

Der Zukunft auf der Spur

WIE IN WEINSBERG
NEUE REBSORTEN
GEZÜCHTET WERDEN

Von Jochen Fischer





Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg und damit einer von wenigen Menschen dieses

»Bei der Züchtung«, sagt Jürgen Sturm, »kann man zwar planen; man wird von den Resultaten aber oft überrascht.«

Der Mann weiß, wovon er spricht, denn er ist der Rebenzüchter der Staatlichen

Für das Zusammenspiel von Ambition und Wirklichkeit in der Fortpflanzung gibt Jürgen Sturm ein Beispiel: die alltäglichen Familienverhältnisse.

»Mancher Sohn ist ganz der Vater, manche Tochter ist dem einen oder anderen Elternteil wie aus dem Gesicht geschnitten. Oft ähnelt allerdings der Nachwuchs seinen Eltern weder äußerlich noch im Charakter.« Während sich Menschen indes nur selten gezielt zusammenmengen, um Nachkömmlinge mit Wunscheigenschaften hervorzubringen, ist das bei der Erzeugung von Weinreben anders: Man kann die Resultate zwar nicht planen, doch man kann die Voraussetzungen schaffen. »Der Züchter sucht Elternpflanzen mit jeweils bestimmten, gewünschten Eigenschaften aus und versucht, diese durch Kreuzung zu kombinieren.«

Das braucht einen langen Atem, denn der Weg zu einer neuen Weinrebe streckt sich über viele Jahre. Eine Pinzette gibt dabei Starthilfe: Weil die Blüten der Weinrebe zweigeschlechtlich sind, müssen die männlichen Staubgefäße des ersten Elternteils rechtzeitig entfernt werden, bevor sich die Blüten selbst befruchten. »Wir kastrieren die Blütenknospen im Frühjahr in stundenlanger Handarbeit«, erklärt Rebenezüchter Sturm diesen Arbeitsschritt.

Das Erfassen der Zuchtstämme in einer Datenbank gehört zu den Aufgaben des Rebenezüchters Dr. Jürgen Sturm.

Rechts: Die Rebsorte Dornfelder ist eine der bedeutendsten Züchtungen des Weinsberger Weinbauinstituts.

Faches in Deutschland. So trocken der Name seines Arbeitgebers klingt, so süffig ist, womit sich der promovierte Önologe tagtäglich beschäftigt: mit Wein. Genauer gesagt damit, die Voraussetzungen dafür zu schaffen, dass auch künftig Spitzenweine angebaut, ausgebaut und abgefüllt werden, um in den Gläsern der Weinkonsumenten zu funkeln.

Wir, das ist er selbst – der nicht nur im Labor oder am Schreibtisch arbeitet, sondern auch im Weinberg Hand anlegt – zusammen mit seinem fünfköpfigen Team. Stück für Stück werden mit einer Pinzette an den winzigen Knospen die Staubblätter entfernt. Denn die späteren Blüten sollen mit Pollen vom anderen Elternteil bestäubt werden. Und damit sich nicht versehentlich ein falscher Vater dazwischenmengt, wird der Pollen in Plastiktüten gegeben, die über den mütterlichen Blütenstand gestülpt und fest verschlossen werden.

BIS ZUM HERBST reifen aus den Blüten die Weinbeeren und in den Beeren die Kerne. Die Kerne werden im kommenden Frühjahr im Gewächshaus ausgesät, im folgenden Jahr ziehen die Sämlinge ins Frühbeet um, von dort ins so genannte Sämlingsquartier im Weinberg. Sofern sie bis dahin nicht aussortiert sind: »Etliche der Kreuzungsversuche enden schon im Frühstadium«, erzählt Jürgen Sturm. Schwacher Wuchs oder zu empfindliches Laub sind in jedem Fall das Aus, egal wie hoffnungsvoll die Elternreben in ihren positiven Eigenschaften gewesen sein mögen. »Die Abkömmlinge derselben Eltern können völlig verschieden sein – auch wieder ganz wie bei uns Menschen.« Die Kandidaten, nach denen Jürgen Sturm sucht, sind übrigens keine künftigen Superstars und Diven, sondern zuverlässige, widerstandsfähige Reben. Die Hauptaufgaben seines Instituts sind, die gebräuchlichen Rebsorten züchterisch zu erhalten und weiterzuentwickeln sowie – noch wichtiger – neue Sorten zu finden, die resistent gegen Pilzkrankungen sind. Denn Pilzbefall ist die größte Schwäche der Weinrebe, macht die Arbeit im Weinberg (kosten)intensiv und führt bei der Ernte zu Verlusten bei Ertrag und Qualität.



