



Georg Scheu und seine Züchtungen

Historischer Hintergrund

1900: Weltausstellung in Paris. Paris war die Hauptstadt des 19. Jahrhunderts, während die Macht längst bei London lag, die Industrie in Berlin. Man wollte die Provinz abschütteln und der Bewegung in der Hauptstadt mit seinen Lichtern und dem Verkehrschaos auf den Boulevards folgen.

1913: Frauenbewegung

1914: Bevölkerungsexplosion in den großen Städten wie auch in Berlin von 1 Mio. 1870 auf 4 Mio. in 1914, Aufrüstung gemäß eines Vierjahresplanes. Deutschland macht sich auf in die großen europäischen Kriege.

1914-1918: Zitat von Joseph Roth: Fremde Menschen wurden bespien, treue Hunde wurden geschlachtet, Droschkengäule gegessen, Lehrer prügeln aus Hunger und Wut, Zeitungen erlogen Gräueltaten der Feinde, Offiziere wetzten Säbel, Gymnasiasten schossen, Polizisten schossen, die kleinen Knaben schossen, es war eine schießende Nation mit Inflation und Geldmangel.

1922: Attentat auf Walter Rathenau

1930: schaffte der „durchgedrehte Postbote des Verhängnisses den Durchbruch“ Zitat Ernst von Salomon

1933: Aufhebung der Gewaltenteilung in Deutschland

1935: Leni Riefenstahls Film „Triumph des Willens“ wurde als Propagandafilm über den Reichsparteitag der NSDAP 1934 in Nürnberg eingesetzt. Sie arbeitete mit bewegten Kameras, Luftaufnahmen, Bildmontagen und Schnitten und verwendete eingehende Musik. Das waren neue Techniken, die den politisch und moralisch bedenklichen Film dennoch zu einem sehr künstlerischen und zu einem bis heute bedeutsamen Werk machten.

1936: Arnold Zweig und Kurt Schumacher verlieren ihre deutsche Staatsangehörigkeit. Die XI. olympischen Spiele werden eröffnet und das Verhängnis nahm seinen Lauf und endete im 2. Weltkrieg.

Lebenslauf und Wirken

Dr. Georg Scheu, (1879-1949), Rebenzüchter und Weinbau-Fachmann, war Gartenbautechniker für Obstbau und studierte von 1903 bis 1905 in der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim Weinbautechnik.

Er war in Krefeld geboren und ging in den Rheingau. 1935 gab er seine Eindrücke wie folgt wieder: „Als ich vor nunmehr als 36 Jahren nach Geisenheim ging und zum ersten Male in den Weinbau hineinroch, war ich anfangs in zweifacher Weise enttäuscht. Erstens hatte ich mir die sagenumwobenen Weinberge des Rheines ganz anders vorgestellt, hatte von Laubengängen und Rebgirlanden geträumt und fand nun die Rebstöcke als armselige, zusammengeschnittene kümmerliche Gebilde vor, und zweitens war ich durch die harten, sauren Rheingauer Weine sehr enttäuscht, denn ich hatte mir eingebildet, dort, an der

Quelle, müsste alles Duft und Blume und volle Reife sein“¹. Diese sehr enttäuschend klingenden Worte hielten ihn aber nicht davon ab, sich intensiv mit dem Weinbau zu befassen. Ab 1909 war er verantwortlich für die Züchtungen in den Rebschulen Pfeddersheim bei Worms und Alzey. Dort erstreckten sich seine überaus intensiven und erfolgreichen Forschungen im Weinbau über den gar erschrecklichen Zeitraum von 1909 bis 1947. Sein Faltblatt aus dem Jahre 1915 mit dem Titel "Anleitung zur Obst- und Gemüseverwertung während des Krieges" mit Einkochrezepten für Äpfel, Quitte, Kürbis, Bohnen ..., auf "dass der Aushungerungsplan unserer Feinde zu Schanden wird" lässt darauf schließen, dass die Ernährung der Bevölkerung ein großes Problem darstellte. Georg Scheu kam aus dem Obstbau, ausgerichtet waren daher seine Bestrebungen abhängig von der damaligen Zeit auf die Ernährung der Bevölkerung zu schauen, also in erster Linie Tafeltrauben zu erzeugen und erst in zweiter Linie Wein. Das war mit Sicherheit ein politischer Ansatz und unter Kriegsbedingungen nachvollziehbar. Allerdings behandelt er in seinem Winzerbuch zunächst ausschließlich den Weinbau und erst am Ende kommt er zur Erforschung der Tafeltraubenkultur. Somit schließe ich daraus, dass sein Hauptaugenmerk auf dem Weinbau lag.

