

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Sizilien

Romantische Hotels, authentische Restaurants, Spitzenweine:
Großer Genuss auf Italiens schönster Insel



Alle Hotels
und Restaurants
getestet
und bewertet

AN DIE NORDSEE

Tipps für Inseln und
Küste: Sylt, Amrum,
Föhr & St. Peter-Ording

SCHARFE SACHEN

Keine Kompromisse:
Die besten Messer der Welt

WEINTOUR AM RHEIN

Alte Reben, neue Ideen:
Rheinhessens Topwinzer



ENDLICH SOMMER!

Gemüseküche, frische Kräuter, Grillen orientalisch



Doppelt hält noch besser!

Hans Oliver Spanier, genannt H.O., hat sich mit 20 in Rheinhessen als Winzer selbstständig gemacht. Dieses Jahr hat er guten Grund zu feiern: das 30. Jubiläum für sein Weingut Battenfeld-Spanier. Bravo! Als H.O. 2006 Carolin Gillot vom Weingut Kühling-Gillot heiratete, wuchs der Doppelbetrieb auf stolze 52 Hektar. Zusammen gehört das Paar heute zur Crème de la Crème der Weinszene

TEXT MADELEINE JAKITS

DER FEINSCHMECKER: Hans Oliver Spanier alias H.O. Spanier – wir gratulieren! Seit 1991 hast du dein eigenes Weingut, bist mit gerade mal 50 Jahren schon ein „alter Hase“ und ganz vorn in der Elite deiner Zunft. Wie fühlt sich das an?

H.O. SPANIER: Unfassbar. Ich gehöre ja nicht zu den ganz Glücklichen, die einen tollen Betrieb übernehmen konnten, sondern habe damals eher bei null begonnen, zu einer Zeit, als Rheinhessen als Weinbauregion auch noch am Nullpunkt war.

Klingt furchtbar. Was war bei dir persönlich der Nullpunkt?

Die Spaniers sind Bauern, die aus Passion gute Arbeit gemacht haben. Weinbau war schon immer ein Teil des Lebens in unserer Familie, aber nie das Kernthema. 1971 hat mein Vater die Landwirtschaft dann aber aufgegeben und nur noch Wein gemacht, in Flaschen abgefüllt und für die Gastronomie selbst ausgefahren, bis runter nach Franken. So ging in Rheinhessen seinerzeit die Weinvermarktung.

Rheinhessen als Land der Rüben- und Kartoffeläcker: Was war mit dem Wein?

Damals, Ende der 1980er, gab es dafür kein Konzept, Rheinhessen stand für gar nichts. Die Weine sollten süß und billig sein, basta. Und das Weingesetz von 1971, das die Großlagen propagiert hat, die das Gegenteil von hochwertig waren, waren eigentlich der Todesstoß. Was blieb, waren Weine mit Fantasienamen wie Oppenheimer Krötenbrunnen, Black Tower. Grausam. Da kriegt man schon einen Schädelsschmerz, wenn man nur dran denkt.

Du hast schon mit 20 Jahren als selbstständiger Winzer angefangen, ausgerechnet in diesem Untergangsszenario. Wie hast du das angestellt?

Es waren noch ein paar Weinberge der Familie vorhanden, etwa drei Hektar mit einem ziemlich desaströsen Rebsortenspiegel. Aber es gab da auch eine sehr gute, fast neue pneumatische Weinpresse, über die ich sehr froh war. Wenn es nach meinen Eltern gegangen wäre, dann hätte ich Betriebswirtschaft stu-



FOTO: MEDIENAGENTEN.DE

dieren sollen. Ich habe mich aber sogar selbst von der Handelsschule abgemeldet, um Winzer zu werden. Für die Eltern ein Schock.

Ein tollkühnes Kamikaze-Unternehmen?

Na ja. Man ist als Winzer auch Landwirt, das hast du in den Genen oder nicht. Wenn ich als Kind mit dem Großvater, der ein brillanter Bauer war, über die Äcker gegangen bin, wusste ich, dass ich da auch hingehörte, das war meine Welt.

