



Beim Weingut W. Häfner ist die Betriebsnachfolge geglückt: Sylvia Häfner-Hutt geht neue, erfolgreiche Wege.

Foto: Büttner

Ihr Titel bringt Weinliebhaber ins Remstal

Die Württembergische Winzerin des Jahres 2019 Sylvia Häfner-Hutt setzt auf Tradition mit modernen Einflüssen

Die Inhaberin des Weinguts W. Häfner in Remshalden-Geradstetten freut sich nicht nur über ihren persönlichen Erfolg. Sie freut sich auch darüber, das Remstal als Weinanbaugebiet wieder in aller Munde gebracht zu haben.

„Zum Einkaufen brauch' ich jetzt doppelt so lang“, berichtet Sylvia Häfner-Hutt lachend auf die Frage, wie sich ihr Leben verändert hat, seit sie im März vom Genussmagazin Selection zu Württembergs Winzerin des Jahres 2019 gekürt wurde. Die Resonanz sei enorm, viele Fremde sprächen sie auf der Straße oder eben im Supermarkt an, um sie zu beglückwünschen. Und zahlreiche neue Kunden aus ganz Baden-Württemberg kämen aufs Weingut, um ihre Weine zu probieren.

Lang ersehnter Wettbewerb

Mit so viel Aufmerksamkeit habe sie nicht gerechnet, schließlich sei der Weg hin zum Titel ziemlich unspektakulär gewesen. Sechs Weine hat die Inhaberin des Weinguts W. Häfner in Remshalden-Geradstetten eingeschickt. Der Chefredakteur des Magazins hat diese, wie auch alle weiteren Einsendungen aus aller Welt, daraufhin mit einer internationalen 75-köpfigen Fachjury

verkostet und mit Punkten bewertet. Der Durchschnittswert aus den jeweils eingesendeten Weinen lieferte das Gesamtergebnis. Im internationalen Winzerinnen-Vergleich landete Häfner-Hutt auf Platz 17. Gegen viele Konkurrentinnen sie sich durchsetzen musste, verrät der Veranstalter jedoch nicht. Trotzdem fühle es sich richtig gut an, berichtet die 37-Jährige, die schon lange mal an solch einem Wettbewerb teilnehmen wollte, bisher aber noch nicht oft die Gelegenheit dazu hatte: „Die Menge, die ich von einzelnen Weinen produziere, ist so gering, dass ich bei den meisten Wettbewerben nicht zugelassen werde.“

15 000 bis 20 000 Flaschen Wein produziert das Weingut durchschnittlich pro Jahr. Aufgrund der reichen Lese im vergangenen Herbst werden vom 2018er Jahrgang rund 24 000 Flaschen zusammenkommen. Ein guter Jahrgang, der der Winzerin und ihrem Team jedoch auch einiges abverlangt hat. Denn die Trauben auf ihren insgesamt vier

Hektar Rebfläche liest die Diplom Weinbetriebswirtin zusammen mit ihrem großen Helfer-Team komplett von Hand. Ein Vollernter könne nicht erkennen, was ein erfahrenes Auge sieht und eine erfahrene Nase riecht, ist die Winzerin überzeugt.

Heißer Sommer birgt Gefahr

Gerade letztes Jahr war viel Erfahrung nötig, um zum richtigen Zeitpunkt mit der Lese zu beginnen. Wegen des heißen Sommers waren die Trauben schon außergewöhnlich früh reif. „Wenn es so heiß ist, besteht die Gefahr, dass Aromen und Säure verloren

gehen“, erklärt Sylvia Häfner-Hutt. Und so machte sich die große Schar an Lesehelfern rund drei Wochen früher als gewöhnlich in den Weinbergen ans Werk. Viele Freiwillige seien jedes Jahr dabei, berichtet die Winzerin mit glänzenden Augen. Obwohl sie in jener Zeit nur vier bis fünf Stunden pro Nacht schlafe, sei die Lese ihre Lieblingszeit im Jahr. „Die Ernte ist ein Event und ein Glücksmoment für mich – denn du siehst, womit du das nächste halbe Jahr arbeiten wirst. Es ist Anfang und Ende in einem.“

34 Weinberge bewirtschaftet sie

und baut dort sowohl für das Remstal typische Rebsorten wie Trollinger und Riesling an, als auch außergewöhnlichere Weine: „Ich habe ein Faible für alte Sorten, die andere nicht mehr anbauen, weil die Weine keine Plattform finden – meistens, weil sie ein schlechtes Image haben.“

