



# Kai, der Querkopf

Es ist eines der spannendsten Projekte der deutschen Weinszene: Im 650 Jahre alten Rheinhessen-Weingut erproben Kai Schätzel und Jule Eichblatt neue Formen landwirtschaftlichen Arbeitens und Lebens

TEXT RAINER SCHÄFER

**W**äre da nicht das Ärgernis mit Uli, dann liefe das System eigentlich wie geschmiert. Als Jule Eichblatt die Schafherde besucht, die gerade in der Lage Niersteiner Hipping weidet, ist der dominant-aggressive Bock, der sonst alle Aufmerksamkeit auf sich lenkt, nicht im Gehege. Keine Spur von Uli weit und breit, unten glitzert der Rhein, immer mal wieder schippert ein schwer beladener Frachtkahn vorbei. Die bretonischen Zwergschafe Leo, Lasse, Luc, Max und Pepe, die gerne nach Praktikanten benannt werden, haben nur Augen für das Grünzeug zwischen den Reben und turnen so sicher im Steilhang auf und ab, als gäbe es keine Schwerkraft. Die Herde kommt gut ohne ihren exaltierten Anführer zurecht, der, so Jule Eichblatt, zum „Kollateralschaden des syntropischen Systems“ geworden sei. Etwas, das man in einem solchen geschlossenen, natürlichen Kreislauf wohl in Kauf nehmen müsse. Denn Uli ist auch ein Symbol für die Zukunft im 650 Jahre alten rheinhessischen Weingut Schätzel, wo derzeit eines der spannendsten Projekte der deutschen Weinszene stattfindet.

**KOMMUNE 3000** nennt sich dieser Modellversuch von Winzer Kai Schätzel und seiner Partnerin Jule Eichblatt, mit dem sie neue Arten des Weinbaus und der Zusammenarbeit erproben. „Wir wollen eine neue Form der Landwirtschaft schaffen“, sagt Schätzel. Zwischen den Reben werden Hunderte von Bäumen gepflanzt, darunter grasen Schafe zwischen Blüten und Kräutern, Drohnen bringen von oben biodynamische Präparate aus. Es möge naiv klingen, „aber wir glauben daran, dass gute und moderne Landwirtschaft wirklich die Welt retten kann“. Dabei gehe es nicht um ein „back to the roots“, beteuert der Winzer: „Wir sind keine Traditionsromantiker, bei der Vorstellung schüttelt es uns.“

Die Kommunarden wechseln, meist sind es Praktikanten aus mehreren Ländern, manchmal Gäste, die für kürzer oder länger in Nierstein bleiben, das obere Stockwerk in der Villa belebt eine ukrainische Familie. Das Gut ist vor allem eine Experimentierstube, hier werden Vorhaben



**Ungewöhnliche Methoden im Traditionsweingut: Der Riesling „Reh“ wurde aus acht Jahrgängen zusammengestellt – ein exklusiver Wein, von dem es nur 800 Flaschen gibt**

umgesetzt, über die im Weinbau viel geredet wird. Doch was bei anderen Theorie bleibt, soll hier möglichst schnell zum Leben erweckt werden.

Die Hierarchien in der Kommune 3000 sind flach, und keiner soll unersetzbar sein. „Wir sind nicht mehr das Weingut Kai Schätzel, hier müssen keine autoritären Machos rumhampeln“, sagt der Winzer. Während Jule sich gerade um die Schafe kümmert, sind die Praktikanten in den Weinbergen beim Rebschnitt. Jeden Donnerstag öffnen sie die „Probierstube 3000“, dann werden Weine ausgeschenkt – mit Umsatzbeteiligung für die Kommunarden. Und im Meeting leitet Kai mal eben „die

**„Wir glauben daran, dass gute und moderne Landwirtschaft wirklich die Welt retten kann.“**

Kai Schätzel

Energiewende“ ein: In Zusammenarbeit mit der Universität Geisenheim möchte er Faltdächer in seinen Weinbergen einsetzen, wie er sie in Kalifornien gesehen hat. Die sollen nicht nur Energie spenden, sondern auch Schatten für die Rebstöcke, „wie eine Blume“.