Hattest du denn Vorbilder unter den Winzern in der Nachbarschaft?

Nein. Und leicht war es ja wirklich nicht. Ich konnte doch zu niemandem gehen, wo ich große Weine hätte probieren können. Was waren überhaupt große Weine? Das wusste bei uns keiner mehr. Bedeutende, hochwertige Weine, die unsere Region durch die Jahrhunderte getragen haben, gab es in diesem Schlamassel damals hier gar nicht mehr. Stattdessen diese ganzen falschen Entscheidungen im Weinbau, die neuen Züchtungen wie Ortega und Bacchus, ideal für süßliche Billigweine.

Warst du in der Weinbauschule in Geisenheim, drüben im Rheingau?

Nach Geisenheim wäre ich gern gegangen! Aber ich hatte keine Zeit dafür. Und ich hätte nicht mal das Benzin bezahlen können, um jeden Tag von Hohen-Sülzen da rüberzufahren. Also habe ich eine Winzerlehre gemacht und bin in Oppenheim auf die Fachschule gegangen. Ich habe mich im Grunde selbst ausgebildet.

Tapfer! Da klingt auch ein bisschen Bedauern mit, oder?

Ja, das stimmt. Es gibt zwei Dinge, die mir bis heute wirklich abgehen: dass ich nicht in Geisenheim studieren konnte. Und dass ich keine langen und großen Praktika im Ausland machen konnte.

Du wolltest mal in den Leistungssport.

Ja, meine große Leidenschaft war der Radsport, meine Voraussetzungen dafür waren gut. Bis zu einem schweren Motorradunfall, bei dem ich mir so ziemlich jeden Knochen gebrochen habe.

Dann also doch Winzer. Was für Weine wolltest du eines Tages mal machen?

Mein Nachbar war Apotheker und hatte den ganzen Keller voller Bordeaux. Er war ein cooler Typ und hat mich sehr oft auf eine gute Flasche eingeladen. Da habe ich überhaupt erst mal erfahren, was große Weine sind. Es war fantastisch.

Der Apotheker, ein Förderer für dich?

Ich hatte mehrmals im Leben das Glück, Menschen zu treffen, die mich im Kopf weitergebracht haben, meinen Horizont erweitert haben. Dieser Apotheker war so jemand – er hatte ein tolles Wohnzimmer eingerichtet mit einer sagenhaften Musikanlage, da wurde nur Gutes gehört, von Mozart bis Phil Collins, und guter, sehr guter Bordeaux getrunken.

An welchen Wein aus dem Apothekerschrank erinnerst du dich vor allem?

Ein richtiges Erweckungserlebnis, das weiß ich noch genau, war eine Flasche 1982er Mouton Rothschild, den haben wir zu Pizza getrunken! Für diesen Wein hat mein Nachbar damals 65 DM bezahlt, und es war der erste Wein, der jemals 100 Punkte von Robert Parker bekommen hat. Da wurde mir klar, dass diese Welt des Spitzenweins einerseits etwas ziemlich Verrücktes, andererseits

ZWEI GÜTER, EINE FIRMA

Die Weingüter Battenfeld-Spanier und Kühling-Gillot sind seit der Hochzeit der beiden Eigentümer unter einem Dach. Die VDP-Mitglieder haben Weinberge in neun Große-Gewächs-Lagen. Ob aus dem Wonnegau bei Worms (Battenfeld-Spanier) oder von den Rheinterrassen zwischen Bodenheim und Oppenheim (Kühling-Gillot): Alle Weine von den insgesamt 52 Hektar Rebfläche – der Schwerpunkt liegt auf Riesling – werden von H.O. Spanier in Hohen-Sülzen vinifiziert. Das Paar produziert nach Regeln der biodynamischen Landwirtschaft 400 000 Flaschen im Jahr. Einstiegsweine sind die Riesling-Gutsweine „Quinterra“ von fünf Böden und der „Eisquell“ für rund € 12. Für die fabelhaften Großen Gewächse (KG: Niersteiner Ölberg, Pettenthal, Hipping, Kreuz. BS: Frauenberg, Zellerweg am Schwarzen Herrgott, Kirchenstück) werden zwischen € 48 und 60 fällig, der rare Topwein des Paares von der Rothschiefer-Lage Rothenberg (KG) kostet € 180.

