



Er weiß genau, wohin er mit seinen Weinen will: Marc Weinreich (Foto: Ullrich Knapp)

Weniger ist hier deutlich mehr

Marc Weinreich wagt im Wonnegau den ökologischen Neustart

BECHTHEIM. „Weinreich – was für ein Name für ein Weingut“, dachte sich die Württembergerin Nina, als sie noch Raiser hieß. Da hatte die Studentin der Internationalen Weinwirtschaft auf dem Campus in Geisenheim (Rheingau) gerade Marc kennengelernt. Der Winzer aus Bechtheim (bei Worms) war dabei, sein Diplom als Weinbauingenieur zu bekommen.

Zu dieser Zeit hieß das elterliche Weingut im rheinhessischen Wonnegau noch Schuhmacher-Weinreich und wurde von seinem Vater Harald geführt, Mutter Ilse kümmerte sich vornehmlich um die Gäste der Gutsschänke.

Bereits während seiner Lehre im Weingut Wittmann, bundesweit einer der Vorzeigebetriebe in Sachen ökologischer und biodynamischer Weinbau, reifte in dem jungen Winzer der Entschluss: Sollte er jemals ein Weingut führen, muss es ein ökologisch bewirtschaftetes sein.

Als Vater Harald 2009 plötzlich starb, musste sich die Familie entscheiden, wie es weitergehen soll. Marc konnte seine Mutter Ilse und seinen älteren Bruder Jan, der als Weinbautechniker bereits länger im elterlichen Betrieb mitarbeitete, überzeugen.

Gemeinsam mit Nina, die inzwischen Weinreich hieß, setzte er die ökologische Ausrichtung konsequent um. Sie entwickelten ein Betriebskonzept, das mit der Umstellung auf ökologische Bewirtschaftung begann und mit der Konzentration auf ein klar gegliedertes Angebot – insbesondere für den Fachhandel – noch längst nicht am Ende ist.

Weinreichs Sortiment ist für die Größe des Familienbetriebes (15 Hektar) ungewöhnlich übersichtlich gehalten. Bei den Gutsweinen sind es die fünf Füllungen Silvaner, Riesling, Grauburgunder und Spätburgunder sowie die Cuvée mit Chardonnay & Weißburgunder. Bei den Ortsweinen beschränkt er sich auf drei Füllungen: Riesling, Chardonnay und Schwarzriesling. Ebenfalls nur drei Moste werden als Lagenweine geadelt: Die Rieslinge aus dem Hasensprung und dem Geysersberg

sowie der Spätburgunder aus dem Rosengarten. Sämtliche Weine vergären spontan und werden ohne Zusatzstoffe trocken ausgebaut. Damit trifft Weinreich nicht nur den Geschmack seiner Kunden, sondern überzeugt auch Weinkritiker. In Gault Millau und Eichelmann ist er mit je einer Traube und einem Stern verzeichnet.

Die ersten Bioweine erntet Weinreich in diesem Herbst, doch schon die vorigen Jahrgänge wurden nach ökologischen Kriterien erzeugt. Die Jungweine des Jahrgangs 2011 bilden die Basis beim Tastival am Samstag, 28. April. Von 13 bis 17 Uhr wird probiert, danach steigt eine Weinparty. Wer an diesem Datum bereits etwas anderes vorhat, muss nicht lange auf die nächste Gelegenheit warten: Ab Mai stehen an jedem ersten Wochenende eines Monats bei „Ibbe, Dibbe, Dab“ Weine zur Wahl. Jedes dritte Wochenende lädt die Genusswerkstatt zum Vier-Gänge-Menü aus der Küche der Gutsschänke ein. Die ehemalige Scheune mit offenem Gebälk ist das Reich von Marcs Mutter und seiner Schwester Petra. Wer dort am Abend gerne ein Gläschen mehr trinkt – kein Problem: Im Gästehaus nebenan sind Betten für bis zu acht Personen gemacht. Getreu dem Motto: Willkommen im Weinreich. WOLFGANG BLUM

Weingut Weinreich, Riederbachstraße 7, Bechtheim (Kreis Alzey-Worms), Info: 06242/7675, www.weinreich-wein.de Gutsweine (weiß/rot) ab 6,50 / 8 Euro, Ortsweine weiß, ab 10 Euro, Lagenweine ab 16,50 / 21,50 Euro.

