

Einem guten Grauburgunder hätte ich gern! Jeder Winzer frohlockt, wenn er diesen Satz hört. Jeder? Der Freiburger Weinmacher Andreas Dilger schüttelt zur Antwort bedauernd den Kopf.

Sein Kunde stutzt. Okay, also Weißburgunder? Leider nein. Dann Gutedel, diese süffige Traube aus dem nahen Markgräflerland? Dilger kratzt sich kurz am Kopf, ehe er wieder verneint. Dass er ständig seine Kunden enttäuschen muss, hinterlässt bei ihm aber keine Zerknirschung. Im Gegenteil, Dilgers Augen blitzen, wenn er dann die eigenen Weine auf der Theke seines kleinen Verkaufsrums aufreißt. Sie heißen: Helios, Solaris, Monarch.

Burgunder sind geniale Weine, können es jedenfalls sein. Nur haben sie, wie alle alten europäischen Rebsorten, ein Problem: Sie sind sehr anfällig für Erkrankungen wie den Pilzbefall mit Echtem und Falschem Mehltau. Helios, Solaris und Monarch haben dieses Problem nicht. Es sind pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen, kurz Piwis genannt. Dafür haben sie ein anderes Manko: Kaum ein Weinkunde weiß, dass es sie gibt.

Dilger hat einen Tisch auf die schmale Gasse vor seinen Geschäfts- und Verkaufsräumen gerückt. Der Mittelfinger ist ein geradezu idealtypischer Landwirt: bedächtig, aber bestimmt im Auftreten, besetzt von biologischen und sozialen Gedanken, die seiner Meinung nach in der Land- und Weinwirtschaft auch heute noch viel zu kurz kommen.

„Ich wollte ökologisch arbeiten, und das geht mit den Piwis eben am besten“, begründet er seine Entscheidung für die nahezu unbekannteren Rebsorten. Als Dilger 2001 sein Weingut gründete, setzte er als erster deutscher Winzer ausschließlich auf sie. Heute gibt es in Baden etwa 50 bis 60 Weinbauern, die Piwis im Angebot haben – auch in Rheinhessen oder der Pfalz findet man die Neuzüchtungen längst. Kaum jemand ist dabei aber so konsequent wie Dilger. Die meisten Winzer haben nur zusätzlich zu den herkömmlichen Rebsorten auch ein paar Piwis in ihrem Sortiment.

Der studierte Sozialpädagoge Dilger ist ein Quereinsteiger in die Weinwelt. Mitte der neunziger Jahre suchte er eigentlich bloß eine Wiese mit ein paar Obstbäumen: Gärtnern, Selbstversorgung, wie man das im umweltbewegten Freiburg halt so macht. Zur Wiese, die ein alter Bauer dann anbot, gehörten aber auch zehn Reihen Reben. Müller-Thurgau stand damals dort. Eher aus Neugier versuchte sich Dilger an einem eigenen Wein. „Natürlich machte ich jede Menge Fehler“, weiß er heute. „Ich war aber trotzdem begeistert, weil vieles auch funktionierte.“ Dilger blieb dran, besuchte Fortbildungen, schaute anderen Winzern über die Schulter. Fünf Jahre später wurde aus dem Hobby ein Beruf.

Vier Hektar hat er inzwischen, am Rande der Stadt. Das Weingut befindet sich mittendrin. Dilger mietete Räume in einem ehemaligen Freiburger Straßenbahndepot, in denen er seinen Wein jetzt keltert, lagert und verkauft. „Ich finde das ideal“, schwärmt er. Dilger wollte immer den Austausch zwischen Stadt und Land: „Mir ist es wichtig, dem urbanen Publikum nicht nur gute landwirtschaftliche Produkte, sondern auch die Themen und Probleme des landwirtschaftlichen Arbeitens zu vermitteln.“

Zu diesen Problemen gehört der Pflanzenschutz, über den viele eher nicht so gern reden. Ein konventionell arbeitender Winzer fährt bis zu zehnmal durch die Reben, um die entsprechenden Mittel auszubringen. Ein biologischer arbeitender Winzer sogar bis zu zwanzigmal. Denn er verzichtet auf die schädliche, aber hochwirksame Chemie – muss seine weniger intensiven Mittel dafür aber öfter einsetzen.

