



Und plötzlich war Sommer: Sven Enderle (links) und Florian Moll bei ihren ältesten Spätburgunderreben in der Lage Frostberg

Die Freestyler von Münchweier

Sven Enderle und Florian Moll sind zwei Feierabendwinzer, die am Rande des Schwarzwalds, umzingelt von Genossenschaftswinzern, bemerkenswerte Spätburgunder erzeugen. Diese gibt es zwar nicht im örtlichen Edeka-Markt zu kaufen, wohl aber in New York, wo sie erfolgreich mit viel teureren französischen Burgundern konkurrieren

TEXT: STEPHAN REINHARDT FOTOS: ANDREAS DURST

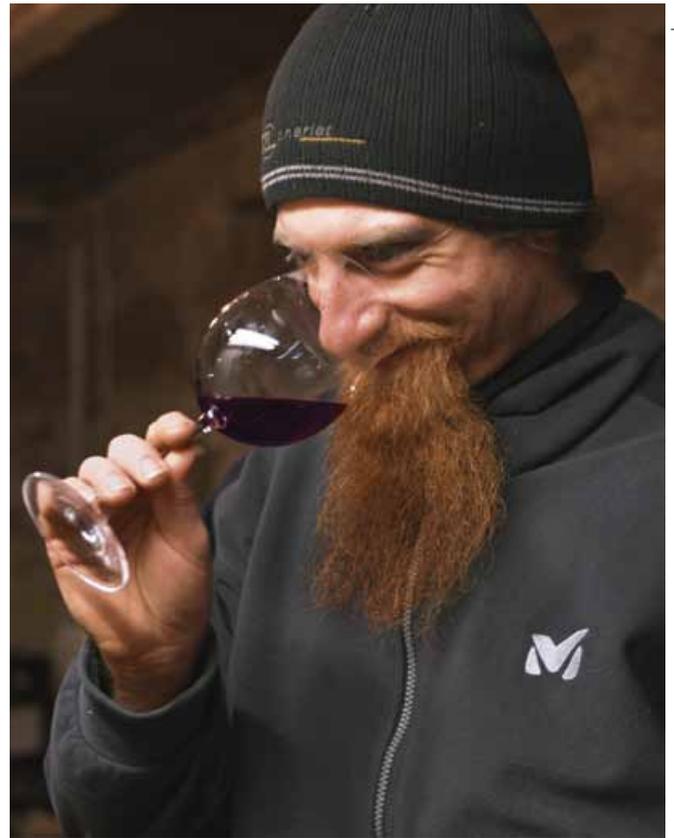
Münchweier am westlichen Schwarzwald im Mai. Ich stehe in einem terrassierten Weinberg, der deutlich anders aussieht, als Weinberge um diese Zeit normalerweise aussehen: vergessen irgendwie, zumindest aber vernachlässigt. Zwar ist die Anlage, nach alter Väter Art, auffallend dicht mit alten Reben bestockt, doch die langen Fruchtruten mit ihren hellgrün belaubten Trieben und teilweise auch schon Gescheinen wuchern durch die Rebzeilen,

in denen Gras und Beikraut gut dreißig Zentimeter hoch stehen. Es ist das heillose, dschungelartige Chaos einer nach langer winterlicher Ruhepause explodierenden Natur, die uns daran erinnert, dass die Rebe eine Kletterpflanze ist: Wenn man sie lässt, dann klettert sie – auf Bäume, an Hauswänden hoch, an Pergeln und Pfählen entlang, immer der Sonne entgegen.

»Uns hat der Frühling jetzt doch etwas überrascht«, gesteht Florian Moll, groß und athletisch gebaut, mit großen Tattoos

auf dem entblößten Oberkörper. Er kniet, einen Grashalm kauend, vor einem der mehr als fünfzigjährigen Rebstöcke und versucht, die Fruchtrute an den untersten Draht zu binden und ihre frischen Triebe, einen neben den anderen, aufzustellen. »Du musst schon verdammt aufpassen, dass du dir hier nichts abbrichst«, erklärt er, der jede Rute behandelt wie ein rohes Ei. Das dauert natürlich.