GEFRAGT

Mein Lieblingswein ist ...

... unser Bechtheimer Riesling trocken, weil er die Charakteristik der Bechtheimer Weine besonders klar zeigt (Marc Weinreich).

Zu einem Glas Wein esse ich am liebsten ...

... Linsen mit Spätzle, die ich zum Schwarzriesling besonders schätze (Nina Weinreich).

Im Weinberg ist die schönste Tätigkeit für mich ...

... die Ernte, weil ich jeden Tag neu entscheiden kann und muss, welche Trauben gerade schmecken und wie der Wein werden könnte (Marc).

Ich bin Winzer geworden, weil ...

... ich es faszinierend finde, dass man in diesem Beruf alles vom Austrieb bis zum Abfüllen selbst beeinflussen kann (Marc).

Ein Wein, der mir bis heute in Erinnerung blieb, war ...

... ein Sauvignon Blanc von der Marlborough Bay, der größten Weinregion Neuseelands (Nina).

Weinquellen- wegweiser

für Straußwirtschaften,
Guttschänken und Weinstuben

Wo?	Rheinhessen	geöffnet
Engelstadt	Weingut Zimmer-Mengel, Inh. Andreas Mengel, Im Adelried 1 Verlängerung Ruffelsstraße, Tel. 0 61 30 / 17 44, www.weingut-zimmer.de. Sa. geschlossene Gesellschaft.	Fr. ab 17 Uhr, Sa. geschl., So. ab 14 Uhr.
Essenheim	Guttschänke Block, Obheimer Weg 1, Tel. 0 61 26 / 89 188. Genießen Sie unsere Weine bei einem guten Essen in geselliger Atmosphäre. HAUS DER PRÄMIERTEN WEINE! Do. 20.04.12 geschlossen!	Do. + Fr. ab 17 Uhr, So. ab 14 Uhr.
Franheim	Spätburgunder, Weingut-Restaurant Gärtchen, Tel. 0 67 34 / 94 10 10. Sa., 20.04.12 ab 18 Uhr: „Spargelzeit“ z. Pers. 37.– € inkl. Aperitif, Spargel und Gessertbuffet, innovative Variationen vom Spargel, kombiniert mit Fisch und Fleisch, danach süße Desserts.	geschäftig Mi. - So. ab 14 Uhr, Sa./ Fr. 12-14 Uhr.
Gau- Algenheim	Guttschänke „St. Marienhof“ Familie Dengler, Kirchstraße 46, Tel. 0 67 25 - 25 42. Wissenshaft: Di., Mi., Do. ab 14.30 Uhr, zusätzlich ab 18 Uhr unsere regionale, warme Küche.	Dienstags Wochenende geschlossen.
Gau- Algenheim	Weinstube im St. Nikolaushof, Familie Kattner, Ockenheimer Str. 4, Tel. 0 67 25 - 28 72, www.weingut-nikolaushof.de	Fr. + Sa. ab 18 Uhr.
Gau- Algenheim	Guttschänke „Rosenhof“, Fam. Dickenscheld, Appenheimer Straße 62, Tel. 0 67 25 / 29 28, www.rosenhof.net. Spezialität: „Knusperbrot“.	Sa. geschl., So. ab 14 Uhr.
Gau- Algenheim	„Zum Weingut“ Weinstube Michael & Peter Gerbers, Ingelheimer Str. 74, Tel. 0 67 25 - 25 11, www.weingut.de. Do.: frische Wänschen vom Grill!	Do./Fr./Sa. ab 18 Uhr, So. geschl.
Gau- Algenheim/ Laurenberg	Guttschänke „Altes Kelterhaus“, Familie Peter Loh, Laurenzberg, Tel. 0 67 25 / 24 11, www.weingut-foh.de.	Sa. ab 14 Uhr, So. ab 14 Uhr.