„Schon in meiner Zeit als Hobbywinzer habe ich gemerkt, wie viel ich spritzen muss, um Ertrag zu haben“, berichtet Dilger – damals arbeitete er biologisch mit herkömmlichen Reben. „Es war sehr

# Der Piwi-Pionier

Der Winzer Andreas Dilger arbeitet mit den tollsten Rebsorten der Welt. Sie brauchen kaum Pflanzenschutz, sparen Zeit und Geld. Ihr Manko: Kaum einer kennt sie. *Von Mathias Heybrock*



Vielfalt: Die verschiedenen Piwi-Sorten, die auf Andreas Dilgers Land am Rande der Stadt Freiburg wachsen.

unbefriedigend. Ich hatte immer das Gefühl, dass dieser Arbeitsschritt meine gesamten anderen Anstrengungen im ökologischen Weinbau überlagert.“

Dilger betreibt Gründüngung; das sorgt für lebendiges Mikroklima und lockeres Erdreich. Er dünt das Laubwerk, damit der Wind die Nässe gut abtrocknen kann. Doch diese wichtigen, arbeitsintensiven Schritte konnten umsonst sein, wenn er nicht genug spritzte.

Bei seinen Piwis kommt Dilger jetzt mit zwei bis maximal fünf Spritz-Durchgängen aus. Kupfer etwa braucht er kaum – ein sehr wirksames Pflanzenschutzmittel, das sich aber im Boden anreichert. „Drei Kilo sind bei biologi-

chem Landbau pro Hektar im Jahr erlaubt“, erklärt Dilger. „Im Durchschnitt reichen mir davon 20 Prozent.“ Dass sein Traktor seltener durch die Reben muss, schont den Boden ebenfalls: Er verdichtet weniger stark, was sich positiv auf die Trauben- und damit die Weinqualität auswirkt, und auf die Nerven des Winzers. Spritzen muss man, wenn es nass ist; Dilgers Hänge aber sind steil, sein Schlepper kommt auf dem nassen Boden schnell gefährlich ins Rutschen.

Bei allen Vorzügen, die Piwis haben, der Freiburger Winzer weiß nur zu gut, dass sie allein noch kein Verkaufsargument sind. Schmecken muss der Wein – womit wir bei Dilgers bevorzugter Marke-

maßnahme wären, der Verkostung. „Ich freue mich jedes Mal, wenn jemand bei mir hereinschneit und einen Weißburgunder will“, sagt er. „Wenn er den dann nicht kriegt, ist er natürlich erst einmal irritiert.“ Gleich darauf sei er aber auch schon interessiert – ja, was denn dann?

Dilger beginnt dann, seine Piwis zu erklären, und bietet eine kleine Probe an: „Das ist für mich immer eine Chance. Ich würde sagen, neunzig Prozent der Reaktionen sind positiv.“ Zu hören bekommt er dann beispielsweise: Dilgers Johannisbeere hat ein saft fruchtiger Wein mit schönem Schmelz. Den findet man auch bei dem angenehmen leichten Helios, der Zitrusnoten und interessante Raucha-

romen hat. Der ausgewogene, dezente würzige Cabernet blanc schmeckt hervorragend, und der Pinotin ruft einen leichten Kirschduft in der Nase hervor, ist vollmundig und harmonisch im Geschmack.

Aber eigentlich ist es schwierig, die richtigen Worte zu finden für die Piwis. Die Weinadjektive suggerieren den Vergleich mit den herkömmlichen Sorten. Das Aromenspiel zumindest mancher Piwis ist jedoch durchaus neu – oder zumindest ungewohnt. Vielleicht erklärt das, warum die Weine es am Markt noch immer schwer haben. Denn konservativer als ein Winzer, der nicht auf Piwis setzen will, ist eigentlich nur noch – der Weinkonsument.

Dilger freilich kennt keine Absatzprobleme. Sein Kundenstamm ist treu und mit der Rebfläche gewachsen. Inzwischen füllt der Winzer etwa 25.000 Flaschen im Jahr. Gut die Hälfte davon geht in die lokale Gastronomie. Die Weine stehen etwa auf der Karte des zünftigen Restaurants „Süden“ im alternativbewegten Freiburger Stadtteil Vauban. Oder auf derjenigen vom Landgasthof Hirschen in Merzhausen nahe Freiburg, der bei Genießern einen exzellenten Ruf hat.

