



WEINE  
WINZER  
WÜRTTEMBERG

*Auslese*

---

*Hansjörg Jung*

140 Jahre, nachdem sie sich in der Varus-Schlacht, viel weiter nördlich im Teutoburger Wald, mehr als nur eine blutige Nase geholt hatten, schoben sie ihre Grenze im heutigen Baden-Württemberg ein paar Kilometer weiter nach Osten – den Limes. Dabei ging es weniger darum, den Germanen mehr Land abzutrotzen, als vielmehr darum, die Grenze zu begradigen. Ganz nebenbei: Der Limes gilt in seiner gesamten Länge von 550 Kilometern zwischen dem Rhein bei Andernach und der Donau bei Regensburg als das längste Bodendenkmal Europas.

Eine Grenze mit Wachtürmen, Wall und Graben. Und alle 14 Kilometer waren im nahen Hinterland Soldaten stationiert, um marodierende Germanen abzufangen. Dabei war der Limes keine geschlossene Demarkationslinie. Er diente vor allem auch dazu, den Grenzverkehr zu regeln. Denn zwischen den Römern und den sogenannten Barbaren jenseits des Limes herrschte ein reger Warenaustausch. Aber der Limes war noch viel mehr. Er war ein Symbol, ein Machtbeweis – und ein wenig Angeberei war sicher auch dabei. Seht her, hier ist Rom. Wir können etwas, was ihr nicht könnt. Dafür steht vor allem auch der nahezu schnurgerade Grenzverlauf zwischen Miltenberg am Main und Lorch, wo die Grenzlinie einen Knick mehr oder weniger nach Osten in Richtung Regensburg machte. Eine Ingenieursleistung, der selbst heutige Geometer noch Respekt zollen.

Die Römer sind längst weg. Für ihren Niedergang bedurfte es keiner zweiten Varus-Schlacht in Germanien, das haben sie schon selbst besorgt. Erst wurden Truppen abgezogen und in andere Teile des Reiches verlegt. Dann schlugen sich die Römer – namentlich unter dem Gegenkaiser Postumus, der am Rhein ein Gallisches Sonderreich ausgerufen hatte, und Gallienus, Zentralkaiser des Reiches in Rom – Mitte des dritten Jahrhunderts zwischen Donau und Rhein selbst die Köpfe ein. Diese Chance nutzten die Alemannen von der anderen Seite des Limes, in das sogenannte »Dekumatsland« in Richtung Neckar vorzustößen. Ohne dabei auf nennenswerten Widerstand zu treffen. »In den 270er-Jahren war im Neckarraum bereits alles in alemannischer Hand«, sagt der Vor- und Frühgeschichtler und Germanen-Experte Klaus Frank vom Amt für Bodendenkmale im Rheinland. Die Ankömmlinge nahmen unter anderem die verlassenen römischen Villen in Beschlag oder bauten sie für ihre Bedürfnisse um. Auch der Limes hat bis heute seine Spuren hinterlassen. Doch es sind nicht nur archäologische Befunde wie Reste von Wällen und Fundamenten von Wachtürmen, bei denen der Limes sichtbar wird. Das Projekt Limesblick der Gemeinden Zweiflingen, Öhringen und Pfedelbach macht mit seinen drei Beobachtungsplattformen heute den Verlauf des Unesco-Weltkulturerbes auf einem kleinen Abschnitt wieder erkennbar.

Unweit des Limesblicks in Pfedelbach-Gleichen und des ungewöhnlichen sechseckigen Fundaments eines Limes-Turms im Wald hat Karlheinz Ungerer sein

Weingut in Pfedelbach-Renzen. Mit Blick auf den Limes ist Karlheinz Ungerer ein Grenzgänger, denn seine Weinberge erstrecken sich sowohl diesseits als auch jenseits der ehemaligen Grenze des Römischen Reichs. Vor allem in der legendären Lage Dachsteiger liegt der Großteil seiner rund neun Hektar großen Rebfläche. Der skurrile Name »Dachsteiger« hat wohl in der Steilheit der Lage seinen Ursprung, die im Ohrntal von rund 250 Metern bis zu 380 Metern ansteigt. Dabei sind die Hanglagen in erster Linie nach Süden und Südwesten ausgerichtet. »Der Berg steigt hier an wie ein Dachgiebel«, sagt der Wengerter.

War hier der Silvaner früher die wichtigste Säule, so ist es heute der Riesling im Weingut, das Karlheinz Ungerer 1993 mit dem Austritt aus der Genossenschaft gegründet hat. »Doch wir haben noch einen alten Weinberg mit Silvaner. Den halten wir in Ehren«, sagt der gelernte Weinbautechniker. Kein Wunder, denn die von Hand gelesenen und kühl vergorenen Reben sorgen für einen zart duftigen Tropfen. Trollinger, Lemberger und Burgunder-Sorten stellen hinter dem Riesling die weiteren wichtigen Posten im Portfolio des Weinguts. Dabei ist der Anteil von Rot und Weiß jeweils nahezu 50 Prozent. Die maischevergorenen Roten bieten die Grundlage für Karlheinz Ungerer, sein Steckenpferd zu reiten: Cuvées zu komponieren. Das Flaggschiff, eine Cuvée aus Lemberger und Cabernet-Sorten, nennt der Winzer *Respekt*, angesichts der Energie, die das Glas füllt. Eine andere Assemblage aus Lemberger, Cabernet Franc und Acolon heißt, angelehnt an die Zeit der Römer im Ohrntal, *Saltatio Virium* – der Tanz der Kräfte.