Gau- Algenheim/ Laurenberg	Guttschänke „Im alten Kornspeicher“, Familie Stark, Laurenzberg 32, Tel. 0 67 25 / 26 66 od. 43 90. „Frühlingster“ – Gemütsches Ambiente.	Fr. ab 18 Uhr, Sa. ab 17 Uhr, So. ab 14 Uhr.
Gau- Bischofsheim	Weinschänke M. Schaefer, Bahnhofstr. 31, Tel. 0 67 81 - 75 82. Gemütschkeit bei lockerem Essen und Wein, auch im begrünten Winterhof. Unser neuer Raum für Feiern bis zu 80 Personen: „Wittberg-Atrium“.	Fr. u. Sa. ab 18 Uhr, geöffnet bis 20.05.12
Gau- Bischofsheim	Guttschänke „Im Hütchen“, Weingut B. Erckenich, Schmalzgrasse 4, Tel. 0 67 81 / 77 81. Neue Weine, Sekt, Spargel, Erdbeeren und mehr ... „Genießen in mediterranen Hütchen“!	Fr. + Sa. ab 18 Uhr, So. ab 17 Uhr, bis 28. Mai
Gau- Bischofsheim	Merlene's Guttschänke, Weingut Pfennig, Wallerheimer Str. 19, Tel. 0 67 81 / 74 28. Herzlich willkommen!	Do./Fr. ab 18h, Sa. ab 17 Uhr, So./Fr. ab 16h
Gemünden	Weinhaus Hoos, Dinger Straße 12, Tel. 0 67 27 - 4 27. Empfehlung vom 20.-26.4.: „Frische Spargelgerichte“!	täglich ab 18 Uhr, Mi. Ruhetag
Gemünden	Straußwirtschaft Schindl, Ernst-Ludwig-Straße 4, Tel. (0 67 27) 13 20. Dienstag WE: Katerlet mit hausgemachtem Kartoffelsalat.	Mi. - Sa. ab 17 Uhr, Sa./ Fr. ab 16 Uhr.
Guntersblum	Das Weingut Dornhof wird frühlingsgerichtet! Mit unseren Weinen und kulinärischer Besonderheiten laden wir täglich ab 14 Uhr in unseren Weinstraßen-Garten und in der Vothel ein. Betrieb 14, 67682 Guntersblum, Tel. 1 62 48 / 82 57 87, www.weingut-dornhof.de	14.-22.04. & 25.-28.04.12 täglich ab 14 Uhr.
Hackerenheim	Wintertreff Grünwald-Schima, Ringstraße 12, Tel. 06 71 - 79 67 731, Bismarckdächer Innenhof. Diese Woche: Do. Spargel im Pfannkuchen, Fr. gebackene Fondie, Sa. Riss, Ei, So. Spießbraten.	Mi. - Sa. ab 17 Uhr, So. ab 16 Uhr.
Hackerenheim	Herbert's Weinstube - Weingut Sigrid Kaul, Bosenheimer Str. 2, Tel. 0 67 1 - 81 276, www.kaul-sigrid.de, mod. Gästezimmer, Tauchermöglichkeit möglich.	Do. - Sa. ab 17 Uhr.
Hackerenheim	Weinstube Wilhelm, Hauptstraße 18, Tel. 06 71 - 6 81 96. Wochenende Spezialitäten. Mittwoch Ruhetag.	Mi. - Sa. 12- 23 Uhr, Sa./ Fr. ab 18 Uhr, Fr. 16-23 Uhr.
Harthaus	In unserer Guttschänke bieten wir Ihnen ein reichhaltiges Angebot unserer 2011er Weine. Genießen Sie unsere Weine in gemütlicher Atmosphäre bei regionalen Gerichten! Steigenhof, 55796 Harthaus, Tel. 0 61 24 / 68 41.	Do./Fr./Mi. ab 18 Uhr, Sa. + So. ab 17 Uhr.
Ingelheim	Guttschänke Deter, Heidesheimer Str. 22, Tel. 0 61 22 - 23 51. Dienstag WE: Eröffnung der Spargelzeit mit leckeren Spargelgerichten!	Fr. + Sa. ab 18 Uhr, Sa./ Fr. ab 17 Uhr.
Ingelheim/ Groß- Winternheim	Straußwirtschaft Hoyer, Odenbacher Weinbau, Rosenstraße 12, Tel. 0 61 22 - 24 88. Spargel und Wein - ein klassisches Duett!	Fr. + Sa. ab 17 Uhr, So. ab 11 Uhr.