

Tatkraft statt Tradition

Vor erst fünf Jahren gründete Christine Pröstler ihr eigenes Weingut. Heute gehört sie zu Frankens junger Winzerelite.

Von Dominik Röding (Text) und Daniel Peter (Fotos)

Sie erinnert sich noch gut daran, wie sie im September kurz vor der Weinlese inmitten ihrer Weinberge stand und ihr Blick über die goldglänzenden Trauben schweifte: „Es war ein wunderschöner Moment, weil ich sah und spürte, dass alles gut geworden ist“, sagt Christine Pröstler. Mehr noch: dass es ein großartiger Jahrgang werden würde.

Eine extreme Trockenheit hatte den Sommer in Mainfranken geprägt. Auf die Weinberge um Retzbach fiel kaum ein Tropfen, und das über Wochen. „Wir haben extrem viel gewässert und mussten uns richtig reinknien.“ Das passt gut zum Selbstverständnis der Winzerin, die seit fünf Jahren selbstständig ist und ihr noch junges Weingut nach vorne bringen will. „Wir haben vielleicht keine jahrzehntelange Tradition, dafür sind wir voller Tatkraft.“ Neben ihrer Arbeit ist Christine Pröstler auch noch Mutter dreier Söhne, die sie und ihren Mann zusätzlich auf Trab halten. Glücklicherweise liegt ihr Wohnhaus in fußläufiger Nähe zum Weingut, so dass beide Familie und Arbeit gut unter einen Hut bringen.

Dass ihr Betrieb ebenso prächtig wächst und gedeiht wie ihre Reben, verdankt sie zum einen ihrem Vater, der unermüdlich im Weinberg nach den perfekten Trauben strebt. Zum anderen ihrem Glauben an den kargen Boden des Retzbacher Benediktusbergs, auf dem sie knapp sieben Hektar Weinberge bewirtschaftet. Die Wurzeln müssen sich hier tief durch den mineralischen Muschelkalk bohren, um an Nährstoffe zu gelangen. Schafe und Ziegen weiden oberhalb der Weinberge im Naturschutzgebiet der Benediktushöhe, trockene Grasfläcken wechseln sich ab mit verbuschtem Gelände. Der Berg, in nächster Nähe zum Main, zählt nicht zu den renommiertesten Weinlagen Frankens – aus weinbaulicher Sicht aber mit zu den besten, wie die Winzerin nachschiebt: „Die Bedingungen für überraschend und permanent gute Weine sind hier optimal.“ Der Großteil ihrer Weinberge sind weiße Rebsorten wie Silvaner, Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling, Müller-Thurgau und Bacchus, hinzu kommen rote Sorten wie Domina, Schwarzriesling, Regent und Spätburgunder. Auf die klassisch fränkischen Rebsorten allein will sich die Winzerin aber nicht festlegen; darum baut sie auch international etablierte Rebsorten an, die in Franken noch ein Nischendasein fristen, wie Sauvignon Blanc und Chardonnay – vielleicht oder gerade eben auch in Hinblick auf den Klimawandel: „Ich



mag diese Exoten, die auf unseren Böden ebenso gut gedeihen und mit der momentanen Witterung sehr gut zurechtkommen.“

Ihre Weine spiegeln den Charakter des hiesigen Landstrichs wider und präsentieren sich dementsprechend mineralisch, kantig und tiefgründig. Manchmal aber auch puristisch und elegant wie der Weißburgunder oder wild und kraftvoll wie der spontan vergorene Silvaner. „Egal, für welchen

Ausbaustil ich mich entscheide: Das Terroir soll immer erkennbar sein.“ Also versucht sie, möglichst wenig und behutsam einzugreifen. In den Keller gelangen nur gesunde

„Wir mussten uns richtig reinknien.“

Trauben, die in Handarbeit von den Stöcken geschüttelt werden. Das bedeutet geringeren Ertrag, aber höhere Qualität. Pröstler will die „Rebsortentypizität“ auf die Flasche bringen, „und ich will den Geschmack des Weinbergs ins Glas fesseln“. Ein beinahe magisch anmutender Prozess, vor allem wenn man bedenkt, dass die Winzerin nur während der Gärphase tägliche sensorische Kontrollen durchführt und ansonsten kaum noch ihre Finger im Spiel hat. „Kontrolliertes Nichtstun“ nennt sie das. „Wir wollen unsere Weine so schonend und naturnah wie möglich im Tank lassen, geben ihnen die nötige Zeit und sind kein Freund von Weinbehandlungsmitteln. Daher

Retzbach, zwischen Würzburg und Karstadt, zählt nicht zu den renommiertesten Weinlagen Frankens – für Winzerin Christine Pröstler, die hier knapp sieben Hektar Weinberge bewirtschaftet, aber mit zu den besten.