Als jüngstes Beispiel für eine vielversprechende Weiterentwicklung nennt Sturm Trollinger-Klone mit verbessertem Wuchs: Der Trollinger wächst zwar von Natur aus

kräftig, jedoch mehr in die Breite als in die Höhe. Die in Weinsberg selektionierten, senkrecht nach oben strebenden Reben versprechen den Weingärtnern Arbeitserleichterungen beim Binden der Reben in den Weinberganlagen. »Unser ganz großes Thema ist jedoch die Pilzresistenz«, sagt Jürgen Sturm, der sein Amt als oberster württembergischer Rebenzüchter im Frühjahr 2013 angetreten hat, im Alter von nur 37 Jahren. »Die Bekämpfung von Pilzkrankheiten im Weinberg ist ein wirtschaftlicher Faktor: Sie kostet Zeit und Geld. Darüber hinaus ist sie ein ökologisches und politisches Thema, denn die Gesetze im Pflanzenschutz werden tendenziell strenger, die Ansprüche an Umweltverträglichkeit höher. Unsere Aufgabe ist, den Weinbau auch für künftige Szenarien mit den besten Reben im Hinblick auf Qualität, Ökologie und Ökonomie zu versorgen.« Die Zeithorizonte, in denen Rebenzüchter denken, sind



weit: »In Weinsberg wird seit etwa 1985 fast ausschließlich an pilzresistenten Sorten gearbeitet. Die ersten erfolgversprechenden Sorten kommen aktuell auf den Markt. Auch die Früchte unserer heutigen Arbeit werden entsprechend in etwa 20 bis 30 Jahren reif sein.«

Im Sensorikraum des Weinsberger Instituts finden häufig Verkostungen statt, unter anderem mit Weinen aus den Versuchsanlagen.

VERKAUFSOFFENER SONNTAG
12.30 BIS 17.30 UHR

DER HERBST HAT VIELE GESICHTER

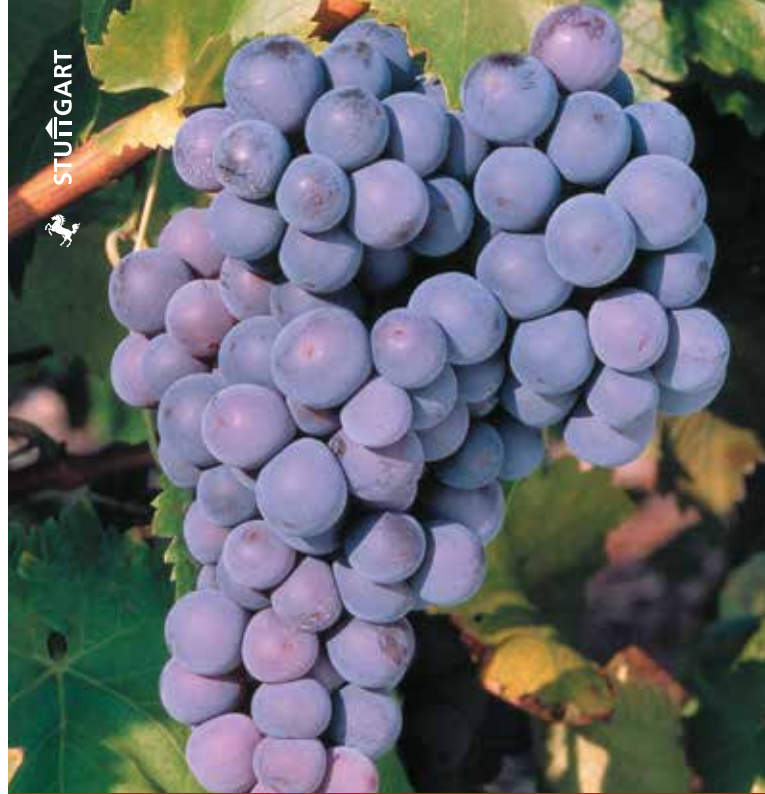
67. FELLBACHER HERBST
10. – 13. OKTOBER 2014