Die andere Hälfte seiner Weine verkauft Dilger direkt: „Ich finde, so sollte es sein: Lebensmittel müssen dort verbraucht werden, wo sie produziert werden.“ Andererseits verschickt er über seinen Online-Shop Flaschen bis nach Frankreich, ja sogar Schweden: „Dort bestellt ein Winzer, der selbst mit Piwis arbeitet.“

Der Klimawandel verändert den Weinbau. Er ist inzwischen in Ländern möglich, bei denen man früher nicht einmal im Traum daran dachte: in England, den Niederlanden, Schweden. Dass solche Länder jetzt Wein produzieren, verdanken sie in erster Linie den Piwis: Man arbeite dort „nicht ausschließlich, aber sehr häufig mit ihnen“.

Die nordischen Neuwinner verehren Dilger inzwischen als Pionier. Sie pilgern nach Freiburg, wo sie den Kontakt zum staatlichen Weinbauinstitut (WBI) suchen, das seit Jahrzehnten schwerpunktmäßig Piwis züchtet und erforscht – Helios, Solaris und Monarch etwa stammen von dort. Und dann kommen sie auch zu Dilger, „um zu sehen, wie ich mit den Trauben arbeite“. Für die internationale Schar dieser Piwi-Winzer lobt das WBI seit einigen Jahren einen eigenen Wettbewerb aus. Bei den „Best of Freiburger Piwis“ konkurrieren Weine, die aus Freiburger Züchtungen stammen. Im Jahr 2017 gewann in der Kategorie Cuvée rot der Wijngaard St. Martinus aus Vjlen, dem höchstgelegenen Dorf der Niederlande. Dilger belegte in der Kategorie Helios ebenfalls einen ersten Platz.

Stolzer noch ist er auf die Auszeichnung „Eco-Winner“, vergeben vom Ecovin-Weinverband, der zu diesem Wettbewerb alle biologisch produzierten Weine zulässt. In der Kategorie „Piwi, weiß“ wurde Dilgers Georges blanc ausgezeichnet – ein nach dem Freiburger Stadtteil St. Georgen benanntes Cuvée, in dem Dilgers Rebflächen mehrheitlich stehen. Seinen Kunden ist der George blanc ebenfalls der liebste Wein. Und auch bei den Roten ist es Dilgers Cuvée, das sich am besten verkauft. Das Freiburger Weinbauinstitut, das unter dem Label „Staatsweingut Freiburg“ selbst Piwis keltert und vermarktet, bezeichnet sein Piwi-Cuvée rosé als „Publikums-Hit“ – die (kleine) Menge von etwa 3000 Flaschen pro Jahr sei immer sofort ausverkauft.

Dass besonders die Cuvéés gut ziehen, kann Dilger erklären: „Bei ihnen ist das Publikum kreative Namensgebungen gewohnt.“ Sucht es hingegen nach einem reinsortigen Wein, stolpert es über die unbekanntenen Piwi-Namen auf dem Etikett. Dilger wird daher zukünftig einen noch größeren Teil seiner Produktion als Cuvée auf die Flasche ziehen.

Sein weites reinsortiges Sortiment bleibt aber bestehen: „Ich sehe mich als eine Art Botschafter der Piwis und möch-

te eine möglichst große Palette von ihnen anbieten“ – auch zum Vergleich mit den klassischen Sorten, die für Dilgers Geschmack nur „um Nuancen“ anders sind. Der Johannisbeere etwa hat den Riesling, aber auch den Gutedel im Stammesbaum. Beim roten Pinotin war der blaue Spätburgunder ein Kreuzungspartner. Der Helios ist vom Typus her an den Weißburgunder angelegt.

Dass inzwischen große Weinnationen wie Italien und Frankreich die Piwis zu adeln beginnen, ist ganz in Dilgers Sinn. In Italien zeigt sich insbesondere die Weinregion Südtirol aufgeschlossen, wobei „die Nachfrage interessanterweise von den Kunden ausgeht“, wie Dilger erklärt: „Sie sehen das häufige Spritzen skeptisch und erkundigen sich gezielt nach den neuen Sorten.“

In Frankreich beginnen landesweit selbst große Produzenten mit den pilzwiderstandsfähigen Sorten zu arbeiten. „Denen geht es durchaus auch um wirtschaftliche Aspekte“, so Dilger. Spritzmittel sind teuer; Winzer mit viel Rebfläche sparen durch Piwis Zeit und Geld. Allein ökonomisch sei die Motivation der Franzosen aber nicht, weiß der Freiburger Winzer: „Sie sehen das geschmackliche Potential, sonst würden sie niemals Piwis pflanzen.“