In den Keller gelangen nur gesunde Trauben, die in Handarbeit von den Stöcken geschmitzt werden. Das bedeutet geringeren Ertrag, aber höhere Qualität.

sind alle Weine auch für Veganer geeignet.“ Ihre Rotweine vergärt sie auf der Maische, ehe sie sie in Barriques abfüllt, in denen sie dann mehrere Jahre reifen dürfen.

Von Kindesbeinen an ist die Winzerin mit dem Weinbau vertraut. Ihr Ugroßvater war Häcker und auch ihr Vater ist seit über 30 Jahren als Winzer tätig. „Als Kind habe ich mich immer auf die Lese gefreut, auch, weil ich im Oktober Geburtstag habe.“ Oft genug fanden die Geburtstagsfeiern im Weinberg statt, „alle waren da, und ich weiß noch, wie es Kuchen und Geschenke gab. Das war immer schön und prägte meine Wahrnehmung vom Winzerberuf frühzeitig“.

In Retzbach, auf halbem Weg zwischen Würzburg und Karlstadt, gibt es keine großen bekannten Weingüter. Wer hier Wein anbaut, betreibt das meist im Nebenerwerb. „So wie mein Vater. Für mich

kam das aber nicht infrage. Ich wollte meine Trauben selbst ausbauen. Ich wollte mein eigenes Weingut. Und ich wollte meine eigenen Etiketten auf den Flaschen.“ Nach einer Winzerlehre im Bürgerspital in Würzburg studierte sie an der Hochschule Geisenheim Weinbau und Oenologie. Danach sammelte sie zwei Jahre Erfahrungen in Neuseeland und Südafrika, bevor sie nach Deutschland zurückkehrte und als „Winemaker“ und Kellermeister in Rheinhessen arbeitete. „Ich habe in diesen Jahren sehr viel gelernt, aber irgendwann verspürte ich immer stärker den Wunsch, in die Heimat zurückzukehren. Mainfranken ist eine gigantische Region, ich möchte sie nie mehr missen. Die Natur liegt hier direkt vor unseren Füßen, und genau das mag ich.“ Vom Vater pachtete sie schließlich ihren ersten Weinberg, auf dem sie sich frei

austoben konnte. 900 Liter presste sie aus den Trauben und füllte im Herbst 2008 ihren ersten eigenen Wein ab. Eine weitere Station beim Staatlichen Hofkeller in Würzburg folgte. „Ich habe dort viele Freiheiten gehabt“, sagt sie, „aber völlig frei in meinem Tun und meinen Ideen war ich auch da nicht. Einen eigenen Wein zu machen, ist doch etwas anderes.“ 2013 wagte sie dann den Schritt in die Selbständigkeit, eröffnete ihr Weingut und wurde von der DLG prompt zur Jungwinzerin des Jahres gekürt.

Als junge Winzerin in einer Männerdomäne Fuß zu fassen, sei ihr nie schwer gefallen. Im Gegenteil: „Ich fand es immer klasse, mit erfahrenen Winzern zu arbeiten und von ihnen zu lernen. Aber man braucht als Frau schon Durchsetzungsvermögen, um ernst genommen zu werden. Also habe ich mir immer dann,

wenn es hieß: „Da kommt wieder die junge Blonde aus Franken“, das nötige Gehör verschafft, indem ich zeigte, was ich kann.“ Unter Fränkens Winzern hat sie sich als zupackende Kollegin mit eigenem Kopf einen Namen gemacht. „Sich mit Top-Winzern und Oenologen auszutauschen bedeutet mir sehr viel. Innovativ sein, aber auch Ratschläge folgen; man muss immer etwas tun, man darf sich nie ausruhen.“ Und Christine Pröstler hat noch viel vor: Ihr noch junges Weingut will sie in den kommenden Jahren zu einem echten Event-Weingut ausbauen, mit Seminaren, Hoffest und kulinarischen Abenden. Dafür packt sie gerne an.

„Ich will den Geschmack des Weinbergs ins Glas bannen.“



Eine gewisse Geradlinigkeit spiegelt auch die moderne Architektur des Weinguts von Christine Pröstler wider.