WENN BEI DER KREUZUNG hoffnungsvoller Elternteile tatsächlich interessante Jungpflanzen entstanden sind, liegen noch viele Jahre ausgiebiger Prüfung vor ihnen: Sie werden vermehrt, im Weinberg in Reihe gepflanzt und kommen in die so genannte Vorprüfung. Die aussichtsreichsten Kandidaten rücken vor in die Zwischenprüfung. Dazu werden 100 bis 200 Stöcke dieses Klon (die Pflanze wird aus Stücken der Triebe weitervermehrt) in die Rebanlagen des Staatsweinguts oder angeschlossener Betriebe gepflanzt. Stellt sich nach weiteren Jahren heraus, dass Eigenschaften, Ertrag und Weinqualität dieser Sorte den Vorstellungen entsprechen, werden sie beim Bundessortenamt zur Prüfung angemeldet. Das Amt beurteilt während der etwa fünfjährigen Prüfung, ob es sich bei dieser Kreuzung botanisch um eine neue Rebsorte handelt.

Das klingt alles sehr rational und vernünftig, muss es in der Landwirtschaft auch sein. Andererseits stellen die Winzer nicht einfach ein Lebensmittel her, sondern ein Genussmittel. Bei dieser Bemerkung wird das Lächeln im freundlichen Gesicht des jungen Rebenzüchters um einige Millimeter breiter. »Selbstverständlich haben wir den Wein immer im Blick, wenn wir uns mit den Reben beschäftigen.« Die pilzresistenten neuen Sorten sollen dem Geschmack der Konsumenten und einem veränderten Weinstil entsprechen. Württemberger Eigengewächse wie Trollinger und Dornfelder sind etablierte Platzhirsche, doch heutige Weinliebhaber kommen weit in der Weinwelt herum und messen heimische Weine am internationalen Profil.

Jürgen Sturm hat diese Erfahrung selbst gemacht: Aufgewachsen ist er im Remstal, in einer Familie, die nichts mit Weinbau zu tun hatte. Nach dem Schulabschluss an einer Waldorfschule entschied er sich für eine praktische Ausbildung: Er ging beim Weingut Aldinger in Fellbach in die Lehre als Winzer. Es folgte die Studienzeit in Geisenheim und Gießen, verbunden mit einem Praktikum in Australien. »Dort habe ich die Rebsorte Syrah lieben gelernt« – einen Rotwein, der in der ganzen Welt geschätzt wird. »Diese Qualität gedeiht auch in Württemberg. Wir haben im Staatsweingut einen Syrah im Anbau, der absolut internationales Niveau besitzt.«

WIE ZUM BEWEIS der Wettbewerbsfähigkeit stellt Jürgen Sturm ein grünes Halbliterfläschchen auf den Tisch, beklebt mit einem Haushaltsetikett, beschriftet mit »We 94-26-37 Regent x Acolon«. Der Rebenzüchter füllt einen Schluck in ein Probierglas: ein dunkler, dichter Rotwein. Er schmeckt – nach Süden! Vollfruchtig, komplex, mit kräftiger, aber nicht aufdringlicher Säure. Ein Wein, dem man jederzeit abnehmen würde, er sei auf der Südhalbkugel der Weinwelt gewachsen. »Diese Sorte«, sagt Jürgen Sturm, »hat beste Chancen, dass sie zur Bundessortenprüfung angemeldet wird. Sie ist einer unserer Hoffnungsträger: unempfindlich gegen Pilzkrankheiten und mit einem internationalen Geschmacksprofil.« Es wäre die erste Sorte, die in Jürgen Sturms Amtszeit angemeldet wird, »doch ich habe dazu praktisch nichts beigetragen«, wehrt Sturm lachend ab: »Die ›94‹ im Etikett steht für 1994. In diesem Jahr haben meine Vorgänger die Sorte gekreuzt. Ich trage also nur weiter, was vor Jahrzehnten begann.« Und bis der aussichtsreiche, noch namenlose neue Rotwein seine Wurzeln in württembergische Weinberge gräbt, vergeht mindestens noch ein weiteres Jahrzehnt. ☺



Die Winzer-Sauna



**Panorama-Sauna
mit Weinberg-Blick**

★★★★★
SaunaPremium
DEUTSCHER SAUNA-BUND

DAS LEUZE.
Mineralbad

Am Leuzebad 2-6 · 70190 Stuttgart
Telefon 0711 216-4210