Wie zielstrebig das Duo Schätzel/Eichblatt zu Werke geht, zeigt sich am Roten Hang, einer Gruppe von Einzellagen zwischen Nackenheim und Nierstein. 250 „Pionierbäume“ haben sie dort in den besten Lagen ausgepflanzt, Pappel, Ahorn, Weide, Baumhasel, Elsbeere, Schwarznuss und Sandbirke. Es sind mehr als Alibi-Pflanzen, die in vielen Weinbergen Mode geworden sind. „Wir pflanzen in maximaler Dichte Bäume in unsere besten Lagen rein“, sagt Schätzel, „man wird sogar auf Satellitenbildern erkennen können, wie sich unser Weinbau verändert.“ Im Rothenberg werden die Reben als Pergola kultiviert. Als Schätzel das Spalier anlegte, habe das „zu Aufruhr“ unter den einheimischen Winzern geführt. „Da tun sich einige immer noch schwer mit Veränderungen.“ Wer glaubt, dass Weinerzeugung aus kontrolliertem Nichtstun besteht, wie es inzwischen in deutschen Betrieben oft zu hören ist, kann hier andere Eindrücke sammeln: In der Kommune 3000 herrscht ansteckende Aufbruchstimmung.

**DAS PAAR WILL MASSSTÄBE SETZEN,** was die viel beschworene Nachhaltigkeit im Weinbau angeht: Die Weine werden ohne „konservative Verpackungsschminke“ in Leichtglas gefüllt, die Ausstattung ist minimalistisch gehalten, auf Kapseln wird verzichtet. Über einen QR-Code werden möglichst viele Informationen zum Anbau und den Inhaltsstoffen der Weine vermittelt, „wir wollen so transparent wie möglich sein“, sagt Jule Eichblatt.

Als einer der wenigen VDP-Winzer keltert Schätzel Naturweine auf hohem Niveau. Verband Deutscher Prädikatsweingüter und Vin Naturel – das klingt für manchen wie ein Opernbesuch in Wollsocken und Sandalen. Vor Kurzem stellten Kai Schätzel und Jule Eichblatt ihre neue Kollektion „Modern Wines“ auf den Faröer Inseln und in Kopenhagen vor, damit will man eine Brücke schlagen zwischen „natürlichem Wein und großen Terroirs“. Das haben noch nicht viele versucht und hinbekommen. Aber der Winzer fühlte sich schon immer zu Größerem berufen, stand sich damit auch oft im Weg, zögerte manchmal vor dem alles entscheidenden,

**Blick auf Nierstein, wo das Weingut Schätzel seit Jahrhunderten zu Hause ist**



## „Wir wollen keine elitären Weine erzeugen, die sich nur wenige leisten können.“

Kai Schätzel

letzten Schritt. Der ehrgeizige Schätzel blieb lange der Unvollendete, „bis Jule kam“.

Kai Schätzel fiel schon immer auf am Roten Hang. Bereits mit 13 übernahm er den Keller im Weingut, weil sein Vater Direktor der Weinbaudomäne Oppenheim und stellvertretender Leiter des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum Rheinhessen war, seine Mutter leitete den Betrieb mit ihren drei Söhnen. Kai, der Älteste ging voran, bis ihn andere Pflichten riefen: Er diente zwei Jahre bei den Gebirgsjägern in Bad Reichenhall, ein gewisser militärischer Ehrgeiz wurde schon seit Generationen in der Familie ausgelebt: Schätzel darf sich Reserveoffizier nennen, wie der Vater und davor der Großvater, er gehe eben „gerne an seine Grenzen“, sagt er. Der Wein rückte erst mal in den Hintergrund. Schätzel, ein Charakter, zu dem auch Gegensätze und Widersprüche gehören, zog weiter nach Hamburg, wo er BWL studierte und als Diplom-Kaufmann abschloss.

