

Mr **ICON**

MÄRZ 2024

**PHILIP FROISSANT
SHOOTINGSTAR**

PAUL SMITH FOTOGRAFIERT
NILS KUESEL

DAS GROSSE INTERVIEW
MIT LOTHAR SCHIRMER

DER GSTAAD GUY

AUTOS, UHREN, BOOTE,
DROHNEN IM WEINBERG

Es summt und brummt im Weinberg Wormsberg. Die Bienen sind es nicht, dafür ist es im Februar zu früh, und was da unter regensatten Wolken mit gut einem Quadratmeter Größe über den Himmel saust, zu massig. Eine Drohne fliegt tief, manövriert über Große Lagen Pinot noir hinweg, einen Sprühregen hinter sich herziehend. Steil geht es auf der einen Seite den Berg hinauf und getrennt durch einen breiten Pfad auf der anderen ins Tal hinab. Am Fuß prägen Spitzdächer das badenwürttembergische Dorf Tiefenbach. Der Regen der vergangenen Tage hat die Erde zwischen den Reben in weichen Lehm verwandelt, eine Rutschpartie für alles auf zwei Beinen. Aus der Luft ist dies einerlei. „Wer einigermaßen Playstation spielen kann, kommt hiermit auch zu recht“, sagt Nachwuchs-Weinmacher Patrick Jacklin und lächelt unterm Schnurrbart. Der 26-Jährige ist in seinem Element. Gemeinsam mit seinem Bruder Philip steht er für die dritte Generation der Familien Heiler und Jacklin, die die Heitlinger Genusswelten Richtung Zukunft begleiten soll. Für die im Fall der Drohne erst einmal zwei Führerscheine und eine Investition von rund 25.000 Euro notwendig waren. Dabei zeichnet sich Deutschlands größtes biodynamisches Weingut durch eine Art des Weinmachens aus, die vor allem von Hand stattfindet – angefangen beim sanften Rebschnitt bis zur Ernte. Derzeit mit vier Trauben im „Gault & Millau Weinguide“ ausgezeichnet, scheint man nicht nur das Rezept für guten Wein gefunden zu haben, sondern auch für die Symbiose aus anthroposophischem Anbau und neuster Technik. Ist die Zeit reif, wird die Drohne eine Mischung aus lauwarmem Wasser und Kuhdung, der zuvor für sechs Monate in einem Kuhhorn vergraben wurde, versprühen. So will es der Mondkalender. Wichtig: Die Komponenten müssen dafür genau 20 Minuten im Uhrzeigersinn und dann dagegen von Hand gerührt werden. Es ist wohl der Teil, der dem biodynamischen Weinanbau seinen esoterischen Anstrich gibt. Am Ende sollen nur 120 Gramm des speziellen Düngers ausreichen, um das Wachstum auf einem Hektar Fläche zu fördern. Die Weingüter Heitlinger und Burg Ravensburg stellen zusammen eine Rebfläche von 112 Hektar – es gibt also viele Kuhhörner zu vergraben. Vom Wein abgesehen gehören ein 18-Loch-Meisterschaftsgolfplatz mit Clubhaus, zwei Restaurants sowie ein Hotel dazu. In ihrer bloßen Aufzählung könnten die „Welten“ wie eine gefährlich überbordende Restaurantkarte wirken. Die Einladung zum Branchentreffen „Biodynamica“ kommt daher ganz gelegen, um

Auf den biodynamischen Weingütern Heitlinger und Burg Ravensburg entsteht Wein hauptsächlich von Hand. Unterstützung kommt aber von Drohnen, Robotern und Schafen

MIT ALLEN KRÄFTEN

zu verstehen, dass auch das Unternehmen ganz organisch gewachsen ist.

Ein zottiger Hund mit weißem Fell trottet in der Ferne im Grün umher. Ist es etwa Pinot Blanc, der Hund von Heinz Heiler? Der Großvater und Gründer des Familienimperiums lässt es sich auch mit 82 Jahren nicht nehmen, die Latifundien regelmäßig als Spaziergänger zu erkunden. Sein Vermögen hat er als Banker, Unternehmer und Motel-One-Mitgründer zusammengetragen, Mut und Glück stets an seiner Seite, bekräftigt er. Als es an der Zeit ist, den Ruhestand zu planen, verkauft er seine Betonbau-Firma. Druck auf seine drei Töchter auszuüben, das Unternehmen zu übernehmen, kommt ihm nicht in den Sinn. Stattdessen investiert er das Geld 1994 in einen Golfplatz in Tiefenbach und schafft damit ein Familienprojekt. Den Golfplatz mit Driving Range betreut inzwischen Schwiegersohn Warren Jacklin, der niemand anderes ist als der Sohn des viermaligen Ryder-Cup-Captains Tony Jacklin. Die Geschäftsführung liegt bei