Aber die Natur wartet nicht, sie macht bereits Sommer. Florian Moll und sein



»Alte Reben, ein Gärbottich, eine Presse und erstklassige Fässer: Das reicht, um guten Wein zu erzeugen«, sagt Sven Enderle

Partner Sven Enderle aber sind gerade erst aus dem Winter gekommen. Der April hatte dem bis dato nahezu unbekanntem Winzerduo einen plötzlichen und unerwarteten Verkaufserfolg beschert. Ihr Pinot Noir (Spätburgunder) *Buntsandstein* hatte in New York für Aufsehen gesorgt. Dort wurden namhafte deutsche Spätburgunder präsentiert, ließen die versammelte Expertenschar aus Handel, Gastronomie und Presse jedoch eher reserviert zurück. Erst als nach Ende der Veranstaltung eine in Alufolie gewickelte Flasche die Runde machte, hellten sich die Mienen der Enttäuschten auf: »Endlich Pinot!« »Ein Wein mit Seele.« »Ein Wein von ungeheurer Ausdruckskraft.« »Einfach prachtvoll: dicht, mit komplexen Aromen und geschmeidiger Fülle, faszinierend leichtfüßig und frisch.« Sämtliche der anwesenden Weinexperten tippeten auf einen hochwertigen französischen Burgunder. Als die Flasche schließlich entkleidet wurde und sich als völlig unbekannter badischer Spätburgunder entpuppte, war das Staunen groß: »Das ist ein Pinot Noir, der sich wie viele französische Burgunder trinkt, die jedoch das Doppelte

kosten«, fasste Stephen Bitterolf die Erkenntnisse zusammen. Der Amerikaner, der sonst nur Rieslinge von der Mosel aus Deutschland importiert, hat mit Enderle & Moll das erste deutsche Rotweingut ins Programm von Crush Wine & Spirits in New York aufgenommen. Nachdem Wein und Winzer dann auch von Jancis Robinson, der berühmten *Master of Wine* aus London, sowie Robert Parkers *Wine Advocate* für Deutschland, David Schildknecht, entzückt belobigt wurden, mussten Sven Enderle und Florian Moll einsehen, dass zum Weinmachen auch das Weinverkaufen gehört.

Das Problem: Mehr als zwei Hektar Reben bewirtschaften die beiden Quereinsteiger nicht und nur wenig mehr als ein Hektar ist mit Spätburgunder bestockt, während ansonsten Grauburgunder und Müller-Thurgau auf die große Karriere vorbereitet werden. Die begehrte Menge Spätburgunder ist also sehr klein, aber noch nicht klein genug, um nicht doch einen Haufen Arbeit zu machen. Plötzlich also sollten 1100 Flaschen über den großen Teich. Was für größere Betriebe eher

Routine ist, stellte Sven Enderle und Florian Moll vor eine große Herausforderung. Denn mangels Abfüllanlage mussten die beiden jede einzelne Flasche per Hand abfüllen und etikettieren. Zudem mussten die Preise kalkuliert und der Versand organisiert werden, noch dazu waren de-

Ein Wein von ungeheurer Ausdruckskraft. Faszinierend leichtfüßig und frisch

taillierte Informationen zu Herkunft und Ausbauart der Weine zu erstellen und, ja genau, »plötzlich standen auch all diese deutschen Händler auf der Matte und wollten unsere Weine verkosten und in ihr Programm mit aufnehmen«, erinnert sich Florian Moll an den heißen April. Es sei ja alles schön und gut so, fährt er fort: »Aber muss denn immer alles auf einmal kommen?«

Nun also hockt er da in seinem explodierten Weingarten, in dem die Reben bereits jetzt im Mai, drei Wochen vor der Zeit, mit der Blüte drohen. »Eigentlich bin ich ganz froh darüber, wie es jetzt gekommen ist«, findet Sven. »Das Jahr ist obnebin viel

ERZÄHLTES LEBEN

zu früh. Wenn wir da mit der Vegetation etwas hinterherhinken, dann entwickeln sich auch die Trauben vielleicht etwas langsamer und wir können im Herbst wie gewohnt später lesen.«

Vom Dorf her nähert sich ein blauer Kleinwagen. Die Fahrerin, robust, um die fünfzig und kurzhaarig, kurbelt das Fenster herunter, schaut in die Anlage und ruft: »Wart ihr krank?« Es bleibt still. Es bleibt spannend still. Da sie keine Antwort vernimmt, entscheidet sie sich für den Monolog: »Es schaut ja aus bei euch ...! Die Leute im Dorf reden schon drüber ... So jedenfalls gewinnt man keine Preise!«

Florian lächelt, ruft dann im schönsten Niederbayerisch den Hang hinunter: »Schönheitspreise wollen wir auch keine gewinnen. Wir wollen hier nur guten Wein erzeugen.«

Eine sehr schöne Spitze, auch wenn sie die Frau, eine Genossenschaftswinzerin, nicht mehr erreicht: Sie hat ihr Fenster wieder hochgekurbelt und fährt in eine oberhalb liegende Gewanne.

