



Heinzelmanns Winzerportrait: WEINGUT SCHÄTZEL

# MODERNER WEIN vom Rhein

SCHÄTZEL

Wahnsinn ist durchaus eine Option: Im Weingut Schätzel im hessischen Nierstein trifft Tradition auf Moderne, über Wein wird bei Techno gesprochen und viele Weine kommen ohne Schwefel aus – aber nicht alle. **Ursula Heinzelmann** hat dem innovativen Winzer einen Besuch abgestattet.

»Sich mit allem auseinanderzusetzen, auch seltsame Meinungen anzuhören, das ist vielleicht der eigentliche Kern der Sache.« Wir haben uns kaum begrüßt, da ist Kai Schätzel – Baseballcap, Schnauzer, Workwear-Jeans – auch schon mittendrin in den großen Fragen des Daseins, und ich bin froh, das Wort Kaffee zu hören. Wir stehen im Innenhof des gediegen altrosa gestrichenen Guts Hauses, die Frühlingssonne bringt sichtlich Leben in die alten Platanen, um uns blühen ganze Wiesen von Schneeglöckchen. Ländliche Idylle – und doch kommt mein innerer Kompass nicht zur Ruhe, verortet sich ob handgemahlener Bohnen, Aeropress und Hafermilch eher in Berlins Mitte als im beschaulichen Nierstein, dem alten Weinbauort am Rhein zwischen Mainz und Worms.

Wenn das nun sehr nach Hipster-Blase klingt – ist es nicht, sondern der aufrichtige Versuch, im eigenen Kontext Antworten auf die großen Fragen unserer Zeit zu finden, und die Weine, die so entstehen, sind bemerkenswert, wahrscheinlich wegweisend. Doch dazu gleich mehr.

Die Weinerzeugung wurde Schätzel nicht unbedingt in die Wiege gelegt. Als seine Eltern den Familienbetrieb Ende der 1970er Jahre übernahmen, erkannten sie schnell, dass 4,5 Hektar Weinberge keine Lebensgrundlage darstellten. Vater Schätzel ging als Lehrer an die Weinbauschule in Oppenheim, während Mutter Nanne sich zuhause »kümmerte«. »Ich hab schon immer mitgewerkelt«, sagt Schätzel, »und mit 15 oder 16 hab ich das Weinmachen übernommen, abends hat der Vater kontrolliert – und ich habe dann im allgemeinen das Gegenteil von dem gemacht, was er empfahl!«. Trotzdem studierte er nicht Weinbau, sondern Betriebswirtschaft, ging dann für ein Jahr nach Kalifornien: »Da hab ich gelernt, dass Wahnsinn durchaus eine Option ist, das hat mich sehr inspiriert!«. Die er seit der Übernahme des Betriebs 2008 genauso praktiziert.

Heute wird hier mit Konsequenz und Selbstbewusstsein das umgesetzt, was sich viele um des Zeitgeists willen auf die Fahnen schreiben: sich mit der Natur auseinanderzusetzen. »Aufgabe des Menschen ist es, die Natur zu beobachten und zu verstehen, wie wir uns einbringen können«, kommentiert Schätzel zum letzten Schluck des (hervorragenden) Kaffees. »Denn der Weinbau, mit dem wir aufgewachsen sind, der ist endlich. Wir müssen uns den Gegebenheiten anpassen; Landwirtschaft wird auf dem Acker entwickelt, nicht im Labor.«

Und schon sitzen wir wieder im Auto (dessen Nummernschild selbstverständlich mit einem E endet) und stehen kurz darauf im sogenannten Roten Hang, dieser außergewöhnlichen, von Eisen geprägten Formation, die sich in langen Wellen am Rhein entlangzieht. »Das hier ist das Fuchsloch«, höre ich, und es schwingt stiller Stolz darin mit. »Dieses von Hecken und Bäumen umgebene



Es gibt unangenehmere Arbeitsplätze: Kai Schätzel und Lebensgefährtin Jule Eichblatt am »Roten Hang«, einer von Eisen geprägten Formation, die sich am Rhein entlangzieht.