Im Uhrzeigersinn:
Auf dem Weg an die Spitze: Philip und Patrick Jacklin freuen sich über vier Trauben im „Gault&Millau Weinguide“. Hornmist als Dünger: Dafür wird Kuhdung sechs Monate in einem Kuhhorn vergraben. Eine Drohne düngt und bewässert den Weinberg. Schafe beackern ihn - ein schwarzes ist auch dabei





Von links: Es ist vollbracht: Die Großen Gewächse vom Wormsberg sind in der Flasche. Weinmacher Claus Burmeister setzt zum sanften Rebschnitt an. Im Weinkeller: Einige Fässer werden aus Hölzern der Region gefertigt



Heilers Tochter Christine Jacklin, die als gelernte Architektin auch bei der Gestaltung der Hotels und Restaurants federführend ist. Die Enkelkinder werden früh eingebunden. „Mein erster Job in den Sommerferien war als Greenkeeper“, erinnert sich Philip Jacklin. „Danach haben mein Bruder und ich im Service, an der Rezeption und im Weinberg gearbeitet.“ Nach seinem Sport- und Medienmanagement-Studium übernimmt er das Marketing des Betriebs. Nicht weil er musste, sondern weil er es so will.



HEITLINGER GENUSSWELTEN (7)

Doch erst der Kauf des Weinguts Heitlinger 2008 legt den Grundstein, auf den sich ein Großteil des Erfolgs heute stützt. Er ist eng an den Weinmacher Claus Burmeister geknüpft, der zunächst gar nicht leicht zu verpflichten war. Fest im Weingut Burg Ravensburg verwurzelt, konnten den Kraichgauer weder Geld noch Perspektive zu einem Wechsel bewegen. Ohne den besten Weinmacher der Region hätte es doch aber keinen Sinn, entscheidet Heinz Heiler und pachtet kurzerhand Burg Ravensburg, um es bei erster Gelegenheit zu kaufen. Mit dem Vertrauen der Familie im Rücken stellt Claus Burmeister den Betrieb ein Jahr später auf biodynamischen Weinanbau um. Es entstehen Rieslinge und Pinots aller Couleur, die sich hinter französischen Vorbildern nicht zu verstecken brauchen. Der anthroposophische Ansatz wurde in den 20er-Jahren von Rudolf Steiner erdacht und ist vom Bio-Anbauverband Demeter zertifiziert. Neben einer Nische, die übrigens



nicht mit Naturwein zu verwechseln ist, dafür aber mit ebenso vielen Vorurteilen über Qualität und Machart belastet ist, bedeutete dieser Schritt vor allem eines: viel mehr Arbeit im Weinberg. So sinken Burmeisters Knie im Matsch ein, während er die Rebe abtastet, Schnitte setzt, denen das Auge kaum folgen kann, anschließend zufrieden lächelt und zur nächsten Rebe übersetzt. Nur zehn Mitarbeiter im Betrieb sind dieser Aufgabe gewachsen. Es geht darum, der Pflanze so wenig wie möglich innere Verletzungen zuzufügen, die von außen zwar nicht sichtbar sind, aber im Innern die Nährstoffversorgung hemmen können. Allein die Erfahrung bringt die Geschwindigkeit. „An manchen Rebschnitt erinnert man sich ein Jahr später und freut sich, wenn die Rebe wie gehofft gewachsen ist“, sagt Burmeister und streicht mit den Fingern schon über die nächsten Äste.

Der Weinmacher bekommt Besuch, es blökt von der Seite. Schafe arbeiten sich durch den Weinberg, zupfen, ohne Interesse für den Wein, Unkraut und düngen nebenbei den Boden. Die Tiere gehören einem benachbarten Schäfer. Ein Geschäft, bei dem beide profitieren. Im Wind weht im Drahtzaun etwas dunkle Wolle vom einzigen schwarzen Schaf der Herde, die sich beim Durchkriechen verfangen hat. Der Geruch der Schafwolle hält Rehe fern, die gern von den Trauben naschen würden. Ähnliches vermag auch der Roboter auf vier Rädern, der gelegentlich bewässert und düngt, wenn das Gelände für Menschen zu unwegsam wird. Auf Privatwegen dürfte er sogar autonom arbeiten.

Claus Burmeister sticht mit einem Spaten ein Stück Erde aus dem Weinberg. Seine Struktur aus zarten Wurzeln und lockerer Erde erinnert an die Marmorierung eines Steaks. „So muss ein gesunder Weinberg aussehen“, erklärt er. „Die wichtigste Arbeit findet nicht im Weinkeller statt, sondern genau hier.“ Aus einem Billigsteak könne kein Spitzenkoch der Welt ein Spitzenmenü zubereiten. Das Gleiche gilt für Trauben.

Jennifer Hinz