

Deutschland 9,- € | Österreich 9,50 € | Schweiz 17,- SFR

REISE & LIFESTYLE MAGAZIN

FEEL GOOD

No.27



VON
WINZERN
UND
REBEN

Ausgewählte Weine
& Weingüter

WEIL SIE
ES SICH
VERDIENT
HABEN

SOMMER
REISEN
2019

IM FOKUS
LENNY KRAVITZ

WEINBAU

Weingut Kloster Eberbach, Eltville im Rheingau

ALS PRIVILEG

Wenn das Sean Connery wüsste! Dort, wo er einst als Franziskanermönch William von Baskerville in „Der Name der Rose“ mehrere Morde aufklären musste, in den mittelalterlichen Klostermauern des Klosters Eberbach, hat seit gut einem Jahr eine Frau das Sagen. Für Kellermeisterin Kathrin Puff heißt es jetzt Refektorium statt thailändische Garküche, Schnee und Eis statt Regenzeit und Riesling statt Marlborough Sauvignon Blanc.



FEEL GOOD traf die weitgereiste Weinexpertin zu einem Interview über unterschiedliche Geschmäcker und die Zukunft des Weinbaus in einem der traditionsreichsten Weinanbaugebiete Deutschlands.

FEEL GOOD: Sie sind jetzt seit gut einem Jahr im Kloster Eberbach tätig, ruft nicht schon wieder die große weite Welt?

Kathrin Puff: Nach 17 Jahren in der „großen, weiten Welt“ kam mir Deutschland gerade in den ersten Moment auch ein bisschen exotisch vor. Wie die „große,

weite Welt“ – nur eben aus einer anderen Perspektive. Ich habe die letzten elf Jahre in Thailand gelebt. Ein verrücktes, heißes, lautes und sehr herzliches Land. In vielen Aspekten so ganz anders als Deutschland. Insofern war das Nach-Hause-Kommen auch mit einem kleinen Kulturschock verbunden. Grundsätzlich bin ich kein Freund vom ständigen „Bäumchen-wechsle-Dich“. Um einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen, braucht es ein paar Jahre. Von daher ist ein Jahr gar nichts, ich habe mich gerade erst aufgewärmt.

Sie haben schon Weinbau in exotischen Regionen der Welt betrieben. Welche Unterschiede gibt es zwischen deutschen und internationalen Weinen?

Wenn wir Thailand betrachten, haben wir tropischen Weinbau betrieben. Da sind vor allem die klimatischen Unterschiede im Vergleich zu Deutschland eklatant: Durch die Nähe zum Äquator gibt es dort kurze aber sehr heiße Tage. Ab 6 Uhr morgens ist es hell, ab 18:00 Uhr dunkel. Es gibt keine vier Jahreszeiten, dementsprechend ist die Rebe immergrün – es gibt keine Winterruhe.



Das Kloster Eberbach wurde 1136 als Zisterzienserabtei gegründet. In zentralen Gebäuden wie der Basilika oder dem Laiendormitorium spiegeln sich noch heute die romanische Architektur aus den Anfängen des Klosters wider. Von Anfang an widmeten sich die Mönche dem Anbau exzellenter Weine, heute gehören die 252 ha Weinberg dem Land Hessen. Rund 2,5 Mio. Flaschen Wein und Sekt sind jedes Jahr die flüssigen Botschafter des ehemaligen Klosters, die Genießer weltweit zu schätzen wissen.

Die Produktion unterteilt man hier in Regenzeit und Trockenzeit. Durch die warmen Tage sind die Tage vom Rebschnitt bis zur Lese kürzer als in Europa: Rund 120 Tage. Dadurch könnte man zweimal Lesen im Jahr. Während der Regenzeit regnet es allerdings so viel und intensiv, dass man die Trauben gar nicht gesund halten könnte. Deshalb ist die Regenzeit eine vegetative Periode ohne Traubenproduktion, sie bereitet die Rebe aber für die produktive Zeit in der Trockenzeit vor.

