

Der Klimawandel verändert den Weinbau. Winzer müssen auf große Hitze ebenso vorbereitet sein wie auf Dauerregen. Um den Geschmack ihrer Weine zu bewahren, müssen sie neue Strategien entwickeln. Dabei lohnt sich Blick nach in den französischen Süden.

Im Weinbaugebiet Languedoc-Roussillon setzt ein deutscher Winzer Ideen um, die Vorbild sein könnten.

DER MANN, DER TRAUBEN DUSCHEN LÄSST



Mit Leib und Seele Winzer:
Günter Hutter, Gründer des
Weinlabels „Les Trois Tomates“



Seine Weinreben hat Hutter mit Photovoltaik-Modulen überspannt. Die schützen vor der prallen Sonne und liefern auch noch Strom.

GÜNTER HUTTER VERLIESS VOR MEHR ALS 30 JAHREN DIE PFALZ. DER GRUND: ER SUCHTE EIN LAND, WO ER EINEN ANSTÄNDIGEN ROTWEIN PRODUZIEREN KONNTE.

Les Trois Tomates – die drei Tomaten. Mal ehrlich, was vermuten Sie dahinter? Als Letztes würden Sie doch wahrscheinlich auf ein Wein-Label tippen. Oder? Tja, so falsch kann man liegen. Oder doch so richtig. Denn der Winzer Günter Hutter hat unter diesem Namen eine Linie von internationalem Ruf entwickelt. Und der hat weniger mit dem Namen zu tun als vielmehr mit der Qualität seiner Weine.

Der Vorteil des Namens: Hutter wird immer wieder danach gefragt. „Ich saß mit zwei Freunden zusammen, und wir diskutierten unsere Zukunft. Weil die Unterlagen immer wieder vom Tisch geweht wurden, beschwerte ich sie mit drei Tomaten. Das war's.“

Was daraus entstand, war damals allerdings nicht mehr als eine vage Idee. Denn Hutter stammt eigentlich aus der Pfalz. Und die verließ er vor mehr als 30 Jahren als „Klimaflüchtling“. Er wollte nämlich einen anständigen Rotwein produzieren, aber das Wetter in der Pfalz ließ das damals nicht zu.

Es war der Beginn einer jahrelangen Suche. Norditalien, Nordspanien, ja sogar bis nach Stellenbosch in Südafrika führte sie ihn. Schließlich warnte ihn der Steuerberater, dass sein Spesenkonto „schlimmer als beim Bundeskanzler“ aussehe und kaum noch zu rechtfertigen sei.

Doch genau da fand er es: das ideale Weingut. In Nisan-Lez-Ensérune in Südfrankreich, genauer gesagt im Weinbaugebiet Languedoc. Mühsam überzeugte er seine deutsche Hausbank, das Projekt zu finanzieren. Das ging nur, „indem ich wirklich die Hosen runterließ und alles, was ich besaß, als Sicherheit einbrachte“. Um die hohen Zinsen zu bezahlen, richtete er zunächst ein paar Ferienwohnungen im Gehöft ein. Er selbst übernachtete heimlich in seinem betagten California-Campingbus.

Aber wie kommt man an die besten Lagen – ausgerechnet im Languedoc, einem Gebiet, in dem seit Ewigkeiten Wein angebaut wird? Hutters Idee: Er zeichnete den Morgennebel auf einer Landkarte ein, um die Zonen zu identifizieren, die morgens trocken waren und somit ideal für den Weinbau. Dies führte dazu, dass er Gelände am Hang erwerben konnte. Denn das wurde von französischen Winzern verschmäht – wegen des nötigen Arbeitsaufwands. Die Nachbarn waren ohnehin, gelinde gesagt, verwundert: „Ein Verrückter“, urteilten sie. „Jetzt, wo wir Maschinen haben, die uns die Arbeit abnehmen, fängt der wieder mit Handarbeit an.“