Fotos: Ursula Heinzelmann

»We believe that modern farming  
can really heal the world.«



Vom Online-Lieferdienst für Bio-Lebensmittel zum Weingut:  
Jule Eichblatt kam zur Lese zum Weingut Schätzel – und blieb.

Rebstück in der Lage Hipping war immer zentral für unser Weingut, meine Eltern haben es 1982 neu angelegt«. Was uns zu der jüngeren Vergangenheit dieser Gegend bringt, als Rheinhessen das Gegenteil von hip war, grundsätzlich im Schatten des Rheingaus stand und viele der Väter der heutigen Winzerstars aufs Klinkenputzen angewiesen waren, um ihre Weine überhaupt zu verkaufen. »Damals waren tolle Köpfe am Start«, erweist ihnen Schätzel seinen Respekt, »aber durch die Flurbereinigung ab 1980 hatten die ausschließlich junge Reben, das hat Grenzen gesetzt«. Neben dem Fuchsloch sind heute die Parzellen in der benachbarten Lage Pettenthal sehr wichtig, außerdem gibt es ein altes, querterrassiertes Stück im Rothenberg und Parzellen im Oelberg – letztere nicht mit dem hier quasi allgegenwärtigen Riesling bestockt, sondern mit Silvaner, »das ist auch so eine Familientradition, Silvaner im Steilhang«.

### WEINFESTIVAL MIT DJ-SOUND

Nun ging die Veränderung zwar einerseits »wahnsinnig schnell«, geschah aber keinesfalls über Nacht, dafür war der Sprung von den fruchtbetonten, schnell trinkfertigen Weinen der vorherigen Generation zu den heutigen zu groß. Bevor wir zu letzteren kommen: Auch wenn die Grundlagen vorher gelegt waren, ohne Jule Eichblatt gäbe es das Weingut Schätzel in seiner heutigen Inkarnat



## MEHR ALS SAUCE

Creinig, würzig, einfach ausgezeichnet: Unsere Burger & Sandwich Sauce hat den „Bestes Bio“-Award 2025 in der Kategorie „Würzsoßen und -pasten“ gewonnen! Die Tester:innen waren von unserer Sauce in den Punkten Geschmack, Geruch und Verpackung überzeugt.



Bei der monatlichen »Kellerrunde« mit Azubis und Weinprofis aus der Region wird über Wein philosophiert, aber nicht nur.

nation nicht. An der norddeutschen Küste in der klassischen Landwirtschaft aufgewachsen, verkörpert die blonde Mittdreißigerin eine durch und durch moderne Form von jungem Unternehmertum. Auch sie hat Betriebswirtschaft studiert, mit einer Kommilitonin dann einen sehr erfolgreichen Online-Lieferdienst für Bio-Lebensmittel gegründet und kam dadurch zum Wein und nach Nierstein: »Ich wollte einfach mehr davon verstehen und hab deshalb eine Lese mitgemacht.« Als beim Online-Handel der Investorendruck überschnelles Wachstum forderte, stieg sie aus, um fortan das Weingut in seiner Startup-Phase zu begleiten. Heute sind Eichblatt und Schätzel auch privat ein Paar und offensichtlich froh über die gegenseitigen Impulse.

Die sich nun wiederum in vielerlei Hinsicht als »Hipster« abtun ließen: Die Website ist ausschließlich auf Englisch (»80 Prozent unserer Weine gehen in den Export, und von den 20 Prozent Kunden in Deutschland verstehen wiederum 80 Prozent Englisch.«), das jährliche Festival 3000 Sommerfest im Weinberg mit Improtheater, Yoga und Coffee Cupping wird von DJs begleitet. »Doch immer, wenn mein innerer Kompass wieder zu rotieren beginnt, spüre ich einen vertrauten Ansatz, der ganz offensichtlich auch viele andere anspricht.« Bei der Kellerrunde am Abend, die einmal im Monat stattfindet (im Sommerhalbjahr werden es Weinbergwanderungen sein), sind junge Menschen dabei, die sich ohne familiären Background für eine Winzer-Ausbildung entschieden haben (»Weintalente, die aus freien Stücken kommen« nennt

