

Auszug aus:

**Gabriele Keiser, „Goldschiefer“. Ein Weinkrimi.  
Der fünfte Fall für Franca Mazzari,**

Gmeiner Verlag, 2015

**In den Steilhängen des Mittelrheins**

„Der warme Sommer hat den Reben gut getan. Die Trauben sehen gesund aus.“

Leonhard stand in einem der kerzengerade ausgerichteten schmalen Rebengänge, die sich den steilen Hang hinunterzogen. Gesine war oben stehengeblieben und beobachtete ihn. Er trug modern geschnittene Jeans und ein weißes Hemd, dessen Ärmel hochgekrempelt waren, Kleidung, in der er ihr besser gefiel als in seiner Arbeitskluft, die er üblicherweise trug. Für einen kurzen Moment wurde sein Gesicht von den sattgrünen Blättern verdeckt, die das Licht der Nachmittags-sonne zu Bündeln schienen.

Er trat ein paar Schritte weiter den Hang hinunter und musterte mit konzentrierter Miene die Weinstöcke, Blicke, die sie inzwischen sehr gut kannte. Mit beiden Händen berührte er eine mit dunkelblauen Beeren behangene Rebe, hielt sie nah vor sein Gesicht und begutachtete sie eingehend.

Sie hatte sich daran gewöhnt, dass man mit Leonhard nicht einfach nur spazieren gehen konnte, auch nicht an einem Sonntag wie heute. Der Winzer in ihm beobachtete stets seine Umgebung. Dabei interessierten ihn nicht nur die elterlichen Reben, sondern auch die der anderen Winzer.

Gesines Blick wanderte den Hang hinauf. Neben der kultivierten Anlage befand sich ein völlig verbuschter und

von Dornenhecken überwuchertes Feld. Leonhard hatte ihr erklärt, dass das neu angelegte Stück, das er in mühevoller Kleinarbeit eigenhändig gerodet und mit Spätburgunderreben bepflanzt habe, noch vor ein paar Jahren genauso verwildert ausgesehen hatte wie das Nachbargrundstück.

„Aber du glaubst gar nicht, wie viel Freude es macht, mit seiner eigenen Hände Arbeit ein Stück Land zu roden, es quasi von der Natur zurückzuholen“, hatte er ihr begeistert erklärt. „Und es hält fit. Andere gehen in die Muckibude. Ich geh in meinen Steilhang. Dieser Wein wird ein wirklich besonderer, da bin ich ganz zuversichtlich.“

Die Lage sei hervorragend, wozu auch die mit Schieferbrocken durchsetzte Bodenstruktur beitrage. Die Reben waren gut angewachsen und trugen in diesem Jahr zum ersten Mal eine nennenswerte Anzahl von Früchten. „Eine hohe Qualität erreicht man nur mit gesundem Lesegut, darauf muss man sehr streng achten.“

Damit seinem Vorhaben nichts im Wege stand, schaute er in regelmäßigen Abständen nach den Trauben. „Das ist fast so wie bei einer Schwangerschaft“, hatte er lachend gesagt. „Je näher der Geburtstermin, also die Lese, heranrückt, umso konstanter muss man beobachten, dass das Kind gesund bleibt und keine Krankheit bekommt.“

Sie beobachtete ihn, wie er vorsichtig ein paar Beeren abzupfte, eine davon in den Mund steckte, der er mit geschlossenen Augen nachschmeckte. „Hm. Sehr gut“, rief er aus, drehte sich um und kam zu ihr zurück. „Willst du auch mal probieren?“

Sie nickte, öffnete den Mund und er schob ihr mit einer zärtlichen Geste eine der blauen Beeren zwischen die Lippen. Als die Traube in ihrem Mund zerplatzte, verzog sie ein wenig

das Gesicht. „Ziemlich sauer“, meinte sie.

Er lachte laut auf. „Die haben ihre physiologische Reife noch nicht ganz erreicht. Aber man kann schon erkennen, dass sie einen guten Geschmack haben.“ Er hob den Kopf und sah in den Himmel. „Vorausgesetzt, Petrus spielt weiterhin so gut mit.“

„Also liegt alles letztendlich nur am Wetter?“, wollte sie wissen.