Seine Motivation war, die Lage der Winzer zu verbessern, die unter folgenden Problemen litten: Zu geringe Erträge aufgrund fehlender Schädlingsbekämpfung, wirtschaftliche Einbußen durch die Gelbsucht oder Chlorose der Reben und die vernichtenden Folgen durch die Reblaus². Hier half nur die „positive“ Massenselektion bei den Rebsorten Silvaner, Elbling, Portugieser und Blauer Burgunder, die mit der Gründung von 23 Rebschulen ab 1909 einherging. Diese strenge Selektion traf bei einigen Winzern auf erheblichen Widerstand, indem z. B. sämtliche Kennzeichen an den Rebstöcken abgerissen wurden³. Er kämpfte gegen Massenweine wie damals den Sylvaner und allgemein gegen Verbrauchsweine ohne Duft und Blume, aber für den Müller-Thurgau. Er versuchte die Winzer zu überzeugen, dass die Rebsorten Silvaner, Riesling und Müller-Thurgau gleichwertig seien, aber sich nur entfalten könnten, wenn sie am richtigen Platz, d.h. auf dem für sie geeigneten Boden wüchsen⁴.

Georg Scheu verbesserte die Anbaumethoden, die Erziehungsarten und ermittelte die besten Zwischenfrüchte z. B. Kartoffeln und beschrieb die Aufgabe des Blattes als Magen der Pflanze. Er erforschte Krankheiten wie Gelbsucht oder Chlorose⁵. Bei der Blattrollkrankheit⁶ führte er die Ursache auf einen Virus zurück, der 1966 tatsächlich nachgewiesen wurde.

Um gesundes Pflanzmaterial zu erhalten erforschte er die Selektion, Züchtung und die Jungfeldaufzucht. Er kreuzte Rebsorten, um höhere Erträge, bessere Qualitäten, frostfeste Reben und früh reifende Sorten zu erhalten, um Ernteauffälle durch spätes Reifen wie z. B. beim Riesling zu vermeiden. Aber sein Ziel war auch dem damals breiten, uniformen Silvaner neue Sorten mit mehr Duft und Würze entgegenzustellen⁷. Mit seinen Züchtungen, Selektionen und umfangreichen Versuchsserien zu gesunden und hochwertigen

¹ Zillien, Felix: 1999: Gedenkjahr an Georg Scheu – 120. Geburtstag. In Heimat-Jahrbuch Landkreis Alzey-Worms. 34,1999, S. 179-184

² Hinweise aus persönlichen Unterlagen von Hartmut Keil, Worms

³ Bauer, Otmar: Die Neuzuchten in der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey.

⁴ Koch, Hans-Jörg: Georg Scheu – der Rebenvater. In: Deutsches Weinbau-Jahrbuch. 52,2001

⁵ Gelbsucht oder Chlorose ist durch Chlorophyllmangel hervorgerufen und zeigt sich in Gelbfärbung der Blätter und auch im Absterben des Blattgewebes. Es liegt am Mangel an Mineralstoffen, wie Bor, Eisen, Magnesium, Schwefel oder Stickstoff. Ein hoher Kochsalzgehalt im Boden geht oft mit einher. Ein anhaltender Wassermangel wie auch der Befall durch ein Pflanzenvirus kann zur Chlorose führen, insbesondere bei Müller-Thurgau, Spätburgunder, Traminer.

⁶ Blattrollkrankheit: Die Verbreitung erfolgt durch infizierte Unterlagen und Edelreiser, sowie durch Viren-Übertragung von Wollläusen und Schmierläusen. Die unterschiedlichen Verfärbungen und das spätere Einrollen der Blätter sind symptomatisch. Durch die Rollkrankheit wurden weißer und blauer Burgunder, Ruländer und Gewürztraminer weitgehend vernichtet.

⁷ Bauer, Otmar: Die Neuzuchten in der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey.

Wurzel- und Pfropfreben über einen Zeitraum von fast 40 Jahren hat er den rheinhessischen und insgesamt den deutschen Weinbau modernisiert und wesentlich verbessert⁸.

Zu seinen Züchtungen zählen die Rebsorten AZ 15477, Faberrebe, Huxelrebe, Kanzler, Scheurebe, Siegerrebe, Perle, Septimer, Thurling und Würzer. Der Thurling gelangte nie in die Rebsortenschutzliste und Scheurebe und Huxelrebe sind die heute bekanntesten Rebsorten.

