

Wo der Vorstand selber keltert: Deutschlands kleinste Winzergenossenschaft produziert in Kasel

10.05.2017

10:40 Uhr



Einprägsam: Die Vornamen auf den Etiketten sind die Namen der drei Vorstände und feinerben Wein. Foto: Albert Follmann

(Kasel) In der TV-Serie Weinstadt Trier werfen wir heute einen Blick in die Nachbarschaft: Deutschlands kleinste Winzergenossenschaft produziert in Kasel. In der Schulstraße gibt es bald Neuigkeiten. 📄 Dossier zum Thema: WEINSTADT TRIER ([http://www.volksfreund.de/Weinstadt.Trier./](http://www.volksfreund.de/Weinstadt.Trier/))

Klein, fein, mein. So könnte man kurz und bündig ein Unternehmen charakterisieren, das sich hinter dem Gebäudeensemble in der Kaseler Schulstraße Nummer 1 verbirgt. Es ist das Domizil der Weinmanufaktur Kasel. Die "Nebenerwerbsswinzer aus Leidenschaft", so bezeichnen sich die 13 Mitglieder auf ihrer Internetseite, bewirtschaften 3,2 Hektar Rebfläche. Das entspricht ungefähr sieben Fußballfeldern; die kleinste Parzelle umfasst gerade mal 350 Quadratmeter, die größte etwa einen Hektar. Das ist sehr bescheiden im Vergleich zu Genossenschaften in Württemberg oder Baden, die teilweise mehr als 1000 Hektar Betriebsfläche haben.

Die drei Frauen und zehn Männer aus dem Ruwertal, die sich zum Zweck der Weinproduktion und -vermarktung Anzeige zusammengetan haben, bilden Deutschlands kleinste Winzergenossenschaft. Gewiss ein Titel, der sich gut vermarkten lässt, doch die Mitglieder kokettieren nicht damit. Was zählt, sind die inneren Werte und die Unabhängigkeit. Das Bestreben sei einzig und allein, guten Wein zu erzeugen und die Mitglieder und Kunden zufrieden zu stellen, sagt Vorsitzender Gerhard Biewer (58).

Vorstandskollegen von Biewer sind Kellermeister Josef Scholtes und Ernie Thesen (beide 68). Die Drei führen nicht nur die Geschäfte, sie sind auch ein eingespieltes Team beim Kellern. Wenn die Vorständler in der Probierstube über den neuen Jahrgang philosophieren, merkt man sofort, dass sie für den Weinbau brennen - und für die Genossenschaftsidee.

Anzeige Im Jahr 1934 hatten sich Winzer aus dem Ruwertal - wie heute waren es 13 an der Zahl - aus einer wirtschaftlichen Not heraus zusammengeschlossen. Die Familien bauten Wein an, hielten Vieh. "Die Zeiten waren schlecht, die Mischbetriebe warfen wenig ab", sagt Kellermeister Josef Scholtes. Die Weinkommissionäre seien übers Land gereist und hätten den Most gekauft - "für einen Appel und ein Ei".

1938, vier Jahre nach der Gründung, wurden die Wirtschaftsgebäude mit dem Gewölbekeller in der Kaseler Schulstraße erworben. Fortan halfen sich die Genossen gegenseitig bei der Weinproduktion, was ihre Verhandlungsposition gegenüber den großen Weinkellereien enorm stärkte und sich in höheren Mostpreisen niederschlug.

Heute erhalten die Mitglieder zunächst eine Abschlagszahlung, die sich an Menge und Qualität der abgelieferten Trauben orientiert. Je nach Verkaufserfolg gibt es später einen Nachschlag. Die Lese muss selbst organisiert werden, alles andere, wie das Pressen, die Mostbehandlung, die Überwachung des Gärprozesses und die chemische Weinbehandlung, sind Sache des Vereins beziehungsweise des Kellermeisters. Erwartet werden allerdings Helferstunden bei diversen Weinfestivitäten im genossenschaftseigenen mobilen Verkaufsstand. Das nächste Mal ist er im Einsatz beim Ruwertaler Frühling am Sonntag, 4. Juni, ab 11 Uhr in den Weinbergen zwischen Mertesdorf und Kasel. Weitere Auftritte der Weinmanufaktur in den kommenden Wochen: Jungweinprobe am Freitag, 12. Mai, im Familienzentrum Waldrach, Offene Weinkeller im Ruwertal (25. bis 28. Mai) und Weinstand auf dem Trierer Hauptmarkt (2. bis 4. Juni).