aber auch etwas Großartiges war. Je länger ich damals darüber nachgedacht habe, desto sicherer war ich mir, dass irgendwann auch aus Rheinhessen wieder etwas Herausragendes kommen musste, wenn man sich mit so einem Wein messen wollte – und dass irgendwann auch eine Flasche Riesling aus einer guten Lage in Rheinhessen wieder 100 Mark kosten würde. Als ich davon in der Schule in Oppenheim erzählt habe, da wollten mich die anderen am liebsten für meinen Größenwahn verkehrt herum an die Tafel nageln.

Wann ist dir klar geworden, dass du ein richtig guter Winzer bist?

Da gab es nie diesen einen Moment, der mir klarmachte: Wow, jetzt hast du's geschafft. Nein, 30 Jahre sind eher ein Marathon. Und dann gab es sehr viele Glücksfälle, zum Beispiel, dass ich bald für relativ kleines Geld grandiose Weinberge übernehmen konnte. Das war sicherlich ganz wesentlich für den späteren Erfolg. Im Zellertal mit dem Frauenberg konnte ich endlich richtig am Profil der Weine arbeiten. Tja, und heute ist es dann schon ziemlich bewegend, wenn du nach 25, 30 Jahren deinen Wein ganz oben in den Bestenlisten der Welt siehst.

Dein Betrieb heißt Battenfeld-Spanier – wieso der Doppelname?

Henri Battenfeld wurde 1993 mein Nachbar, ein ganz verrückter, lässiger Typ aus gutem Haus. Der hat erst gefühlt 30 Semester Maschinenbau studiert, dann war es ihm fad, und er ist in die Schweiz gegangen zum Weinbaustudium. Schließlich hat er sich hier niedergelassen und vier Hektar Riesling beackert. Was er zustande gebracht hat, war nicht so toll, er hat es direkt bei der Genossenschaft abgeliefert. Dem Henri war schnell langweilig, er stand regelmäßig plötzlich vor mir, ich knietief in der Arbeit, und sagte: „Komm, lass uns zu Tisch gehen!“. Das erste Mal habe ich noch gesagt: „Na gut, aber ich ziehe mich dafür nicht extra um.“ Und wo ist er mal eben mit mir hingefahren? In die weltberühmte „Auberge de l’Ill“ im Elsass! Und ich in schmutzigen Gummistiefeln. Ich war überwältigt – da, die große weite Welt, direkt vor mir! Ich habe dem Henri eines Tages vorgeschlagen, dass wir ein gemeinsames Weingut gründen, nämlich Battenfeld-Spanier, und ich seine vier Hektar pachte gegen ein jährliches Deputat. Und ich habe ihm damals schon versprochen, dass wir mit unserem Weingut eines Tages zu den besten Betrieben der Region gehören werden und in den VDP (*Red.: Verband der Deutschen Prädikatsweingüter*) aufgenommen werden. Unser Handshake-Agreement hat bis zu seinem Tod im letzten Jahr gehalten.

Du bist mit Carolin Gillot vom Weingut Kühling-Gillot aus dem nordöstlich gelegenen Bodenheim verheiratet. Sie hat 18 Hektar großartige Böden vom roten Schiefer in den Rheinterrassen mit in die Ehe gebracht ...

(*Lachend:*) Nur um das klarzustellen: Damals waren es noch nicht mal halb so viele Hektar! Aber ehrlich: Ohne Carolin wäre ein solcher Erfolg nicht im Ansatz denkbar. Ich bin der, der sich um alles kümmert im Betrieb – aber nur bis zur Bürotür. Hinter dieser Tür macht Carolin brillante Arbeit bis ins kleinste Detail. Sie ist extrem gut strukturiert – im Gegensatz zu mir.