Schätzel sie, »denn die Erbgeneration, das funktioniert nicht mehr«); daneben aber auch ältere Weinprofis aus der Region, die offensichtlich neugierig sind, mehr über die ungewöhnlichen Entwicklungen des über 650 Jahre alten Betriebs zu erfahren. Yogi-Tee und chillige Technoklänge aus Eichblatts Boombox zur Begrüßung sind das Gegenteil von traditioneller Weinromantik, wirken aber ebenso stimmig wie sich die modernen Gebäude aus Sichtbeton mit den Holzfässern im alten Keller vertragen.

Das gesamte Weingut ist vom Miteinander geprägt, auch die vier Azubis verantworten jeweils eigene Projekte. Derer es viele gibt! Im März dieses Jahres sind 250 Bäume in den Weinbergen gepflanzt worden (»Es gibt wohl kaum ein genialeres System als den Forst«, höre ich), Reben wachsen in selbsttragenden Pergolen (»Um Trockenheit und UV-Licht zu managen«), im Nordhang des Pettenthal (»Früher ein Nachteil, heute lesen wir hier bis zu drei Wochen später – cool!«) stehen zwölf unterschiedliche Rieslingklone, jede Rebe an einem Stützpfehl, sodass die Rebe ganz individuell entweder einen losen Busch bilden kann oder bei Regen zum schützenden »Dutt« zusammengebunden wird (»Sehr arbeitsintensiv – aber das ist eben der Pettenthal, da machen wir Dinge, die radikal gut sind, auf anderen Flächen können wir einfacher arbeiten.«).

Und dann die Tiere: Fünf bretonische Zwergschafe helfen in den Weinbergen, das Grün in Schach zu halten, bearbeiten dabei den Boden und düngen ihn gleichzeitig, Hühner helfen beim »Mulchen« und fressen die Schädlinge. Viel Natur also, aber zugleich auch viel Technik, übers Smartphone gesteuert. »Wir sind da total frei von Dogmen«, betonen beide, »statt Naturwein benutzen wir den Ausdruck ‚moderner Wein‘, die modernste Kombination von Natur, Wissen und Technologie«.

## WIE SCHMECKEN DIE MODERNEN WEINE?

Einstieg ist der 2023 Naturweiss, sehr schlank, lebhaft, aber nicht anstrengend, das steinig-kräutrige Gegenteil vom Früchtekorb im Glas, aus viel Riesling mit etwas Silvaner, vielleicht Weißburgunder – ein echter Gutswein, der mit 11,5 Vol. % Alkohol auskommt. Beim Riesling 3000, der 2023 das erste Mal entstanden ist, kommen dann mehr nussige Aromen und ein Hauch Animalisches dazu, er wirkt runder und tiefer, von Umami geprägt, ein moderner, schlanker Botschafter des Roten Hangs. »Der ist jetzt perfekt zu trinken und sehr stabil in der Flasche, auch nach dem Öffnen« – ich würde ihm gerne in einer Berliner Weinbar begegnen.

Aber was macht diese Weine so anders? »Seit 2017 liegt bei uns im Keller alles unter Florhefe«, erklärt Schätzel beim Mittagessen, Nudeln mit Käse, Pfeffer und Tofu, »eigentlich ein feines Netz von Hefen, die sich auf der Oberfläche des gärenden Mosts und jungen Weins bilden, wenn sie nicht von Schwefel unterdrückt werden. Als das erste Mal so etwas Weißes wuchs, war ich ziemlich nervös«, gibt er zu, »aber dann schmeckte der Wein einfach großartig, und ich hab das systematisiert«. Heute steht vor jedem Fass