Aber Hutter hatte gute Gründe für sein Vorgehen: „Ich wollte einfach erstklassigen Wein machen.“ Und genau dabei kam ihm sein technisches Verständnis als Magnetband- und Fernsehtechniker-Meister mit Mechatronik-Expertise zugute. Denn er war frustriert darüber, dass Trauben weltweit nicht gewaschen werden, obwohl andere Lebensmittel wie Äpfel oder Karotten völlig selbstverständlich gereinigt werden. Er wollte einfach „saubere Trauben“ haben – frei von Vogelkot oder Sahara-Staub. Experten von der Hochschule Geisenheim und vom Fraunhofer Institut hatten ihm erklärt, dass das kaum möglich sei: „Die Trauben

werden platzen“, hieß es. Für andere wäre hier die Geschichte zu Ende. Für Günter Hutter nicht. Im Gegenteil. Rastlos baute er aus Plastikteilen ein Gerät zusammen, das tatsächlich funktionierte. Später entstand mit Hilfe eines Winzers sogar eine Version aus Stahl.

DIE BASIS FÜR EINEN GROSSEN WEIN SIND HARTE ARBEIT, GEDULD UND EIN BISSCHEN LEIDEN.

Um zu erfahren, wie sie funktioniert, muss man Hutter nicht zweimal fragen. Mit leuchtenden Augen und wedelnden Armen erzählt er dann, wie einfach die Sache eigentlich ist. Denn die Funktion der Maschine basiert auf dem spezifischen Gewicht der Trauben. Das hängt von Reifegrad, Gesundheit der Trauben und Beschädigungen ab. Im Inneren der Maschine bewegen sich die Trauben in einem Wasserbad, das mit Ozon versetzt ist, damit



Saubere Trauben, ohne Vogelkot und Saharastaub – diesen Anspruch erfüllt eine von Hutter selbst entwickelte Waschanlage. Sie liefert saubere, unbeschädigte und vollreife Trauben.

der Prozess steril und keimfrei abläuft. Ihr spezifisches Gewicht bestimmt, ob sie schwimmen oder sinken. Ein Silikon-Kamm fischt nun in der richtigen Höhe genau die Trauben heraus, die Hutters Qualitätskriterium erfüllen. Der Rest wird aussortiert.

Aber bedeutet das nicht, dass immer nur Trauben mit einem ganz bestimmten Zuckergehalt selektiert werden? Der Erfinder winkt ab. „Auch ganz einfach: Die Füllhöhe des Wassers im Becken wird über verschiedene Rohre angepasst. So lassen sich Trauben mit unterschiedlichem Zuckergehalt präzise auswählen.“

Das Ergebnis: ausschließlich saubere, unbeschädigte und vollreife Trauben. „Also die beste Voraussetzung“, sagt Hutter, „für einen erstklassigen Wein.“ Hutter schließt die Augen, atmet einmal tief ein, und sagt dann: „Einfach wunderbar“.

Doch bis es so weit sei, spielten natürlich auch noch andere Faktoren eine große Rolle. Zum Beispiel die richtige Bodenbearbeitung. Das heißt: „Ohne Fräsen“ Warum? „Ganz einfach: Weil durch Fräsen der Boden tot ist“, schimpft er, „toter geht's gar nicht.“ Wenn er Professor an einer Weinbau-Schule wäre, dann würde er eines sofort raten: „Schmeißt alle eure Bodenfräsen weg, weil damit letztlich alle Lebewesen im Boden vernichtet werden.“ Dabei werden diese dringend benötigt. Er selbst hat sich ein kleines elektrisches ehemaliges Postauto besorgt, das mit eigener Solarenergie betrieben wird und keinen großen Druck auf den Boden ausübt. Damit kann er bequem durch den Wingert fahren: „Federleicht und natürlich CO2-frei“, sagt er.