Sind die Kunden in Neuseeland oder Thailand anders als deutsche Weintrinker?

Definitiv. Die deutsche Weinkultur blickt ja auf eine über tausend jährige Geschichte zurück. Das Kloster Eberbach gilt als die Wiege des Rieslings. Wein ist ein Teil unserer gesellschaftlichen DNA. Das ist in Thailand und Neuseeland etwas anders. In Thailand hat der Großteil der Bevölkerung aktuell keine oder kaum Weinkenntnisse. Doch mit steigendem Wohlstand, sind die Menschen auch in Südostasien aufgeschlossen für Wein. Myanmar zum Beispiel boomt geradezu, wenn es um Wein geht. Dasselbe Phänomen beobachte ich auch in anderen Ländern der Region. Trotz seiner relativ kurzen Weingeschichte hat Neuseeland mittlerweile eine großartige Weinszene etabliert. Hier werden neben dem klassischen Marlborough Sauvignon Blanc unfassbar gute Weine erzeugt.

Seit fast 900 Jahren wird im Kloster Eberbach Weinbau betrieben. Welche Rolle spielt für Sie Tradition?

Es ist schon etwas ganz Besonderes, im Kloster Eberbach Weine ausbauen zu dürfen. Wir sind einer der traditionsreichsten

Weinbetriebe der Welt. Unsere Weine wurden bereits vor hunderten von Jahren von den Herrschern der Welt getrunken. Es gab Zeiten, da war eine Auslese aus dem Steinberg wertvoller als jeder Bordeaux Wein. Ich persönlich lerne aus der Tradition unseres Hauses unglaublich viel. Aber ich versuche auch ganz bewusst, nicht vor Ehrfurcht zu erstarren und Dinge so zu tun, wie sie schon immer getan wurden. Tradition ist immer dann beflügelnd, wenn sie Dich inspiriert und Dir gleichzeitig den Raum gibt, Dich zu entfalten. Und genau diese Situation finde ich hier vor. Ein großes Privileg!

Wie sieht Ihr Tagesablauf aus? Und gibt's zum Frühstück Tee oder Kaffee?

Zum Aufstehen gibt es erst einmal 100 Liegestütze – und das seit nunmehr 10 Jahren. Dann folgt ein Kaffee und Frühstück mit meinem Sohn, bevor er in den Kindergarten geht und ich zur Arbeit. Der Tagesablauf variiert je nach Jahreszeit. Momentan werden viele Weine verschnitten und gefüllt. Nebenher planen wir schon für die Lese voraus. Natürlich bin ich auch immer mal wieder im Weinberg und moderiere Weinproben.

Ein Sommerabend hoch oben über dem Rhein. Es gibt Leckerer zu essen – und welchen Wein bevorzugen Sie persönlich?

An einem richtig heißen Sommertag will ich Spaß und Frische im Glas haben. Unser Rieslinge aus dem Nero- oder Steinberg trinke ich dann am liebsten. Nebenher habe ich auch immer mal wieder einen Colombar aus Thailand in meinem Kühlschrank stehen. Ansonsten trinke auch im Sommer sehr gerne einen leicht gekühlten Höllenberger Spätburgunder.



Tradition trifft im Kloster Eberbach Moderne. Auf was möchten Sie in zehn Jahren zurückblicken? In welche Richtung haben Sie die Weine in Eberbach weiterentwickelt?

Ich halte es für wichtig, dass man sich auf seine Wurzeln besinnt und das Positive der Vergangenheit mit in die Zukunft nimmt. Traditionelle Werte halte ich da für besonders wichtig. Ich wünsche mir, dass wir in den kommenden zehn Jahren in vielen neuen Märkten vertreten sind und sich die Menschen von Rio bis Siem Reap auf ein Glas Kloster Eberbach Riesling freuen. Dann haben wir gemeinsam einen guten Job gemacht!

Kloster Eberbach
Tel.: +49 (0) 6723 6046-0
www.kloster-eberbach.de