Doch dort, wo Karlheinz Ungerer und seine Kollegen von der Genossenschaft heute ihren Wein anbauen, gab es selbst zu römischen Hochzeiten wohl nur Wald. »Kein Weinbau am Limes«, sagt Dr. Jörg Scheuerbrandt, Leiter des Römermuseums in Osterburken, »die Römer hatten genug damit zu tun, sich mit Grundnahrungsmitteln, also Getreide, zu versorgen.«

Überhaupt, so Dr. Scheuerbrandt, fehlt ein archäologischer Nachweis für römischen Weinbau um diese Zeit. Wohl sind hier und da, auch in heutigen Anbaubereichen, rostige Reste von Rebmessern ausgegraben worden, doch diese müssen nicht zwangsläufig in Weinbergen zum Einsatz gekommen sein. Auch in Gärten dürften sie ausgezeichnet ihre Dienste verrichtet haben. Auch zeugt der von Reben umrankte Schaft der Jupitersäule von Walheim von der Wertschätzung römischer Weinkultur. Aber Reste von Keltern? Aus dieser Zeit? Fehlanzeige. Was vielleicht auch daran liegt, dass Kaiser Domitian im 1. Jahrhundert den Weinbau in Italien und den Provinzen stark eindämmte – auch wenn Historiker davon ausgehen, dass sich die Anbaubegrenzung nie richtig durchsetzen ließ. Ein Verbot, das erst knapp 200 Jahre später von Kaiser Probus wieder aufgehoben wurde. Der erste sichere Befund von Weinbau aus dieser Ecke des Römischen Reiches stammt mit

Keltergruben aus dem 4. Jahrhundert von der Mosel. Dort und am Rhein hatte sich die Präsenz der Römer bis ins 5. Jahrhundert halten können.

Das heißt nicht, dass die Legionäre in den Lagern am Limes auf dem Trockenen saßen. Wie die U. S. Army an nahezu allen möglichen und unmöglichen Orten der Welt die Truppe mit Coca Cola versorgt, bekamen auch die Legionäre ihren Wein. Dies unterstreichen Funde von feinen Trinkgefäßen oder auch Weinsieben, denn der Wein war trübe und nicht filtriert. Vor allem aber deuten Weinamphoren aus dem Mittelmeerraum darauf hin, dass die römische Weinkultur auch in den nördlichen Provinzen gepflegt wurde. Ein Schluck warme Heimat in der kühlen Ferne.



*Der Limesblick in Pfedelbach-Gleichen gewährt einen Blick in die Vergangenheit*



## 6 *Das große Prickeln für den Sekt*

*Wein- und Sektkellerei Horst Stengel in Gellmersbach*



*Horst Stengel in seinem Sektkeller*

*ie eine Bürste sitzt der Wald oben auf der Kuppe des Bergs. Darunter ziehen sich die*

# W

Reihen der Rebzeilen hinab nach Gellmersbach. Schon die Brüder das nahen Klosters Schöntal im Tal der Jagst hatten im hohen Mittelalter an diesen Hängen Wein angebaut. Nicht umsonst heißt das Gewann in der Lage Dezberg »Bruderweinberg«. Hier oben steht das Wengertshäuschen von Ellen und Horst Stengel. In dem Taleinschnitt darunter sammelt sich die Wärme der Sonne. Doch es ist nicht nur ein Unterschlupf für die Winzerfamilie, es ist die *Auberge Perlage*. Hier bewirten die Stengels bei verschiedenen Gelegenheiten ihrer Kundschaft und gewähren einen Einblick in die Arbeit des Winzers. »Unsere Berliner Kunden wissen nicht unbedingt, wie ein Rebstock aussieht«, sagt Horst Stengel.

Berlin ist ein wichtiger Markt für die Stengels. Im sonst so champagnerlastigen Angebot im Kaufhaus des Westens haben sich die Gellmersbacher Sektspezialisten eine Spitzenstellung erarbeitet. Dies Basis dazu, die duftigen Aromasorten Muskateller und Muskattrollinger, wachsen auf dem Sonnenhang unterhalb der Auberge Perlage.

Den Anstoß, eines der führenden deutschen Sektweingüter zu werden, gab ausgerechnet der alte Benediktinermönch Dom Perignon, der im 17. Jahrhundert die Flaschengärung weiterentwickelt hat. »Es war weniger der Name der großen Champagner-Marke, als vielmehr die Kreativität dieses Menschen, die mich so begeistert hat«, erinnert sich Horst Stengel. Die Begeisterung setzte er in die Tat um. Mit ein wenig Skepsis reagierte Vater Otto Stengel auf die Pläne seines Sprösslings, der in fünfter Generation die Tradition der alten Küfersfamilie fortführte. Doch er ließ ihn gewähren. Das Ergebnis: Von seinem Erstlingssekt, einem Samtrot Rosé, brachte Horst Stengel 1988 ganze 426 Flaschen auf den Markt. Als er die Sektfaschen mit 18,50 Mark auszeichnete, erklärte ihn sein Vater für komplett verrückt. Indes: Nach zwei Monaten war der Sekt ausverkauft und Otto Stengel sagte: »Das machen wir weiter.«

Mittlerweile hat Horst Stengel das große Prickeln in seinen Adern für den Sekt an seine Töchter weitergegeben. Mit der duftigen und blumigen Cuvée My haben die beiden bereits ihren ersten eigenen Sekt auf den Markt gebracht. Lisa, die jüngere, war dabei für das Flaschendesign verantwortlich, Carolin, Önologin und Jungwinzer-Preisträgerin, sorgte für den Flascheninhalt. Vater Horst ist mehr als zufrieden: »Mir kann nichts Besseres passieren.«