OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 11.11.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 06:12 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/winzer-am-niederrhein-1

Winzer am Niederrhein



„Die Zwölf“ in ihrem Achterhoeker Weinberg (es fehlt eine Person auf dem Bild)
Foto: Achterhoeker Weinbau GbR

Neuerdings bereichern Weinreben das Landschaftsbild, dahinter stecken einige Pioniere

Bereits die Römer haben den Wein an den Rhein gebracht, aber später im Mittelalter war der Wein vom Niederrhein zumeist so sauer, dass er mit Honig nachgesüßt wurde. Zunehmend mildere Temperaturen und veränderte EUGesetze machen es möglich, dass nun die Rebstöcke zurückkehren. So gewinnt der Weinbau in ganz Nordrhein-Westfalen an Bedeutung. Während es bis vor einigen Jahren nur vier Winzer im Siebengebirge waren, die sich jährlich die Kammerprämierungen untereinander aufteilten, sind inzwischen über 30 Weinerzeuger im Land aktiv. Seit 2016 dürfen Reben zur kommerziellen Weinherstellung auch außerhalb der traditionellen deutschen Weinregionen angebaut werden, die Flächen werden allerdings per Genehmigungspflicht beschränkt. Daher kann der Weinanbau für Neueinsteiger zunächst nur ein Nebenerwerb sein. Diese Tatsache schreckt viele innovative Weinfreunde allerdings nicht ab. Drei von ihnen stellen wir Ihnen hier vor.

Wein als Leidenschaft

Gianluca Antoniazzi strahlt Begeisterung und Kompetenz für den Weinanbau am Niederrhein aus. Mehrfach war er schon in den Medien, am Tag der Weinlese im

September sind zwei Teams des WDR vor Ort, was ihn keinesfalls irritiert. Er ist nach eigenen Aussagen der erste Winzer am Niederrhein, der Wein an- und ausbaut, und keltert für einige andere Weinanbau-Einsteiger mit. Wie kam er zu seiner Leidenschaft?

Seine Eltern betreiben in Geldern-Pont ein italienisches Restaurant, da habe Wein natürlich schon immer eine Rolle gespielt. Voller Begeisterung für die Natur und mit dem Wunsch, etwas mit den eigenen Händen zu erschaffen, brach der junge Mann sein Studium des Bauingenieurwesens ab und begann 2014 seine Ausbildung zum Winzer an der Ahr. Im Jahr 2019 schloss er sein Studium in Weinbau und Oenologie an der Fachschule Neustadt an der Weinstraße ab. Praktische Erfahrungen als Winzer sammelte er außerdem in der Heimat seiner Familie im Veneto in Italien sowie in Neuseeland. Voller Fachwissen und Elan zurück am Niederrhein, eröffnete Antoniazzi im Jahr 2020 direkt neben dem Restaurant seiner Eltern seinen Weinhandel „Viniazzi“.

Erste Pflanzung 2022

Nun fehlte zu seinem Glück nur noch der eigene Weinberg. Naja, mit „Berg“ ist es etwas schwierig am Niederrhein, aber Rebstöcke gedeihen auch im Flachland, wenn die Voraussetzungen stimmen: 10 °C Durchschnitttemperatur im Jahresmittel, Niederschlag und gute Böden. Und so konnten auf einer gepachteten Fläche zwischen Geldern und Pont im Mai 2022 auf 2,4 ha die ersten 9000 Reben gepflanzt werden. Weitere 8000 m² gesellten sich 2023 auf der Labbecker Höhe hinzu, dort gibt es sogar eine leichte Hangneigung. Die sechs Rebsorten zeichnen sich durch ihre besondere Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten wie Echten Mehltau aus: Muscaris, Johanniter und Riesel sind weiße Trauben und Cabaret Noir, Pinotin sowie Satin Noir liefern rote Trauben. Der Jungwinzer rechnet mit 600 Arbeitskraftstunden/ha für Rebschnitt, Triebe anbinden, Entblättern, Mulchen und Ernte. Noch schafft er das mit Unterstützung aus der Familie, von Freunden und Bekannten. Bei der Weinlese haben sogar treue Kunden seiner Weinhandlung mitgeholfen.

Für Keltern und Ausbau der Weine hat Antoniazzi nach einer Nutzungsänderung den gekachelten Raum eines Milchhofes wenige Kilometer entfernt vom Viniazzi gemietet, in dem früher die Milch verarbeitet wurde. Hier hat er sich Edelstahltanks mit 20000 l Volumen aufgestellt, allein die Presse musste draußen bleiben, weil sie nicht durch die Tür gepasst hätte. Sie ist wettergeschützt mit einem Zelt überdacht. Im vergangenen Jahr wurde der erste Wein vom Niederrhein noch bei einem befreundeten Winzer an der Nahe ausgebaut. Aufgrund der geringen Ernte an jungen Rebstöcken konnten nur 5000 Flaschen abgefüllt werden. In diesem Jahr ist die Ausbeute größer, aufgrund des wechselhaften Wetters mit viel Regen, aber geringer als erhofft. Die Trauben werden zu Weiß- und Rotwein sowie Rosé ausgebaut in Geschmacksrichtungen von trocken bis lieblich. Und auch einige Flaschen Sekt mit Flaschengärung möchte Antoniazzi herstellen. Er setzt auf Bioqualitäten – ohne Zertifizierung – im mittleren Preissegment.

Zukunftsvisionen

Zwar betreibt der Jungwinzer auch eine Homepage mit Onlineshop, aber er ist der Meinung, dass Weinverkauf doch eher etwas Persönliches ist, was vor allem in seinem Laden stattfindet. Gerne berät er seine Kunden, erzählt eine kleine Geschichte zum Wein und lässt sie die Haptik der Flaschen spüren. Auch Weinverkostungen sind bei ihm sehr beliebt und gut ausgebucht. Bei seinen ersten 5000 Flaschen musste er die Abgabemenge auf maximal sechs Flaschen pro Haushalt limitieren, damit er alle Interessenten bedienen konnte.