Dilger würde sich schon sehr wünschen, dass die Neuzüchtungen ihr Nischendasein endlich verlassen. Fasziniert kommt er auf das Phänomen der Orange-Wines zu sprechen. So bezeichnet man Weißweine, die auf der Maische, also mit Schale vergoren werden – indem man sie in einem Tongefäß in der Erde vergräbt und dann sich selbst überlässt. „Das können ganz schön sperrige Tropfen werden“, findet Dilger, „weit entfernt vom typischen Weingeschmack.“ Aber weil die Geschichte dazu stimmt – das Verfahren ist die älteste bekannte Methode des Weinbaus – haben Orange-Wine-Winzer es innerhalb weniger Jahre in die Spitzengastronomie geschafft. Diese Entwicklung dürfte sich seine Branche gern zum Vorbild nehmen, meint Dilger: „Piwis sind die Zukunft des ökologischen Weinbaus. Sie sind immer noch neu und die Welt ist begierig auf Neuheiten. Warum also starten wir keinen Hype?“



Aus dem Hobby Weinbau wurde ein Beruf: Andreas Dilger aus Freiburg.



Von der Traube zum fertigen Wein: Flaschenabfüllung. Fotos Mathias Heybrock

Die Stadt Radebeul hat eine privilegierte Lage an der Elbe und der sächsischen Weinstraße. Und weil es nach Dresden nicht sehr weit ist, wurde der Ort mit den diversen alten Dorfkernen zu einer bevorzugten Wohnadresse der Dresdner mit ganzen Straßenzügen, an denen nur Villen und freistehende Architektenhäuser stehen. Das kleine, feine Hotel „Villa Sorgenfrei“ (ein ehemaliges Weingut aus dem 18. Jahrhundert) passt gut in diesen Rahmen. Das Restaurant des Hauses liegt in einem Nebengebäude, dessen nicht sehr großen, aber hohen Speisesaal man mit viel Geschmack und beträchtlicher Authentizität in einen Raum verwandelt hat, der irgendwie an Rokoko und das namensgebende Schloss „Sanssouci“ in Potsdam erinnert.

Es gibt im „Atelier Sanssouci“ nur ein großes Menü, dessen Gänge aber auch einzeln zu bestellen sind, dann allerdings gehobene Preise haben. Nach einem Snack mit Zweierlei vom Lauch (darunter ein „Lauchtee“ mit einer angenehmen kräftigen Würze) kommt als Gruß aus der Küche ein Schäum von lokalem Käse über Zwiebeln mit Kerbelöl und

## HIER SPRICHT DER GAST

VON JÜRGEN DOLLASE

## Hier sollte richtig aufs Gas getreten werden

Im „Atelier Sanssouci“ in Radebeul wird versucht, mit ungewöhnlichen Zutaten und Aromen Reize zu setzen.



Mikro-Croutons. Auch hier gefällt die Würze sowie ein gewisser Hauch von Bodenständigkeit.

Die Vorspeisen gehen dann in sehr unterschiedlichen Richtungen. Das „Pochierte Eigelb auf jungem Spinat und Perigord-Trüffel“ (24 Euro) ist ein klassisches Gericht in klassischer Ausführung mit einem eher knapp gegarten Ei, nicht besonders vielen, aber gut schmeckenden Trüffelscheiben und einer sehr sinnvollen Variation von frischen, knackigen Spinatblättern und Spinatpüree. Dazu passt dann auch ein bei uns eher selten präsentierter Wein, ein 2016er Riesling Galiläa

von den Gamla Wineyards auf den Golanhöhen in Israel (Glas 7,50 Euro) sehr gut. Er erinnert wenig an einen deutschen Riesling, hat aber eine beachtliche Substanz. Ganz anders präsentiert sich das „Gänselebermousse mit Rauchsalz und Johannisbeeren“ (24 Euro), bei dem der Rote-Bete-Saft ein wenig wie Blutspritzen über den Teller verteilt ist. Der Akkord Gänseleber – Rauchsalz – Fruchtsäure hat in der Moderne schon eine gewisse Tradition. Obwohl bei dieser Fassung alle Elemente gut zubereitet sind, kann es doch Probleme mit den Proportionen geben, weil einfach viel zu viel von der Jo-