Ein Herz für Außenseiter

Die 37-Jährige hat es sich zur Aufgabe gemacht, ihren Kunden Weine wie Dornfelder, Portugieser oder Silvaner wieder schmackhaft zu machen. „Es ist schwer, gegen die Vorurteile anzukämpfen, aber ich will nicht, dass diese Sorten verschwinden.“ Jüngst habe sie einen unwirtschaftlichen, da mit sehr alten Reben bewachsenen Silvaner-Weinberg neu mit Silvaner bepflanzt. „Andere Winzer haben gesagt, ich hätte 'nen Vogel, weil sie in dieser Sorte kein Potenzial sehen – ich aber schon!“ Besonders bei Blindverkostungen, wo es nicht auf den Name des Weins, sondern auf den Geschmack ankommt, könnten diese Sorten punkten. Kleine Erfolge, die sie allerdings jahrelang viel Geld, Arbeit und Aufmerksamkeit gekostet haben – aber das sei es ihr wert.



Ende April wurde abgefüllt: 2018 wird mit rund 24 000 Flaschen ein reicher Jahrgang.
Foto: Zürn

„Wertgeschätzt“ nennt die Weinbetriebswirtin dementsprechend auch ihre Kollektion, in der sie in traditionellen Verfahren aus klassischen Rebsorten gewonnene Weine vermarktet. „An dieser Kollektion hängt mein Herz“, verrät Häfner-Hutt, die das Weingut W. Häfner 2014 von ihrem Vater Wolfgang Häfner übernommen hat. Obwohl andere ihr oft sagten, dass ihre andere Kollektion, die „Moderne“, mit ihren internationalen Einflüssen viel besser zu ihr passe. Im Rahmen ihres Studiums in Heilbronn verbrachte sie ein Praxissemester in London, wo sie in einer PR-Agentur vor allem Export- und Vertriebsunterstützung für das deutsche Weininstitut machte. Ein weiteres halbes Jahr arbeitete sie auf einem Weingut in Südafrika.

Spontangärung birgt Risiko

„Mein Stil ist sehr traditionell, mit vielen modernen Einflüssen“, beschreibt die Winzerin – und ein bisschen Experimentierfreude stecke auch in ihr. So habe sie in den letzten Jahren einige ihrer Trauben der „Spontangä-



Bis 2014 leitete Wolfgang Häfner das Weingut. Heute lässt er seine Tochter schalten und walten - und hilft, wenn er gebraucht wird. Foto: Stefan Kuhn

rung“ überlassen. Ein risikoreiches Verfahren, das aus uralten Zeiten herrührt, in denen die Gärung noch nicht kontrolliert und optimiert werden konnte. Dieser Rückwärtstrend, der Natur hier freien Lauf zu lassen, ist derzeit auch im Remstal im Kommen. Im Gegensatz zur üblichen kontrollierten Gärung wird bei der Spontangärung der Maische keine selektierte Hefe zugeführt. Es arbeiten nur die Hefen, die bei der Ernte bereits auf der Traube drauf waren. Dadurch ist die Gärung unberechenbar, muss stets beobachtet werden und kann nicht in eine bestimmte Richtung gelenkt werden.

Labor hilft bei Beurteilung

Die Voraussetzung für solch eine „wilde Gärung“, wie Häfner-Hutt sie nennt, sei, dass das Lesegut in Ordnung ist. Nach der Lese schickt sie Proben ihrer Trauben zum „Grape Scan“ in ein Labor in Waiblingen-Neustadt. Die präzisen Werte über den Säure-, den Zuckergehalt oder den Nährstoffbedarf der Trauben bildeten die wichtigste Entscheidungsgrundlage, wie es weiter geht. „Wir arbeiten heute mit viel mehr Parametern als früher“, erklärt die Winzerin. „Und nur, wenn dein Grundmaterial stimmt, kannst du ein Risiko eingehen.“ Bisher sei bei ihren Spontangärungen immer alles gut gegangen und entsprechend der geschmacklichen Entfaltungsfreiheit dieser Weine haben sie beim Weingut W. Häfner den Zusatz „So wie gwachsa“ bekommen. Grundsätzlich schmecke man den Häfner-Weinen ihre traditionelle Verarbeitung an: Für den Rotwein füllt Häfner-Hutt die entrappten und angedrückten Trauben zur offenen Maischegärung in große Bottiche. Durch dieses Gärverfahren werde der Wein geschmacklich dichter und schwerer. Hinzu komme eine besondere weibliche Note.



In Edelstahlfässern reifen die guten Tropfen, bis Sylvia Häfner-Hutt zufrieden ist.