Einen weiteren Schlüssel zur Qualität sieht Hutter in der Erziehungsart der Reben. Sein Prinzip: „Double Cordon Royal.“ Klingt königlich – und ist es irgendwie auch. Die Reben wachsen dabei an einem dicken, kräftigen Stamm, und es werden nur wenige Triebe stehen gelassen. Und die auch noch mit ordentlich Abstand. „Damit Luft an die Trauben kommt.“

Das Ergebnis: weniger Krankheiten, gleichmäßige Reife und – noch wichtiger – die Wurzeln holen sich die Mineralien aus tiefen Bodenschichten. Genau das, was man für einen großen Wein braucht.

Aber natürlich hat auch diese Methode ihren Preis. Bis zu fünf Jahre dauert es, bis die Reben so weit sind. Fünf Jahre Arbeit, Geduld und – ja – ein bisschen Leiden. Doch Hutter winkt ab. „Lohnt sich“, sagt er knapp. Und dann schmunzelt er: „Oder wie meine französische Freundin immer lächelnd sagte, als sie in Deutschland Deutsch unterrichtet hat: ‚Qualität kommt von Quälen.‘“

Klimawandel, Extremwetter, Hitzerekorde – Südfrankreich bleibt davon natürlich nicht verschont. Aber Hutter hat auch darauf eine

Antwort: Er überspannt seine Weinberge mit Photovoltaik-Modulen.

Warum? „Ganz einfach“, sagt er, „die Reben dürfen nicht ständig in der prallen Sonne stehen.“ Früher hat er bis Ende Oktober geerntet. Heute? Schon Ende August. Das sind 30 Tage weniger Reifezeit. 30 Tage, die fehlen, um Aromen auszubilden.

Die Idee kam ihm, als er auf die Obstbauern schaute. Dort hängen seit Jahren Netze, die vor Vögeln, Hagel und Starkregen schützen. Aber, so Hutter, „wenn da eh schon was im Winger hängt, was schlimm aussieht... dann mach ich doch was, was auch noch was kann.“ Strom erzeugen nämlich.

Sein System funktioniert mit flachen Streben. Die werfen Schatten, lassen aber in den Zwischenräumen auch Sonne durch. Ein ständiger Wechsel. Und genau das lieben die Pflanzen. „Die wachsen besser, vitaler. Die Stomata – also die Blattoffenungen – arbeiten viel effektiver.“ Wachstum? Verdoppelt, sagt Hutter.

Selbst der Präsident des Weltverbands für Agro-Photovoltaik, Professor Christian Dupraz, war begeistert: „Das ist die Lösung“, meinte der Wissenschaftler am Nationalen Forschungsinstitut für Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt. Und die Natur macht sogar mit. Morgens perlt Tau an den Modulen ab und tropft direkt auf den Boden. Gratis-Bewässerung inklusive. Und der Strom? Ein Megawatt pro Hektar – pro Stunde.

Jetzt will Hutter 1,6 Hektar seiner Merlot-Weinberge mit der Anlage überspannen. Einen kleinen Teil lässt er frei – zum Vergleich. Die Module hängen in drei Metern Höhe. So können

Traktoren und Maschinen bequem drunter durch. Und – das ist ihm wichtig – er muss keine alten Reben rausreißen.

Mittlerweile liegt die Baugenehmigung vor. Auch bei dieser Aktion bleibt er seiner Linie treu: nachhaltig. Die Tragekonstruktion besteht aus Holzpfählern, die Kunststoffplatten sind aus recyceltem Kunststoff. Und weil er auch beim Wind nichts dem Zufall überlässt, sind die Module eiförmig. Keine Angriffsfläche, keine Probleme. Gehalten wird das Ganze von – man staune – nur sechs Millimeter dünnen Seilen, die auch über hunderte von Metern ihre Tragkraft behalten.