Ihr habt eure Betriebe nach der Hochzeit zusammengelegt zu einer Firma, der Carolin Gillot-Spanier und H.O. Spanier GbR, in der die Namen Battenfeld-Spanier und Kühling-Gillot heute zwei Marken sind. Die Battenfeld-Spanier-Böden im Wonnegau sind stark vom Kalk geprägt. Wie drückt sich das in eurer Hauptrebsorte, dem Riesling, aus?

Der Riesling vom Kalk ist kürzer getaktet in der Mineralität, der hat einen ganz salzigen, ganz mineralischen Ausdruck. Er ist vibrierend, manchmal auch karg und fast spitz.

Und der Riesling vom roten Schiefer der Kühling-Gillot-Weinberge?

Der hat eine etwas längere Taktung, ist vollmundiger, voluminöser. Die Moste vom Roten Hang sind viel dunkler, viel gelber, die vom Kalk im Wonnegau dagegen hell und im Ton viel gelbfärbiger.

Mineralität – eine viel besungene Riesling-Tugend. Was ist das eigentlich?

Wenn man den Wein probiert, versteht man sofort, was gemeint ist. Die Mineralität ist aber im Labor gar nicht nachweisbar. Du kannst einen Liter Wein eindampfen und wirst am Topfboden trotzdem keine Mineralität nachweisen können. Es gibt Eigenschaften im Wein, die du mit den Methoden der Wissenschaft nicht mal ansatzweise dingfest machen kannst, die du aber im Ausdruck des Weins sehr deutlich wahrnimmst.

Du verführst nach den Methoden der Biodynamie. Wie haben sich die Weine dadurch verändert?

Erst ging es mal los mit der ökologischen Bewirtschaftung, mir war 1991 sofort klar, dass das der erste Schritt sein musste, um spürbar bessere Qualität zu erzeugen. Nach zwei Jahren war ich dann für die Umstellung bereit, seitdem vergären meine Weine spontan, ohne Zuchthefen. Und aus den Weinbergen musste alles Kontraproduktive raus: Pesti-

zide, Herbizide, Kunstdünger. Zur Biodynamie war es dann noch ein Schritt weiter, zwar auf eine vergleichsweise kleine Spielwiese, die aber doch eine noch intensivere Beschäftigung mit der Natur erfordert hat, unter anderem auch mit dem Licht. Wir füllen zum Beispiel mit dem Mond, der gibt uns einen Rhythmus vor, die Natur zeigt uns seit eh und je, wie es geht, und sie funktioniert wie ein Kalender. Seit Tausenden von Jahren haben die Menschen Sterne, den Mond, Sonnenauf- und -untergänge und die Jahreszeiten beobachtet. Den Bauern hat das Orientierung gegeben für ihr Handeln.

Wer naturnah Landwirtschaft betreibt, muss also ein guter Beobachter sein?

Man muss genau mitkriegen, was gerade passiert und im richtigen Moment das Richtige tun. Jeder Wingert hat seine Persönlichkeit: Einer braucht ein bisschen Kompost mehr, dem anderen tut es gut, den Kompost zu reduzieren. Du musst den Wasserhaushalt jedes Weinbergs kennen, wissen, wo Bodenabdeckung nötig ist und vieles mehr. 2004 bin ich nach Bodenheim gekommen und habe meinen künftigen Schwiegervater kennengelernt, ein toller Mann, der eine ganz entspannte Betriebsübergabe an Carolin möglich gemacht hat. Ich habe ihn damals gleich damit konfrontiert, dass wir auch Carolins Betrieb umstellen würden auf ökologische Landwirtschaft. Dazu muss man wissen: Der berühmte Rote Hang war damals von oben bis unten mit Herbiziden behandelt, da sah es aus wie in der Wüste Gobi, null Bodenleben. Tja, da kam ich nun als einer aus dem rheinhessischen Hinterland in diese feine Familie und wollte gleich alles verändern. Der Schwiegervater hat aber sofort zugestimmt: keine Pestizide mehr und mit der Strohwirtschaft anfangen. Wenn du Stroh im Wingert ausbringst, hält das gut die Feuchtigkeit und verhindert Verdunstung und auch Bodenerosion bei Starkregen. Eine Sauarbeit! Aber eben auch das, was einen guten Bauern ausmacht, der Sorge für seine Böden trägt. Wir bringen jedes Jahr 8000 Ballen Stroh aus. Von Hand. Heute haben die