Das Gemeinschaftsprinzip gilt bis heute, doch die Genossenschaft hat sich weiterentwickelt. Bis Ende der sechziger Jahre, so berichtet Vorstand Ernie Thesen, seien noch die Tankwagen in der Kaseler Schulstraße vorgefahren. Bis auf den "Haustrunk", den die Mitglieder erhielten, wurde der Most an die Kellereien geliefert. Dann folgte der nächste Schritt: die Selbstvermarktung. Auf rund 25.000 Flaschen beläuft sich mittlerweile die Jahresproduktion der Genossenschaft - 85 Prozent Riesling, der Rest Burgundersorten. Der Verkaufspreis liegt im mittleren Preissegment - von fünf Euro (QbA) bis 8,50 Euro (Auslese). Abgefüllt wird im Genossenschaftshof von einem Spezialunternehmen.

Die Reben der Winzergenossenschaft wachsen in den besten Steillagen des Ruwertals: Kaseler Kehrnel, Kaseler Hitzlay und Kaseler Nies'chen. Aufgrund der Schieferböden gelten die Ruwer-weine als die mineralischsten im ganzen Anbaugebiet Mosel.

"Bei uns läuft alles in Handarbeit", sagt Gerhard Biewer. Das habe man auch mit der Umbenennung in Weinmanufaktur

unterstreichen wollen. Der neue Name ist Teil einer Imagekampagne, die vor sechs Jahren startete. Damals machten sich 14 Studenten der Fachhochschule Trier Gedanken über ein neues Logo; auch Etiketten, Briefbögen und Visitenkarten wurden überarbeitet, der Internetauftritt modernisiert. Mit durchschlagendem Erfolg.

~~10.05.2017~~
10.05.2017 haben in Kasel und im Umfeld viele junge Leute für unseren Wein gewonnen", berichtet der Vorsitzende. Es gibt einen Umfelerkauf und neue Flaschenformen, das klassische Etikett mit Wappen und rankenden Reben wurde ausgemustert, die Korke gegen Schraubverschlüsse getauscht. Auf den neuen Etiketten prangen jetzt in großen Lettern Vornamen, für die Genossenschaftsmitglieder Pate gestanden haben: "Leo" steht für den trockenen Wein, "Jupp" für Halbtrockenen und "Anne" für Feinherben.

Klein, aber fein - diesem Motto will die Weinmanufaktur Kasel auch in Zukunft treu bleiben. "Expandieren können wir kaum, das gibt schon die Bausubstanz nicht her", sagt Vorstand Biewer.

Reichtümer kann die Winzergenossenschaft keine anhäufen. Wenn Überschüsse erwirtschaftet werden, wird in Weinbautechnik investiert oder in die Renovierung der alten Gemäuer. Das um 1900 erbaute Haus an der Schulstraße wurde bereits saniert.

Nachdem das Weinlokal "Weinzeit" im Parterre geschlossen wurde, hat die Genossenschaft wieder einen gastronomischen Partner gesucht - mit Erfolg. Ende Mai soll der neue Pächter präsentiert werden.

Alle bisherigen Beiträge finden Interessierte unter

volksfreund.de/weinstadttrier (<http://volksfreund.de/weinstadttrier>)

Weinlexikon: R wie Reblaus

Die Reblaus ist ein Weinbauschädling, der Mitte des 19. Jahrhunderts mit verschifften Rebstöcken aus Nordamerika nach Europa kam. Von Südfrankreich breitete sich die Blattlaus schnell über alle europäischen Weinbauggebiete aus. Die Folgen waren dramatisch, besonders in Frankreich. Zwischen 1865 und 1885 zerstörte die Reblaus große Teile der französischen Weinanbauggebiete. Das kleine Tier schädigt das Gewebe der Wurzeln. Dadurch kommt es zu Wasser-und Nährstoffmangel, der zum Absterben der Rebe führen kann. Alleine in Frankreich wurde damals eine Rebfläche von 2,5 Millionen Hektar befallen. In Deutschland wurde der Schädling erstmals 1874 in der Nähe von Bonn nachgewiesen. 1907 erreichte er das Anbauggebiet Mosel-Saar-Ruwer.

Quelle: Wikipedia

Empfehlung