

TOP OF THE TOPS
TOP
MAGAZIN

MAINZ

Rheinhessen · Nahe

Mainz stürmt in Liga 1
... und Dimo hält Wache

Die Zitadelle
Die Akropolis von Mainz

Der Bad Kreuznacher Tanz-Profi HP Reinhardt
„Leidenschaft ist Sauerstoff für die Seele“

Ausgabe 2 · 3. Jahrgang
Sommer 2009 · 2,50 €



www.top-magazin-mainz.de

Kellermeister

„Wein, Weib und Gesang“ sind schon seit Urzeiten untrennbar miteinander verbunden, zumindest im Weltbild genussfreudiger Lebmänner. Dass das „Weib“ allerdings die Herstellung und Vermarktung des zu kredenzenden Rebensaftes selbst in die Hand nimmt, passt noch nicht so ganz zu den eingefahrenen männlichen Vorstellungen. Dabei ist es längst an der Zeit umzudenken. Denn sie werden immer mehr, die Frauen, die auf einem eigenen Weingut das Sagen haben. Auch in Rheinhessen. In unserer Serie „Frau Kellermeister“ stellen wir Ihnen einige dieser neuen Weingutsherrinnen vor. ◀



Mirjam Schneider führt mit viel Mut zu Neuem eine lange Familientradition fort

Leidenschaft
kann man schmecken

Opa Adam hat's angeblich schon immer gewusst. Schon, als Klein-Mirjam den Finger in ein Weinglas tauchte und ableckte, erkannte der Senior an der Art, wie sie anschließend das Gesicht verzog: „Das wird mal eine Winzerin.“ So erzählt er jedenfalls heute. Ob er dies damals tatsächlich dachte? Ist doch eigentlich nicht wichtig. Wichtiger ist doch: Mirjam Schneider ist tatsächlich Winzerin geworden. Ganz besonders verdient gemacht hat sie sich bereits um die Rotweinkultur Rhein Hessens – und das mit gerade mal 27 Jahren.

Seit 1715 baut die Schneider-Dynastie in Hechtsheim Wein an. Mirjam repräsentiert somit die sechste Winzergeneration. „Dennoch hat mein Vater mich nie in den Beruf gedrängt“, erzählt sie. Denn anscheinend hatte auch Lothar Schneider schon verinnerlicht, was die Tochter auch für sich erkannt hat. „Wirklich gut kann man etwas nur machen, was man dies aus freien Stücken und mit Begeisterung tut. Unter Druck oder Zwang geht das nicht.“

Die Vielfalt fasziniert

Ihre Begeisterung für den Beruf ist erst 1996 so richtig geweckt worden, als sie im Lehrbetrieb der Forschungsanstalt für Weinbau in Geisenheim ein Praktikum absolvierte. „Natürlich hatte ich vorher schon immer mal bei der Lese geholfen. Und als Kind, das auf einem Hof herumspringt, findet man ja eigentlich alles interessant.“ Zumal es da ja auch einiges zu gucken gibt. Der Schneider-Hof ist Mischbetrieb, der längst nicht nur Weinbau betreibt, und der Hofladen bietet nicht nur landwirtschaftliche Erzeugnisse aus eigener Herstellung, sondern auch aus der Nachbarschaft an.

In Geisenheim entdeckte der damals gerade 16 gewordene Backfisch jedoch seine Leidenschaft für die Rebenkultur. Die Abwechslung, die die Weinproduktion durch alle Jahreszeiten hindurch bietet, die vielfältigen Aufgaben, die vom Rebenschnitt bis zur Gestaltung der Flaschenetiketten reichen, faszinierten sie. „Daran hat sich bis heute nichts geändert. Ich bin ebenso gern im Keller wie im Weinberg.“

2002 hatte sie ihre Ausbildungen zur Wirtschaftlerin und Technikerin abgeschlossen. Seitdem ist sie im Betrieb offiziell als Kellermeisterin verantwortlich. Im Alltag freilich werden alle Entscheidungen mit Vater Lothar abgesprochen. Allerdings hat die Jungwinzerin schon viele Ideen mit in den Betrieb eingebracht und umgesetzt. So legt sie Wert auf naturnahen Anbau. Und sie hat ein bemerkenswertes Faible für Rotwein und Barrique-Ausbau entwickelt – nicht etwa aus nüchternem Geschäftskalkül: „Ich mag cremige, füllige Rotweine ganz einfach selbst.“ Also versuchte sie sich daran, baute Spätburgunder und später Merlot an – bislang hatte sich die Schneider-Familie lediglich dem Portugieser als einziger roter Rebe verschrieben.

Spätburgunder: Zur Premiere im Finale

Wie schon gesagt: Nach Mirjams Schneiders Überzeugung zeitigt nur persönliche Begeisterung gute Ergebnisse. Diese Einstellung bestätigte sich nun einmal mehr: Ihr erster Jahrgang Spätburgunder schaffte es 2005 direkt



ins Finale des Deutschen Rotweinpreises. Ebenso der Nachfolger. Zwischenzeitlich vervollkommnete sie ihre Fertigkeiten vor allem im Fassausbau während eines sechsmonatigen Praktikums auf einem Weingut in Neuseeland. „Am Ende der Welt erstmals so richtig auf mich allein gestellt zu sein – das war auch persönlich eine ungeheuer wichtige Erfahrung für mich.“

Auf dem Schneider-Hof wird der rote Rebensaft in Fässern aus deutscher Eiche ausgebaut, die nach Ansicht der Kellermeisterin mindestens ebenso gut sind wie die aus französischem Holz. Was im übrigen auch für den Inhalt gilt, wie Mirjam Schneider auch entschieden jeder Weinschnute entgegenhält, die immer noch meint, es gehe nichts über französischen Roten: „Unsere Nachbarn haben sich zu lange auf ihren

Lorbeerern ausgeruht. Wir haben mittlerweile aufgeholt und sind ebenbürtig.“

Anders als der Mainstream

Den guten Ruf der Schneider-Weine in der Kennerszene hat Mirjam Schneider in nur wenigen Jahren um eine weitere, eigene Note bereichert. „Sie lässt ihre Weine komplett aus dem Rahmen fallen“, heißt es beispielsweise in den „Kulinarischen Seminaren“ von Susanne Minnmann und Karl-Heinz Finger. „Das Ergebnis sind ganz individuelle Produkte, die nicht nur ganz anders sind als der Mainstream, sondern auch ganz anders schmecken.“

Dabei werden nicht nur die von ihr initiierten Roten gelobt, sondern auch die klassischen weißen Schneider-Erzeugnisse. Neben Riesling, Silvaner und

Grauburgunder ist das vor allem die Scheurebe: Mit ihr beweise die Winzerin, „was sich mit Sorgfalt und Talent aus der Traube herauskitzeln lässt“, meinen die Fachjournalisten.

Somit führt sie die Familientradition fort, bleibt aber auch Neuem stets aufgeschlossen. Das zeigt auch ihr Engagement bei den „Rheinhessen Five“, einer Jungwinzervereinigung, die mit ungewöhnlichen Cuvées demonstrieren will, wie gut Rheinhessens Böden miteinander harmonieren können. Auch diese Erzeugnisse können eigentlich nur munden, denn schließlich gilt Mirjam Schneiders Credo auch für sie: „Wenn man mit Begeisterung bei der Sache ist, schmeckt man diese Leidenschaft auch im Wein.“ ♦

Text: Eric Scherer

Fotos: Weingut Lothar Schneider & Tochter

