

Weilheim · Lenningen · Umland

Owen hat wieder einen Weinberg

Traditionspflege Eckhard Schmid ist Freizeitwinzer aus Passion. Auf zwei Ar Rebfläche in herrlichster Lage ruft der 64-Jährige ein fast vergessenes Kapitel Ortsgeschichte in Owen in Erinnerung. *Von Bernd Köble*

09.04.2024



Weinbergbegehung in Owen mit Mikro-Wengerter Eckhard Schmid

Am „Semsakrebsler“ hat sich der Volksmund im Schwäbischen nach Kräften abgearbeitet. Schließlich ist Weinbau auf Topniveau, wie ihn große Gewächse aus Einzellagen an Rems oder Neckar widerspiegeln, ein ziemlich neues Phänomen. Bis vor wenigen Jahrzehnten noch galt unter Württembergs Wengertern, die damals noch Landwirte und keine Önologen waren, mehrheitlich der Grundsatz: Viel bringt viel (ein).

Viel ist es wahrlich nicht, was unter den Händen von Eckhard Schmid am Fuß der Teck gedeiht. Der aktuelle Jahrgang passt in knapp 350 Flaschen und trägt das Label „501“. Fünfhundert und ein Meter – exakt auf dieser Höhe wachsen seine Rebstöcke mitten im Streuobstgürtel am Westhang zwischen Teck und Hohbol. Dort liegt auf einer Fläche von lediglich zwei Ar einer der aussichtsreichsten Weinberge in der Region – und der einzige in Owen.



Die geringe Menge macht's nicht einfacher.

Eckhard Schmid, Der Hobbywinzer kämpft mit den Tücken bei der

Weinbereitung.

Eckhard Schmid ist einer, der gerne nach Verschüttetem gräbt und Tradition schätzt. Und die reicht auch in Owen in Sachen Weinbau weit zurück. Schon im 13. Jahrhundert sind Rebplantagen unter der Teck dokumentiert. Vor weniger als 100 Jahren noch kam der Weinlese hier mehr Bedeutung zu als der Ernte von Äpfeln, Zwetschgen oder Kirschen. Ortsnamen wie Rebenweg, Weinbergstraße oder Kelterplatz erinnern bis heute daran.

Schmidts Vorfahren gehörten zu denen, die hier Wein anbauten. Der Großvater war einer der Letzten, die vor rund 60 Jahren Rebhänge bewirtschafteten, bis die knorrigen Stauden vollends dem lukrativeren Obstbau weichen mussten. Irgendwann hat er sich dieser Geschichte erinnert und aus einer Laune heraus im Garten am Haus mitten im Ort die ersten Reben gepflanzt. Mit der Leidenschaft und Neugierde wuchs auch die Fläche, und 2004 wandelte sich eine Obstwiese in Hanglage unterhalb des Teckwalds zum Wengert.

Die ersten 50 Rebstöcke mit klassischen Sorten wie Lemberger und Silvaner kosteten Lehrgeld: zu pflegeintensiv, zu empfindlich. Heute hält der 64-Jährige, der im Beruf als Nachrichtentechniker arbeitet, Aufwand und Risiko mit sogenannten „Piwis“ in Grenzen. Pilzresistente Neuzüchtungen sind in Zeiten des Klimawandels längst auch für erfahrene Winzer ein Thema, über das nachzudenken lohnt. Die Hälfte seines Weinbergs hat Eckhard Schmid inzwischen mit Cabernet Cortis bestockt. Eine rote Sorte, die – sofern sie ausreift – konzentrierte, gerbstoffreiche Weine mit Lagerpotenzial hervorbringt. Den Rest der Fläche teilen sich die eher fruchtbetonte Baron und der weiße Sauvignon Gris. Das Ergebnis kann sich durchaus sehen respektive schmecken lassen: Der rote „501“, ein sortenreiner Cabernet Cortis, kommt erstaunlich klar und sauber, mit moderater Säure, reifen Fruchtaromen und durchaus respektablem Länge daher. „Ein Naturwein“, sagt Eckhard Schmid. „Hier wird nichts gefiltert und nichts geschönt.“

Beachtlich deshalb, weil die Kellereitechnik im einzigen Owen Weinbaubetrieb eher einem Modellbaukasten für Bastler entsprungen scheint. Die Traubenmühle stammt vom Sperrmüll. Schmid hat sie restauriert und in Eigenarbeit mit einem Elektromotor ausgestattet. Mit Reinzuchthefen und einfachster Kühltechnik aus dem Brauereibedarf gelingt es ihm, den alkoholischen Gärprozess so gut es geht zu steuern. Ausgebaut werden Rot und Weiß in drei Edelstahl tanks in der Garage, von denen jeder 110 Liter fasst. Es bleibt, was es ist: ein Hobby.

„Die geringe Menge macht's nicht einfacher“, sagt Eckhard Schmid. Doch die Produktion auszuweiten, klingt simpler, als es ist. Zwar erlaubt der Gesetzgeber seit 2016 eine Anbaufläche von zehn Ar für den Eigenbedarf, doch wohin mit all dem Wein? Bisher kommen Familie und engste Freunde in den Genuss. Verkaufen darf Schmid sein Erzeugnis nicht. Dafür bräuchten seine Flaschen eine Prüf- und eine Erzeugernummer, müsste sein Weinberg steuerlich anders bewertet werden, als es die Obstwiese bisher war. Er wäre Unternehmer. „Das alles lohnt sich nicht“, sagt er. In ertragreichen Jahren kommt es deshalb schon mal vor, dass ein Teil des Jahrgangs aus der Flasche wieder zurück ins Fass wandert, um anschließend zu Schnaps gebrannt zu werden.

Leidenschaft und Spaß zeichnen ein Hobby bestenfalls aus, und das kann mitunter teuer werden. „Für das Geld, das ich hier reinstecke“, sagt der Freizeitwinzer aus Owen, „könnte ich mir richtig guten Wein kaufen.“ Doch er liebt sein eigenes Produkt, das in Geschmacksnuancen den Verlauf eines ganzen Jahres widerspiegelt. Ein Jahr, in dem er gegen Trockenheit und Nachtfröste angekämpft hat und immer wieder hinaufgegangen

ist, um Ausblick und Ruhe bei der Arbeit im Weinberg zu genießen. Bald schon will er sich im Beruf zur Ruhe setzen. Dann wäre Zeit für Neues. Gasthäuser sind in Owen seit längerem schon Mangelware. Ein Weinbesen wäre das, was im Städtchen noch fehlt.

Info: Eine Ausstellung zur Geschichte des Weinbaus in Owen bietet das städtische Geschichtshaus in der Kirchheimer Straße 51. Die Räume sind am Samstag und Sonntag von 11 bis 17 Uhr für Interessierte geöffnet.