Langfristig träumt Antoniazzi von einem eigenen Weingut. Doch bis das soweit ist, möchte er mit seinem Unternehmen langsam wachsen. Seine Vision ist, den Niederrhein zu einer bedeutenden deutschen Anbauregion zu machen. Dafür braucht er unbedingt Mitstreiter. Deshalb arbeitet er bereits begeistert mit anderen Weinfreunden vom Niederrhein zusammen. Den Quereinsteigern hilft er gerne mit seinem Fachwissen, man hilft sich gegenseitig bei der Lese und er keltert deren Trauben, da sie selbst dafür keine Möglichkeit haben.

Die Zweieinhalb Brüder

Auch Simon und Jonas Windbergs aus Nettetal-Hinsbeck haben gemeinsam mit ihrem Freund Matthias Baaken im Mai 2022 ihre ersten 1200 Rebstöcke gepflanzt. Die beiden Brüder sind branchenfremd, aber ihre Eltern hatten freundschaftliche Beziehungen an die Mosel, sodass die beiden Jungs frühzeitig mit Weinbau in Kontakt kamen und sich dafür begeisterten. Ihr Freund Matthias Baaken betreibt den Königshof in Nettetal mit Direktvermarktung von Milch, Eis und Eiern. In einem gemeinsamen Gespräch über die Zukunft des Hofes kamen die drei Freunde auf die Idee, Wein anzubauen. Baaken konnte einen sonnenbeschienen Hang für die ersten 7400 m² Weinbau zur Verfügung stellen. Das Wissen eigneten sich die Quereinsteiger in Gesprächen mit Winzern aus ganz Deutschland sowie durch Fachlektüre an. Und natürlich steht Gianluca Antoniazzi ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Die drei haben viel Spaß an ihrem Projekt, allerdings sei die Handarbeit nicht zu unterschätzen. Auch hier helfen Familien und Freunde. „Uns ist wichtig, dass wir es möglichst transparent machen, gerade weil der Weinanbau am Niederrhein noch etwas Besonders ist“, sagt Jonas Windbergs. Sie haben sich ebenfalls für pilzwiderstandsfähige Rebsorten entschieden: Souvignier gris, Riesel uns Satin Noir. Den Kontakt zu Antoniazzi nahmen sie auf, nachdem sie einen Zeitungsartikel über ihn gelesen hatten. „Da ist eine gute Freundschaft entstanden und wir profitieren gegenseitig voneinander.“ In seinem Keller baut der Winzer auch die Trauben aus Nettetal aus. Vertrieben wird dieser Wein über den Hofladen des Königshofes, aber auch über Feste und Feierabendmärkte: So gab es am 3. Oktober 2024 bereits das zweite, sehr erfolgreiche Federweißenfest in Nettetal. Auch über Weinpatenschaften halten die Zweieinhalb Brüder Kontakt zu ihren Kunden, laden sie beispielsweise zu Frühschoppen im Weinberg ein. Allgemein erfahren sie viel Zuspruch aus ihrem Umfeld, was sie natürlich sehr bestärkt in ihrem Tun.

Die Zwölf – Achterhoeker Weinbau

Auch in Kevelaer-Achterhoek gedeihen seit vergangenem Jahr 1000 Rebstöcke, die dieses Jahr um 6500 Stück aufgestockt wurden. Mit diesen nunmehr 1,8 ha ist die Achterhoeker Weinbau GbR zufrieden: „Das reicht“, sagt Jürgen Ingenbleek vom Freundeskreis aus sechs Pärchen plus Kindern. Die Freunde machten regelmäßig Urlaub in den Niederlanden und staunten nicht schlecht, als sie dort nicht nur Weinreben entdeckten, sondern der Wein auch noch lecker schmeckte. Das sollte am Niederrhein doch auch möglich sein, dachten sie sich und gründeten ihre GbR.

Von Anfang an stand Gianluca Antoniazzi ihnen zur Seite. Die Spätfröste, die die diesjährige Ernte so gut wie zunichtemachten, konnte er allerdings auch nicht verhindern. Zwar erwartet man nach dem ersten Standjahr ohnehin keine großen Erträge, aber mehr als die 35 kg, die sie schließlich noch lesen konnten, hätten es ohne Frost schon sein können. Mit einer Handpresse haben sie die Trauben verarbeitet und wollen Keltern im Kleinen „üben“. Auf ihrem Weinberg wachsen die Sorten Muscaris (weiß), Souvignier gris

(rosé farben) und Pinotin (rot), dazwischen haben sie eine „Weinbaumischung“ ausgesät, die unter anderem Rotklee enthält und Unkräutern keine Chance geben soll. Die Pflegearbeiten erledigen sich im Freundeskreis leicht, wenn man gemeinsam über die Fläche zieht und dabei ein Schwätzchen halten kann.

Im Rahmen eines Weingartenfests Ende August am Weinberg ließen die Freunde ihre Rebstöcke vom Pastor segnen – er ist auch der erste Rebstockpate. Freunde und Bekannte erlebten an diesem Tag die erste Führung, bei der die Rebsorten vorgestellt wurden. Auf dem Weinfest in Sonsbeck-Hamb Mitte September präsentierten sich Die Zwölf mit einem Stand und waren erfreut über die gute Resonanz. Auf ihrer Homepage ist sogar schon ein Onlineshop eingerichtet. Sie hoffen auf den Jahrgang 2025 für vermarktungsfähige Mengen.

Sabine Aldenhoff

(Artikel aus GP 11/24)