**2008 ÜBERNAHM KAI SCHÄTZEL** das familieneigene Weingut in der Niersteiner Oberdorfstraße. Der klassische Riesling in unterschiedlichen Prädikatsstufen war ihm aber bald nicht mehr genug. Er experimentierte mit Maischestandzeiten und ließ Haut und Stiele der Trauben mitvergären, weil „in der Schale die Seele der Rebsorte steckt“. Schätzel war perplex, als er feststellen musste, dass die amtliche Prüfungskommission mit so viel Seele im Wein offenbar nicht zurechtkam: Seinem Silvaner 2011 wurde auch im dritten Anlauf die amtliche Prüfnummer verwehrt, der Wein sei „feh-



**Kai Schätzel ist ein vielschichtiger Charakter, der Gegensätze vereint**

lerhaft“. Er überklebte die Etiketten und schrieb von Hand „Querkopf“ darauf. Manchmal wird man in eine Rolle gedrängt, die man gar nicht einnehmen wollte. Doch nach kurzer Eingewöhnung gefiel er sich als Provokateur, der mit seinen „Bürgerschreck-Weinen“ irritierte. Er habe, räumt Schätzel heute ein, Weine „rausgelassen, die nicht so einfach zu trinken waren, manche waren sauer und bitter“. In Fachkreisen waren sie sogar wegen ihres „Schätzel-Stinkers“ berüchtigt.

Etwas überraschend wurde das Weingut trotzdem 2016 in den VDP aufgenommen, für Schätzel erfüllte sich „ein Jugendtraum“, er habe schon als Schüler einen Antrag auf Aufnahme in den Verband gestellt, der nicht ernst genommen worden sei. Schätzel kann blitzsaubere Rieslinge kelttern, seine Kabinett-Weine sind weit über Rheinhessen hinaus bekannt und begehrt. Aber er begann auch, „böse Fässer“ im jahrhundertealten Kellergewölbe zu horten: Im Verborgenen entwickelte er seinen ganz eigenen Stil, seit dem Jahrgang 2016 ließ er Weine im Fass liegen, an deren Oberfläche sich – wie beim Sherry – Florhefe bildete. „Ich wusste lange nicht, wohin die Reise führt“, sagt Schätzel. Im



**Jule Eichblatt wollte als Abwechslung zum Job mal im Weinberg mithelfen – und blieb**

Keller lag wertvolle Rohware aus berühmten Weinbergen wie Pettenthal, Rothenberg und Hipping, ohne feste Bestimmung. „Aber dann kam Jule.“

Es war im Herbst 2020, als Juliane Eichblatt, die von allen Jule gerufen wird, in Nierstein ankam. Als viel beschäftigte Gründerin eines Öko-Lieferservices in Norddeutschland suchte sie Ablenkung, ein Hamburger Gastronom hatte ihr dafür die Weinlese am Roten Hang empfohlen. Bald war klar, dass sie nicht nur als Gast gern gesehen war. Jule blieb, engagierte sich im Weingut, gründete die Kommune

**„Kai war noch nicht so weit, den allerletzten Schritt zu gehen und ihn nach außen zu kommunizieren.“**

Jule Eichblatt

3000 und verhalf Schätzel zu Klarheit in seinen Entscheidungen: „Er war noch nicht so weit, den allerletzten Schritt zu gehen und ihn nach außen zu kommunizieren“, sagt sie.

Die beiden stehen im Keller, umgeben von Dutzenden Fässern, man braucht eine Weile, um ihre Methodik zu verstehen: Was auf den ersten Blick wie eine Geheimwissenschaft wirken kann, ist eine Interpretation des Solera-Prinzips, wie man es aus dem andalusischen Sherry-Gebiet Jerez kennt: Aus verschiedenen Fässern, in denen Wein jahrelang unter der Florhefe reift, werden die endgültigen Weine komponiert. Die „Solera-Mutter“, die Schätzel auch flapsig als „Grundsuppe“ bezeichnet, stammt aus dem Jahr 2016. Das Fass wird, so die Grundregel der Methode, immer wieder aufgefüllt mit dem nächsten Jahrgang, manchmal finden sich in einem Wein Chargen aus 30 Fässern. Schätzel benutzt Exceltabellen, um die Prozentzahlen festzulegen und den Überblick zu behalten.