8000 Strohballen von Hand am Roten Hang auszubringen, ist eine „Sauarbeit“

PAARLAUF AM RHEIN – WIE GEHT DAS?

Hans Oliver Spanier, gelernter Winzer, ist Agronom und Kellermeister der beiden Güter Kühling-Gillot und Battenfeld-Spanier. Seine Ehefrau Carolin Spanier-Gillot ist Weinbau-Ingenieurin und übernahm 2002 das elterliche Weingut in Bodenheim.

DER FEINSCHMECKER: Wie habt ihr euch kennengelernt?

H.O.S.: Um uns zu vermarkten, hatten wir die Jungwinzergruppe „Message in a Bottle“ gegründet. Carolin war das einzige Mädels unter 15 Jungs. Sie war weltoffen und gut gelaunt.

C.G.: Er war mir schon vorher aufgefallen, weil er so wahnsinnig gut auf seinem Rennrad aussah. Ich habe mich dann erkundigt, wer dieser attraktive Jüngling ist. Später haben wir uns dann zufällig wiedergesehen.

H.O.S.: Zufällig? Gestalked hat sie mich!

C.G.: Ich wollte ja nie, nie einen Winzer heiraten, sondern Chefin in meinem Boutique-Weingut von damals knapp acht Hektar sein. Heute weiß ich, dass Kühling-Gillot ohne ihn nie zu etwas geworden wäre, mit dem man an die Spitze gelangen kann. Wir können uns gegenseitig, aber auch uns selbst vertrauen. Das ist wichtig!

H.O.S.: Jeder hat seine Spielfeldhälfte, in die ihm der andere nicht reinredet. Und: Carolin hat bei jedem Wein das letzte Wort. Sie werden erst gefüllt, wenn Carolin ihr „Go“ gibt. Ich mache ja den Wein und habe den mindestens schon 20-mal probiert, wenn es dann zum Schwur kommen soll. Da brauche ich eine zuverlässige zweite Meinung ...

C.G.: Ich probiere dann unbedarft ...

H.O.S.: Du verkostest brillant! Wenn du den Daumen hebst, Carolin, dann ist das für mich die Belohnung nach der ganzen Arbeit.

Carolin, was macht eure Weine aus?

C.G.: Reife ist kein Abbauprozess, sondern ein Reinigungsprozess. Die Aromen der Trauben schmelzen mit der Zeit ab, dafür treten die Aromen der Lage in den Vordergrund. Mit der Reife bekommen die Weine etwas Ruhiges und Wunderschönes. Sie lassen dann die Hüllen fallen und zeigen ihren wahren Charakter, ihre Herkunft, sie erzählen vom Boden, auf dem sie gewachsen sind.

Auf vielen Websites deutscher Weingüter präsentieren sich die Inhaber als Landwirte in geländegängigem Schuhwerk und Funktionskleidung, dazu ein Traktor im Hintergrund oder ein Fasskeller. Ihr beide präsentiert euch wie in einer professionell inszenierten Modestrecke.

H.O.S.: Wir möchten damit die Chateau-Kultur unseres Betriebes leben, den Anspruch der Hochwertigkeit unserer Weine.

Wenn ihr in einer tollen Metropole leben könntet – welche wäre das?

C.G.: In einer Stadt leben? Och nee.

H.O.S.: Um Gottes Willen! Aber wenn es sein müsste: Turin oder Paris.