Ein Blick in diese und überhaupt alle umliegenden Parzellen der Münchweier Kirchhalde (so der Name der Lage, in der wir uns befinden) offenbart, dass dort die Fruchtruten der Reben längst angebunden und die mit vollem Saft durch den Drahtrahmen sprießenden Triebspitzen bereits gekappt sind. Der Boden zwischen den Rebzeilen und unter den Stöcken ist dank des Einsatzes von Herbiziden von wachsendem Unkraut befreit. Alles sieht sauber und ordentlich aus, so wie es sich gehört im Badischen. Aber auch ein wenig tot.

Tatsächlich ist der Münchweier Weinbau wie auch der in den Nachbargemeinden Wallburg und Schmieheim weitgehend genossenschaftlich bestimmt. Die 1971 gegründete Winzergenossenschaft Münchweier–Wallburg–Schmieheim ist mit rund 110 Mitgliedern, einer Gesamtrebfläche von circa hundert Hektar und einem Ertrag von über einer Million Kilogramm Trauben die größte im Raum Lahr. Die Leute hier sind stolz auf die Weine, die man ja doch irgendwie auch mitproduziert hat. Es gibt jedenfalls nur wenige selbst abfüllende Betriebe in Münchweier. Der regional bekannteste ist das Weingut Isele. Zum Leben wirft der Familienbe-



Manche Leute sagen, er arbeitet nicht im Wingert, sondern er gärtner: Florian Moll

trieb indes zu wenig ab, die beiden Söhne des Hauses, Florian und Philipp, arbeiten tagsüber beim Weingut Bernhard Huber in Malterdingen, einem der berühmtesten deutschen Spätburgunderzeuger.

»Die Leute im Dorf verstehen nicht, was wir hier machen«, glaubt Sven Enderle, der lässig am Auto unseres Fotografen lehnt und sich ein Biobier genehmigt. »Die fahren seit vierzig Jahren ihr immer gleiches, auf Masse ausgerichtetes System und fühlen sich durch uns Freestyler eber provoziert.«

Freestyle – ein gutes Wort für das, was Sven Enderle und Florian Moll hier tun, denke ich: frei von Konventionen, aber nicht ohne Hintergedanken. Svens Vision vom Weinmachen sieht jedenfalls so aus: »Ich komme am Anfang vom Jahr, schneide und neige die Reben, bringe sie sozusagen auf den richtigen Weg und würde dann am Ende vom Jahr nur noch ernten. Dann bräuchte ich während der gesamten vegetativen Phase der Pflanze nicht mehr einzugreifen, weil sie in ihrem Rhythmus, ihrem natürlichen Gleichgewicht wäre.«

Die durch Stickstoff- und Düngezugaben forcierten hohen Erträge der Genossenschaft streben er und Florian nicht

an. Enderle & Moll will sich am Markt nicht über Masse, sondern Qualität behaupten. Das Duo setzt daher vor allem auf alte, fünfzig- bis sechzigjährige Reben, die noch nicht auf Massenertrag gezüchtet wurden und zumeist in alten, nicht flurbereinigten Terrassenanlagen stehen. Sie tragen von Natur aus deutlich weniger, dafür aber umso konzentriertere und geschmacksintensivere Früchte. Wo immer solche Reben ausgerissen werden sollen,

Schönheitspreise wollen wir hier keine gewinnen. Wir wollen nur guten Wein machen

um sie durch ertragssichere Massenträger zu ersetzen, ist Sven Enderle zur Stelle und handelt mit dem Besitzer eine Pacht aus. Nicht immer gelingt ihm das, aber jedes Jahr kommen ein paar »gerettete« Rebzeilen dazu. »Irgendwo sind die Terrassen ja auch Teil unserer Kulturlandschaft und sollten weiter gepflegt und erhalten werden«, findet Sven. Aber diese Meinung hat er praktisch exklusiv.

Überhaupt ist Sven Enderle, zumindest im Münchweier Kontext, ein Exot.



Unser Fotograf nennt ihn gar den »Dorf-punk von Münchweier«.

Was macht der Junge eigentlich, dessen Vater Blechner ist und sich sein Geld redlich verdient? Sven ist einer von Deutschlands besten Tischfußballern und hat unlängst erst wieder bei der Europameisterschaft teilgenommen. In der Sportschau aber kam die nicht vor. Ansonsten weiß man vom »jungen Enderle«, dass er durch ganz Europa klettert, weil er ein »Freeclimber oder so etwas« ist. Aber beruflich? Sven Enderle kontrolliert das Gemüse, das nachts im Zentrallager eines großen Discounters angeliefert wird. Tagsüber muss er dann erst mal schlafen, während in Münchweier geschafft wird. Und dann macht er jetzt in Wein, hört man, denn: Sehen tut man es ja nicht. Dass er seinen Wein, den er mit einem »Fremden« in einer Garage, einer ehemaligen Werkstatt in Wallburg erzeugt, unter seinem eigenen Namen abfüllt, anstatt, wie alle hier im Dorf, die Genossen zu verstärken, kommt nicht gut an in Münchweier.