**UNGESCHWEFELTE WEINE** sind das Resultat, etwa der „Naturweiss“, die Rieslinge „3000“, „Steiner“ oder „Reh“, der aus acht Jahrgängen zusammengestellt wurde und von dem nur 800 Flaschen gefüllt wurden. Es sind naturstabile Weine, unfiltriert und mit geringem Alkoholgehalt, die nach Brioche, Umami und salzigem Stein schmecken. Solera ist für das Winzer-Paar auch die Versicherung gegen die Schwankungen der einzelnen Jahrgänge: „Im Keller haben wir Klaviertasten, und da können wir verschiedene Akkorde spielen“, sagt Schätzel. Dieses Prinzip mache ihn „frei von allen Beschränkungen der Weinwelt, mit denen ich aufgewachsen bin“.

Dass sich in den Jahrgangs-Cuvées das Terroir nicht zeigen könne, wie Kritiker befürchten, wird beim Verkosten nicht bestätigt: Es summiert sich zu einer grundlegenden Mineralik, die allen Weinen zu eigen ist. Neun Jahre lang erarbeitete sich Schätzel „das System, das Schritt für Schritt gewachsen ist“. Inzwischen seien „Modern Wines alltagstauglich, das ist unsere Interpretation von Sozialismus, wir wollen keine elitären Weine erzeugen, die sich nur wenige leisten können.“

Schätzel kann sich mit Verve in Ideen stürzen und unbequem sein. Als er im VDP Rheinhessen für „Naturwein der Zukunft“ zuständig war, zogen sich die Sitzungen in die Länge. Aber ein Provokateur ist er nicht mehr. „Die Amtliche Prüfungsnummer würden wir nicht ablehnen, es geht nicht mehr um Verweigerung, sondern um die Erweiterung der Weinwelten.“ Der Niersteiner ist zum Prototypen des anti-autoritären Winzers gereift, der eine leise, aber wirksame Revolution angezettelt hat. „Früher wollte ich im Mittelpunkt stehen und habe alles im Alleingang entschieden, heute machen wir das gemeinsam.“

#### **WEINGUT SCHÄTZEL** ●●●

Oberdorfstr. 34, 55283 Nierstein,  
Tel. 06133-5512, [www.schaetzel.de](http://www.schaetzel.de)  
Probierstube: Do 16-19 Uhr ☎

#### **PROBIERTIPPS:**

##### • **2023 Naturweiss**

Die Cuvée aus Riesling, Silvaner u.a. war der erste Naturwein, der im Jahrgang 2017 in Serie ging. Leichte Trübung, in der Nase klar und erfrischend: Apfelblüten, Apfel, Wiesenkrauter, feine Hefe, weißer Pfeffer, Cidre. Auch am Gaumen mit Apfel und Cidre-Noten, Grapefruit, frisch, puristisch, würzig und leicht salzig. Starker Einstieg in die Weinwelt von Jule Eichblatt und Kai Schätzel. € 14

##### • **2023 Riesling 3000**

Der erste Demeter-zertifizierte Jahrgang, der nach der Kommune 3000 benannt ist. Duftet nach Anis, Kümmel, Apfelschale, auch etwas Hanf. Im Mund saftig, herber Apfel, zitrisch, grünes Lorbeerblatt, tragende Säure. Geschmeidige Textur, griffige Phenolik, mittlere Tiefe, salziges Finale. Ein Riesling der neuen Generation. € 18

##### • **NV Steiner Riesling 17-23**

Nach dem Solera-Prinzip komponiert aus den Jahrgängen 2017 bis 2023. Im Duft Flintstein, Zitronengras, Quitte und weißer Pfeffer. Der Gaumen lebendig und mit schöner Frische, zitrischen Noten, Limettensaft, mit Zug, Druck und Energie. Eigenwillig und dabei einnehmend. € 28