Patente? Kommen für Günter Hutter nicht in Frage. „Wissen gehört der Menschheit. Das darf man nicht einsperren.“ Punkt. Seine Traubenwaschanlage? Patentfrei. Seine Beschattungsanlage? Auch. Nur als Gebrauchsmuster geschützt – damit es nicht die Großen blockieren und dann exklusiv vermarkten.

Wer Günter Hutter kennt, der weiß: Beim Wein hört es nicht auf. Er hat noch eine zweite Leidenschaft: die Gastronomie. Zwei Kilometer neben seinem Weingut hat er die Vinauberge aufgebaut – ein Restaurant mit Gästehaus, direkt am Canal du Midi. Natürlich mit dem gleichen Qualitätsanspruch wie beim Wein. Darum versteht es sich von selbst: Hier kommen nur Produkte auf den Tisch, hinter denen Hutter auch stehen kann: regional, saisonal und frisch.

Rotweinsalz zum Beispiel. Selbst gemacht. Koloriert mit der Feinhefe seiner Syrah-Trauben, getrocknet in der südfranzösischen Sonne. Oder sein Balsamico – über 30 Jahre gereift aus den allerersten Jahrgängen seines Weins. Dazu feinstes Olivenöl, das ein Freund produziert. Verpackt wird das alles in

Flaschen, die aussehen wie eine 1,5-Liter-Magnum. Ihr Plus: Sie sind stapelbar.

Dass er manchmal als „der verrückte Deutsche“ gilt, stört ihn kein bisschen. Im Gegenteil. „Wenn's verrückt ist, dann mach ich's richtig“, sagt er und lacht. Auch bei der Kundschaft kennt er keine Kompromisse. Amerikaner? Russen? Chinesen? Beliefert er nicht mehr. Nicht, weil sie nicht zahlen. Sondern weil sie „schreckliche Sonderwünsche“ haben oder – noch schlimmer – seinen Wein mit Energydrinks mischen. „Meinen Wein mischt mir keiner ab.“

Seine treuesten Fans? Sitzen in Frankreich, Deutschland, Belgien, der Schweiz, Luxemburg und Skandinavien. Menschen, die Qualität zu schätzen wissen.

Auch bei der Flasche selbst hört sein Qualitätsanspruch nicht auf. Korken? Gibt's bei ihm nicht. Mehr. Glasverschluss – sauber, dicht, geschmacksneutral. Und jede Flasche bekommt ihren eigenen Fingerabdruck: gelasert mit Lotnummer, Datum, Uhrzeit und QR-Code. Fälscher haben da keine Chance. Das kostet ihn wenige Cent extra pro Flasche. „Und das ist es wert.“

Hutter lebt heute, wie er es immer wollte. „Ich habe das Glück gehabt, mein Hobby zum Beruf zu machen.“ Aber das heißt für den 68-Jährigen nicht, dass er sich zurücklehnt. Im Gegenteil. „Wenn ich abends nichts geschaffen habe – nichts,

was man anfassen, sehen oder schmecken kann – dann bin ich nicht zufrieden.“

Am meisten schätzt er, Neues zu entdecken. Neue Kulturen, neue Landschaften, neue Menschen. Und – das ist ihm wichtig – das Erlebte zu teilen. „Wenn das dann auch noch jemandem schmeckt oder gefällt, dann ist das für mich das doppelte Glück.“ Trotz allen Erfolgs bleibt Günter Hutter geerdet. „Denn wenn du ständig nur durch Glanz und Licht gehst, dann spürst du keinen Zauber mehr.“ ●

les3tomates.com.com

SEINE TREUESTEN FANS SIND MENSCHEN, DIE QUALITÄT ZU SCHÄTZEN WISSEN.



Günter Hutter ist nicht nur ein beeindruckender Winzer, sondern auch ein mitreißender Erzähler.



Zwischen seinen Rebstöcken lässt der Winzer der Natur freien Raum. Und die belohnt dieses Engagement mit leuchtenden Mohnblüten.