»Das, was wir hier tun, nämlich auf archaische Weise Wein zu erzeugen, der durchaus unperfekt sein darf oder gar sein soll, ist den Leuten im Dorf zu abstrakt«, sagt Sven, der sich in Münchweier, seiner Heimat, nicht überall ernst genommen fühlt. Aber damit kann er anscheinend gut leben. »Für die Leute hier bist nur wer, wenn dein Wein beim Edeka im Regal steht oder wenn du entsprechend protzen tust.« Er genehmigt sich einen Schluck Bier und lächelt: »Die größte Wirkung habe ich hier neulich erzielt, als ich 14 Tage mit dem Volvo T5 eines Freundes durch die Gegend fahren musste, weil meine eigene Schleuder mal wieder kaputt war. Da haben die Leute dann doch mal gedacht, dass wir unsere Weine auch verkaufen und damit Geld verdienen.«

Dass die Weine von Enderle & Moll mittlerweile New York und die weinaffine Facebook-Gemeinde erobert haben, weiß in Münchweier niemand. Hier sehen die Menschen nur einen verwaisten Weinberg, in dem tagsüber niemand schafft, sondern allenfalls abends und an Sonnabenden und Sonntagen.

Denn auch Florian Moll ist kein Haupterwerbwinzer. Der Mann aus dem niederbayerischen Straubing, der über

Regensburg und Hamburg-St. Pauli nach Freiburg kam, um dort den Winzerberuf zu erlernen, trägt in Freiburg an sechs Tagen die Woche von morgens bis zum Nachmittag die Post aus. »Da kommst du dann halt mit deiner Arbeit irgendwann nicht mehr hinterher, selbst wenn du jeden Tag hier draußen bist«, gesteht er.

Aber das soll künftig anders werden. Es gibt demnächst wohl einen Investor in das Projekt Enderle & Moll. Dann können die beiden ihre Jobs kündigen und sich ganz der Winzerei widmen. Schon im letzten Jahr mussten sie Trauben zukaufen. Seitdem sieht das Weinangebot schon sehr professionell aus.

Es gibt zwei Weißweine, von denen der in gebrauchten Fässern ausgebaute Grauburgunder dem in Stahl geschulten Müller-Thurgau deutlich überlegen ist. Der Rosé wird aus vorgelesenen Spätburgundertrauben erzeugt. Aber wenn sich das Jahr so perfekt entwickelt wie »dieser abartig frühe Jahrgang 2011«, dann wird auf diesen Wein verzichtet und man erzeugt eben nur Rotweine: eine schmackhafte Basisqualität (Pinot Noir) von zugekauften Trauben, einen charaktervollen Villages von den besseren Lagen und die beiden Spitzenweine: den rassig-würzigen Buntsandstein und den geschmeidig-fülligen Muschelkalk. Die beiden arbeiten mit einer alten Korbpresse, die in Münchweier sonst nur noch als Blumenkübel benutzt wird; die Moste vergären in offenen Bütten und Fässern, bleiben lange auf der Maische und werden in Eichenfässern aus Burgund ausgebaut, bevor sie ungeschönt und unfiltriert gefüllt werden.

Es war Bernhard Huber, der nach einer Präsentation vom 2007er Buntsandstein vor internationalem Fachpublikum zu mir kam und den Wein adelte: »Den kannte ich gar nicht. Wo wächst der? Ein ganz typischer Breisgauer Burgunder, der mir außerordentlich gut gefallen hat.« Mehr Lob geht eigentlich nicht. 

WEINGUT ENDERLE & MOLL

Hinterhöfen 4
77955 Münchweier
www.enderle-moll.de



CAFFÉ DIAVOLO
lostare all' inferno - prendere il paradiso

Probieren Sie Hawaii Kona & Blue Mountain!

www.caffe-diavolo.de

Bei www.Caffe-Milano.de und www.Casa-Gourmet.de

DER FEINKOST VERSENDER

Feine englische Marmeladen und Konfitüren, cremige Clotted Cream und leckeres Lemon Curd.

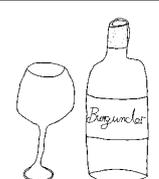
Geschmackvolle Gourmet-Salze, Chutneys und Feinkostsaucen.

www.NEWPORTFEINKOST.de



Entdecken, erleben, genießen ...

www.lokalgold.de



nobbimueller.de

Burgund und Süßwein
+49 (0)171 24 35 102

konsumgut 

Der Online-Shop für besondere Bio- und Fairtradeprodukte

www.konsumgut.net