Fotos: Zürn

Winzerinnen arbeiten anders

Sylvia Häfner-Hutt ist überzeugt: „Wir Mädels haben den Drang zu verfeinern, alles detailgenauer zu machen.“ Es sei wie beim Kochen: Während ihr Mann sein Steak einfach in die Pfanne lege, mache sie sich davor Gedanken, welche Gewürze sie dazugeben könnte. Männer und Frauen hätten oft verschiedene Herangehensweisen und erfahrungsgemäß würden sich Winzer öfters mal „ein Geschäft nicht machen“. Belächelt werde sie als Frau deshalb aber nicht. In der Branche seien Winzerinnen absolut akzeptiert. Nur im Umfeld habe die Weinbetriebswirtin öfters mit Vorurteilen zu kämp-



Frauen verfügen über einen feineren Geschmackssinn, glaubt Sylvia Häfner-Hutt.

fen. Von Lieferanten höre sie öfters mal die Frage: „Ist Ihr Mann auch da?“ Aber das nimmt die Mutter zweier Töchter gelassen und konzentriert sich lieber darauf, besondere Geschmacksfacetten aus ihren Weinen herauszukitzeln. „Morgens bin ich im Büro, nachmittags kümmere ich mich um meine Kinder, abends verkrieche ich mich in meinem Keller und versuche, das Optimum aus meinem Wein herauszuholen.“

Dabei profitiert sie auch von ihren Auslandserfahrungen. In Südafrika hat sie ihre Vorliebe für amerikanische Barriques entdeckt. Deutsche Winzer verwenden hauptsächlich Barrique-Fässer aus französischer Eiche. Häfner-Hutt füllt ausgewählte fertige Weine für das besondere geschmackliche Etwas in Barrique-Fässer aus amerikanischer Eiche. Diese wächst schneller und hat dadurch größere Poren. Der Wein habe so mehr Kontakt zum Holz und könne mehr Aromen aufnehmen – so versieht die Winzerin ihre Weine mit Minze-, Karamell- oder Vanille-Noten. Gerne verwendet sie dafür Regent, Zweigelt oder angepasste Cabernet-Sorten. Letztere seien

durch die staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg so gekreuzt worden, dass sie im Remstaler Boden und Klima ebenfalls gut gedeihen. Auch ihre Lieblingssorte, den Spätburgunder, hat sie im Repertoire. Und da sie diesen am liebsten in einem hellen, freundlichen Ambiente genießt, hat sie ihr Besagärtle geschaffen.

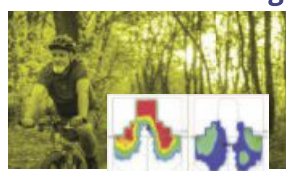
Besagärtle lange geplant

Die Idee zu dieser Besenwirtschaft in der Art eines Biergartens kam ihr bereits während des Studiums. „In Heilbronn gab es damals nur düstere, muffige Besen. Da habe ich mit einem Kommilitonen gewettet, dass ich das besser machen kann.“ Was der Einsatz dieser Wette war, weiß Häfner-Hutt nicht mehr. Vermutlich eine Flasche Wein – aber bitte aus dem Remstal! Schließlich bestehe zwischen den Winzern aus dem Remstal und dem Raum Heilbronn eine freundschaftliche Rivalität, verrät die Winzerin und mit einem verschmitzten Lächeln ergänzt sie: „Der Titel Winzerin des Jahres ging in diesem Jahr auf jeden Fall ins Remstal!“

Caroline Berger

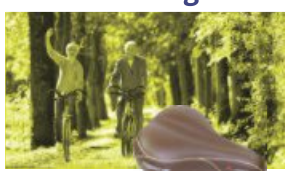
» Nie wieder Sitzbeschwerden, so dass Rad fahren wieder Spaß macht!

Satteldruckmessung



... denn Schmerzen bei Fahrradfahren müssen nicht sein.

Sitzlösungen



... mit der Sattelkompetenz für Fahrrad und Hometrainer

Ergonomisches und bequemes Sitzen auf Fahrrad & Hometrainer

Aspacher Klotzbücher
Aktiv für Ihre Gesundheit

Rudersberg
Brühlstraße 32 | 73635 Rudersberg

Filiale Winnenden
Wagnerstraße 2 | 71364 Winnenden

07183/428005-10
www.aspacher-klotzbuecher.de

EINLAGEN. » individuell. persönlich.

Ich fühl mich fit, Schritt für Schritt. **pedaFIT**

