin überzeugt, ist ein Spaßprodukt. „Der muss zu meiner Laune passen. Ich will ihn nicht Stundenlang dekantieren, vielleicht noch mein Essen daran ausrichten.“

Vielleicht ein Helles zwischen durch? Flammersberger winkt ab. „Ich habe schon seit Jahren kein Bier mehr getrunken.“



Weinprinzessin von Volkach: Andrea mit 18.



„Das Entwerfen der Etiketten macht mir mit am meisten Spaß.“ Flammersberger kreiert jedes Jahr ein neues Motiv.



Drei Winzer-Generationen: Isolde (l.) und Andrea Flammersberger (r.) umarmen Oma Agnes Römmert.

DEUTSCHER RIESLING

Wein-Wissen für Einsteiger und Neugierige

Deutscher Wein boomt: Jedes Jahr werden über **10 Millionen Hektoliter Riesling** und Co. verkauft, 500 000 Hektoliter davon stammen aus Franken. Neben Riesling sind Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus und Domina beliebt – vor allem im Boxbeutel. Insgesamt gibt es in Bayern über 5900 Winzerbetriebe, die meisten im Landkreis Kitzingen, in dem auch das Gut von Andrea Flammersberger liegt (www.weingut-roemmert.de).

Nach den skandinavischen Ländern sind es vor allem England, die USA, die Niederlande und Russland, die auf den Geschmack der Deutschen gekommen sind. 2006 wurde fast 300 Millionen Liter Wein ins Ausland exportiert – im Wert von **561 Millionen Euro**.

„Durchschnittlich kostet ein Riesling etwa **14 Euro**“, sagt Erik Roloff, Weinfachberater von Feinkost Käfer. Einsteigern empfiehlt er Flaschen von Winzer Robert Weil, „Riesling unplugged“ (9 Euro) vom Gut Tesch

oder eine Abfüllung vom Gut Pawis. „Die drei werden bei uns am besten verkauft“, so Roloff. Beim Jahrgang sollte Neulinge immer den frischesten kaufen – viele Handlungen bieten deshalb gerade Abfüllungen vom **vergangenen Jahr zu Niedrigpreisen** an.

Der Erfolg des Weins ist nicht zuletzt auch den zahlreichen Winzerinnen zu verdanken. Die besten von ihnen finden Sie im Buch **„Weinfrauen“** von Rolf Klein und Armin Faber (AT Verlag, 40 Euro).



Schlafstätte für feine Tropfen: Im Keller reift der Wein vom Gut Römmert heran.