Fotos: Ursula Heinzelmann



Ganz schön Schaf: Die Hänge werden mithilfe bretonischer Bergschafe in Schuss gehalten, die das Grün mähen und den Boden düngen. Hühner helfen beim Mulchen.

eine Kontrollflasche mit Wein, um den Hefewuchs, für den Sherry und das Jura bekannt sind, zu beobachten: »Wir versuchen der Natur Systematik abzugewinnen.« Die Weine bekommen hier sehr viel Zeit, um sich aus eigener Kraft zu stabilisieren, denn: »Natürliche Prozesse haben immer ein Ziel: Ausgleich.« Zucker wird über die alkoholische Gärung stabilisiert, Säure kommt durch die malolaktische Gärung, also die Umwandlung von Apfel- in Milchsäure, zur Ruhe, und Oxidation wird entweder durch Schwefelgaben unterdrückt, oder der Wein findet mit der Florhefe zu seiner eigenen Balance und Freiheit.

Noch eine Neuerung: die Ortsweine Steiner Silvaner und Steiner Riesling sind Jahrgangsverschnitte aus 2020 bis 2023 bei ersterem, 2017 bis 2023 bei letzterem. »Das ist unsere Art, jedem Fass im Keller die Möglichkeit zu geben, im Grand Cru zu landen, also im Fuchs oder Reh«, entgegnet Schätzel auf meine überraschte

Reaktion, »dafür muss es immer einen Plan B geben«. Die Steiner-Weine sind also immer aus den besten Lagen und finden über die Jahre in großen 5000 Liter fassenden »Mutterfässern« zusammen. Komplex und voller Frische, eher Gefühl als einzelne Aromen. Schließlich: Fuchs. 2020 geschliffen und zuvorkommend, 2021 nachdenklich, »nahezu melancholisch«. Später im Keller dann der Höhepunkt mit sämtlichen Jahrgängen aus dem Pettenthal, von 2024 bis zurück zu 2016, immer ruhiger und ausgeglichener. Als 16-23 Reh gibt es von diesem Archiv 800 Flaschen, ein quasi zeitloses Erlebnis im Glas, begleitet von einer Loseblattsammlung des Hamburger Künstlers Malte Müller, »Lese/Reading 3000«, Untertitel: »Freiheit First«; die Flasche wie bei allen aktuellen Weinen die leichteste am Markt, kapsellos, mit Etiketten aus Naturpapier.

Florhefe also statt Schwefel, Freiheit... und doch gibt es neben all dem noch drei restsüße Weine, aus den Stahl tanks in der neuen Arbeitshalle (Sichtbeton, blaue Strahler, neongelbe Designerstühle). Mit Schwefel. Und trotzdem cool. »Ich bin als ultrakonservativer Winzer gestartet, bis 2019 war ich der laute Kai«, sagt Schätzel, »aber man darf sich verändern.«

Ich kenne wenige, die so offen dazu stehen, dass es im Leben nicht nur schwarz oder weiß gibt. Mein innerer Kompass hat sich längst beruhigt. ●

#### Weingut Schätzel

Oberdorfstr. 34  
55283 Nierstein  
Tel 06133. 5512  
► [www.schaetzel.de](http://www.schaetzel.de)

## natürlich oekom!

Mit dieser Zeitschrift halten Sie ein echtes Stück Nachhaltigkeit in den Händen.  
Durch Ihren Kauf unterstützen Sie eine Produktion mit hohen ökologischen Ansprüchen.

Wir...

- verwenden 100 % Recyclingpapier und mineralölfreie Druckfarben
- verzichten auf Plastikfolie
- kompensieren alle klimaschädigenden Emissionen
- drucken in Deutschland – und sorgen damit für kurze Transportwege

Das Slow Food Magazin ist mit dem Blauen Engel Druckerzeugnisse (RAL-UZ 195) zertifiziert.  
Weitere Informationen finden Sie unter [www.natuerlich-oekom.de](http://www.natuerlich-oekom.de) und #natuerlich-oekom.