C.G.: Waaaas? Wieso denn das?

H.O.S.: Von Paris ist man ganz schnell in der Champagne. Und von Turin ist es nicht weit ins Piemont.

C.G.: Ich hätte jetzt Kapstadt gesagt. Oder Sydney. Da wäre ja doch wenigstens noch genug Landschaft drumherum!

Weinberge eine ganz andere Dynamik, die Weine haben Spannung und Festigkeit. **Trotz der Sauarbeit mit dem Stroh gilt ja offenbar das Prinzip „weniger ist mehr“, wenn man Weine mit Charisma will?**

Ich war ja wie gesagt mal Radsportler, da gilt: Je weniger du dabei hast, also geringes Eigengewicht, eine Flasche Wasser und vielleicht eine Banane, desto lässiger und einfacher ist es. So ähnlich ist es mit dem Weinmachen: möglichst viel weglassen, was an Mittelchen im Angebot ist. Wir lassen sogar das Bentonit zur Klärung weg, wir machen

nahezu nichts mehr – außer zum Schluss ein paar Milligramm Schwefel dazu. Und haben am Ende reine Naturweine. Dafür brauchst du sehr gute, gesunde Trauben – und Erfahrung. Wir sind aktuell bei unseren Weinen im Schnitt bei etwas unter zwei Gramm Restzucker, also richtig trocken – und allesamt spontan vergoren. 2004 haben wir unseren neuen Keller gebaut. Unsere Tanks und Fässer haben noch nie Zuchthefen gesehen. Das Pure macht Spaß!

Du verwendest gern das Wort Präzision. Was bedeutet das beim Wein?

Im Wesentlichen heißt es, dass der Wein null anstrengend ist, sondern erfrischend und appetitanregend über den Gaumen läuft. Tänzeln Eleganz ist das. Diese Wirkung von Mühelosigkeit und Stimmigkeit – das ist für mich Präzision.

Was bringt dich als Winzer aus der Ruhe? Gewitter! Da kommt die blanke Panik auf! Sommergewitter mit Hagelschlag – für mich die unentspannteste Zeit des Jahres.

Und was noch?

Weinmessen! Ein Graus. Fünf Tage im Gedränge, immerzu über unsere Weine reden. Wenn du als Winzer Perfektion anstrebst, dann gehörst du in den Weinberg und in den Keller, dahin, wo alles für dich Wesentliche passiert, damit nichts schiefgeht. Wenn du aber ständig in der Welt herumfliegst zu Präsentationen und im zu kurzen Sakko über deinen Wein parlierst, kannst du nicht das tun, was du eigentlich am besten können solltest. Ich sehe uns halt immer noch als Familienweingut und will mich auch persönlich um jedes Detail der Produktion kümmern – bis ich 99,9 Prozent des Möglichen erreicht habe.

Carolin und du seid Eltern zweier Söhne: Louis, 13, und Leopold, 11. Wünscht man sich da bei über 50 Hektar mit so vielen großartigen Lagen, dass die Jungs eines Tages übernehmen? Arbeit ist ja auch für zwei allemal genug da, ihr macht es vor. Keine Ahnung, ich möchte darüber gar nicht spekulieren. Aber: Die beiden streiten sich schon manchmal darüber, wer von ihnen denn eines Tages in Hohen-Sülzen bleibt und wer nach Bodenheim geht.

30 Jahre H.O. Spanier – fast ein Lebenswerk. Ein bisschen stolz im Rückblick? Schon, ja. Ich stehe oft in unserem Fasskeller und staune. Dieser Anblick ist für mich immer noch unfassbar: hier ein Stückfass Frauenberg, dort ein Stückfass Schwarzer Herrgott und ein Stückfass Pettenenthal, daneben ein Stückfass Ölberg ... Dieses sensationelle Portfolio ist ein Traum. Da kneif ich mir manchmal direkt selbst in den Arm. Zum Beweis, dass das alles Wirklichkeit ist. ||