Er wiegte den Kopf. „Natürlich ist das Wetter wichtig, aber der Winzer muss schon auch seinen Teil dazu beitragen. Man kann ja nicht alles auf den da oben schieben.“ Mit einer weit ausholenden Geste wies er auf das verwilderte Nachbargrundstück. „Nach der Lese nehme ich mir diese Parzelle vor.“

„Warum machst du dir denn die viele Arbeit?“, wollte Gesine wissen. „Habt ihr nicht schon genug Weinberge?“

„Jetzt sprichst du genau wie mein Vater.“ Leonhard zog missbilligend die Augenbrauen zusammen. „Das hier ist eine besondere Lage. Der Hang ist südwestexponiert und liegt geschützt, die Sonnenbestrahlung, die im Schiefer gespeichert wird, ist viel intensiver als in den Ebenen. Die Mineralien schmeckt man im Wein, allerdings nur, wenn man ihn richtig behandelt.“

„Und wie kriegt man das hin?“

„Indem ich den Weinanbau ganzheitlich betrachte, im Gleichklang mit der Natur wirtschaftete und auf chemische Eingriffe verzichte. So wie es Rudolf Steiner lehrt.“

„Du meinst, den Begründer der Waldorfschulen?“

„Genau der.“ Leonhard nickte. „Er gilt als der Wegbereiter des biologischen und biodynamischen Weinbaus. Es ist sehr interessant, sich mit seiner Philosophie zu befassen, die auch kosmische Einflüsse berücksichtigt.“

„Heißt das, du richtest dich nach Mondphasen?“ Davon hatte Gesine schon mal gehört, dies aber nicht allzu ernst genommen.

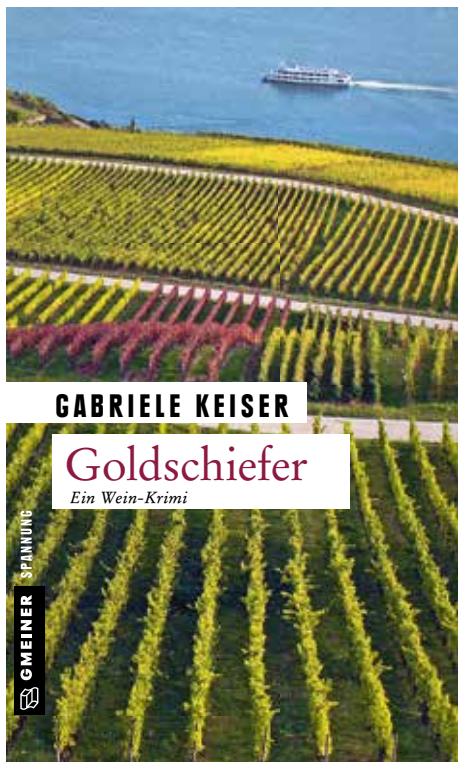
„Schon.“ Er nickte. „Hauptsächlich bei dem Rebschnitt und bei der Bearbeitung des Bodens. Dazu müsstest du mal meinen Vater hören. So was hält er für totalen Quatsch.“ Leonhard verzog das Gesicht. „Dabei beweisen immer mehr Spitzenwinzer, dass es sich lohnt, biodynamisch zu arbeiten. Aus einem geschundenen Weinberg sind nun mal keine außergewöhnlichen Weine zu gewinnen.“

„Kann man denn ganz ohne Chemie auskommen?“ Gesines Stimme klang skeptisch.

„Wenn man sich all diese ganzheitlichen Vorgänge und Zusammenhänge bewusst macht, kann man eigentlich gar nicht mehr anders arbeiten. Das beginnt schon beim Wuchs. Ich benutze keine Unkrautvernichtungsmittel oder Pestizide und nur natürliche Dünger. Ich verzichte auf alles, was die Natur aus dem Lot bringen könnte. Es sind doch schon zu viele Pflanzen- und Tierarten ausgestorben. Die Artenvielfalt zu erhalten, sollte eigentlich jedem Winzer am Herzen liegen.“

„Aber bedeutet das nicht, dass die Reben dann anfälliger sind?“

Er zuckte mit den Schultern. „Es gibt genug Alternativen. Natürliche Stärkungsmittel erhöhen die Widerstandsfähigkeit der Reben. Gegen Mehltau setze ich Kupfer ein, das ist ökologisch verträglich. Auch später bei der Gärung verzichte ich auf chemische Zusätze. Dieses Authentische schmeckt man. Man kann sagen, dass im gut ausgebauten Wein quasi das Gedächtnis der Natur steckt. Im Grunde genommen ist darin die ganze Erdzeitgeschichte konzentriert enthalten. Weinkenner wissen das zu schätzen.“



Gabriele Keiser  
Goldschiefer  
Gmeiner Verlag,  
2015  
ISBN 978-3-8392-  
1673-6