hannisbeere zubereitet mit ihrer kräftigen Säure auf dem Teller liegt. Ein Stückchen Foie gras, etwas Mousse, ein nicht zu knappes Stück Aal und ein Tropfen Fruchtsäure bringen ein sehr gutes Ergebnis, das aber eben angesichts der präsentierten Proportionen nicht naheliegend ist. Vielleicht ist da der Wunsch nach spektakulärer Präsentation etwas zu sehr durchgekommen. Zu viel Säure macht dann auch dem dazu servierten 2015er Gewürztraminer vom Weingut Klaus Zimmerling in Pillnitz (südöstlich von Dresden) Probleme.

Beim Fisch geht es weiter in einer Küchenrichtung, die auf klassischer Basis versucht, mit ungewöhnlichen Zutaten und Aromen Reize zu setzen. Die „Tranche vom Heilbutt“ wird mit „Flower Sprouts (einer Rosenkohl-Art), gebundener Dashi und Rauchöl“ (36 Euro) kombiniert. Der Fisch schmeckt gut, die Flower Sprouts sind etwas auf der spröden Seite, der Dashi-Sud ist wie eine dickere Sauce geliert, und vom Rauchöl bekommt man wenig mit. Es lassen sich aber gute Akkorde zusammenstellen, wobei man eher in Richtung deutlicherer

aromatischer Spitzen als in Richtung eines harmonischen Gesamtbilds denken sollte. Rauchöl und Dashi können zu Fisch exzellent schmecken – wenn denn die Dosierungen stimmen. Beim zweiten Hauptgericht, dem „Flanksteak vom Wagyrurind mit Kimchi und Sauerkleewur-

RESTAURANT ATTELIER sanssouci		
111222 vom 03.01.2018 20:54		
1 x 7,90		
Sans Souci Naturel	0,75l	7,90
1 x Glas Chardonnay	0,15l à 11,00	11,00
1 x 0,15l Glas Rotwein offen	à 9,50	9,50
2 x 0,15l Glas Weißwein	à 7,50	15,00
1 x Espresso	à 3,50	3,50
2 x Dessert	à 16,00	32,00
1 x Roastbeef dry	à 38,00	38,00
1 x Heilbutt	à 36,00	36,00

zel (vom knolligen Sauerklee)“ (38 Euro), beweist die Küche abermals sehr gute handwerkliche Grundlagen, geht aber ebenfalls ein wenig zu unentschieden mit den Proportionen um. Die modernen wirkenden Elemente wie die scharf angemachten Kimchi-Streifen werden in ein klassisch-nivelliertes Bild eingepasst und nicht als spezifische Reize genutzt.

Auch beim Käsegericht und Dessert hält sich die zuverlässige, aber etwas zu vorsichtige Linie. Der „Brillat-Savarin mit Gewürzbrühe und Apfelchutney“ (16 Euro) ist ein sauber inszenierter, eher klassischer Akkord, der deutlich gewinnen könnte, wenn das Chutney spannender gewürzt wäre. Auch das Dessert, „Guayana-Schokolade, dazu Rote Bete und Himbeeren“ (16 Euro), klingt kreativ, als es dann schmeckt. Wieder wird mit der Roten Bete ein Reiz angedeutet, der dann aber kaum einen Effekt macht.

Im „Atelier“ wird ein wenig auf die Bremse getreten. Ob es eine Art voraussehlender Gehorsam ist, um die Gäste nicht zu sehr zu strapazieren, oder ein zu eng verstandener Begriff von Harmonie, bei dem sich alles einem Gesamtgeschmack unterordnet und die Individualität der Produkte nicht wirklich zur Wirkung kommt, ist die Frage. Ideen sind da, und das Handwerk ist gut. Da braucht man eigentlich nur Gas zu geben.

„Atelier Sanssouci“ im Hotel „Villa Sorgenfrei“, Augustusweg 48, 01445 Radebeul. Tel. 03 51 795 66 60. www.hotel-villa-sorgenfrei.de. Küche von Mittwoch bis Montag von 18.30 Uhr bis 22 Uhr. Vorspeisen 19–26 Euro. Hauptgerichte 29–36 Euro. Menüs 69 Euro (4 Gänge).