Einige Zitate aus seinem wichtigsten Werk aus dem Jahr 1936 „Mein Winzerbuch“, welches lange das Standardwerk für den Winzer war, möchte ich Ihnen nicht vorenthalten. Hier kann durchaus herausgelesen werden, dass seine Positionen im Weinbau nicht immer einfach zu vertreten waren:

S. 86 „Der Gütegrad unserer Weine ist in allen deutschen Weinanbaugebieten noch wesentlich zu heben, wenn der Winzer sich nicht allen Neuerungen verschließt.“

S. 84 „Die Erziehungsarten könnten verbessert werden ... wenn der Weinbau nicht so konservativ wäre“. Daneben veröffentlichte er in der Zeitschrift „Deutscher Weinbau“ zahlreiche Artikel seiner Forschungsergebnisse. 1938 z. B. folgende: „Wespenplage und wie sie beseitigt wird“, „Schon wieder wird gegipfelt“, und „Mutation im Weinberg“ oder „Was man von der Wagner-Rebe wissen muss“ aus dem gleichen Jahrgang soll hier der Aufwand, den Georg Scheu mit der Züchtung der Scheurebe hatte, in Stichworten kurz umrissen werden:

- die Scheurebe wurde 1916 aus Samen gezogen. Vater Riesling und Mutter Silvaner (Scheu hat dies irrtümlich angenommen aber die Mutter war eine unbekannte Wildrebe),
- 4000 Topfreben wurde weggeworfen, sie waren nicht fruchtbar genug,
- zunächst versuchsweiser Anbau,
- zu starkes Wachstum,
- aber chlorosefest,
- für Kalksteinboden geeignet,
- frühere Holzreife als beim Riesling,
- gegen Herbstfröste unempfindlich,
- auch in kühlen Oktobertagen wurden gegenüber Riesling und Silvaner 86 Grad Mostgewicht erreicht, meistens 10-15 Grad mehr Mostgewicht,
- erste Versuchsanlage hat versagt, war zu eng gepflanzt,
- in Steillagen wie Mosel haben die Anlagen versagt (was Georg Scheu nicht verstand, er wollte sich das Ergebnis vor Ort ansehen),
- Bukett aus seiner Sicht überragend, dabei kein aufdringliches Muskatellerbukett, verfeinertes Rieslingbukett,
- in den folgenden Jahren rege Nachfrage zur Scheurebe,
- Abgabe von Reben wurde von ihm abgelehnt, da nicht genügend Pflanzmaterial vorhanden und die Anlagen zu jung waren,
- Abgabe von Pflanzmaterial erfolgte nur an bekannte und zuverlässige Besitzer, die kleinere Anlagen unterhielten,
- Besitzer musste Ertragsfeststellung liefern und Mostproben einreichen,
- die Rebe durfte nicht wie beim Müller-Thurgau in die Hände von Spekulanten geraten, die sich am Holzverkauf bereichern würden,
- Abfallholz musste an Alzey zurückgegeben werden,
- Scheurebe war zum damaligen Zeitpunkt nicht im Reichssortiment aufgenommen

Georg Scheu gilt heute noch als Wegbereiter für den modernen und qualitätsorientierten Weinbau. Um das zu untermauern hier ein weiteres Zitat aus seinem Winzerbuch von 1936 „Hohe Ernten zu erzielen ist dabei weniger schwierig, wie die wesentliche Verbesserung der Güte“.

⁸ Zillien, Felix: 1999: Gedenkjahr an Georg Scheu – 120. Geburtstag, In: Heimatjahrbuch Landkreis Alzey-Worms. 34, 1999, S. 179-184.

Er war verheiratet mit Gertrud Appenzeller aus Schneidemühl und hatte zwei Söhne. Einer der beiden, Heinz Scheu, bereits verstorben, leitete als Diplomlandwirt das Landgräflich hessische Weingut in Johannisberg/Rheingau und veröffentlichte 1954 einen zweiten Teil zu „Mein Winzerbuch“ von Georg Scheu. Zu seinen Praktikanten gehörte Anfang der 1960er Jahre Dr. Fritz Schumann, heutiger Brudermeister der Bruderschaft der Pfalz, der den Nachlass von Heinz Scheu betreut.

Im Jahre 1991 wurde in Alzey an der Dr.-Wilhelm-Paesler-Anlage ein Gedenkstein mit Bronzestatuette und in Worms-Pfeddersheim eine Gedenktafel errichtet. Die Stadt Alzey stiftete 2000 die Georg-Scheu-Plakette als Weinkulturpreis. Der Preis wird an Persönlichkeiten oder Institutionen verliehen, die sich besondere Verdienste um Wein und Weinkultur erworben haben u.a.: 2005 Karl Kardinal Lehmann, 2009 Walter Plathe, spielte den Volker von Alzey bei den Nibelungen-Festspielen.

Schluss

Georg Scheu's Hinweise auf die notwendige Rentabilität beim Weinbau gehören heute unbestritten zur Winzerwirklichkeit. Seine Neuzüchtungen waren gerade nach 1945 stark gefragt, da jeder Verlangen nach Süße hatte. War das Verlangen gestillt, folgte im Weinbau die Ernüchterung, zumal einige Neuzüchtungen maifrostempfindlich und durch Wespenfraß gefährdet sind. Nach der süßen Welle folgte die trockene Welle und bei den Süßen wurde manches Mal zu Unrecht die Nase gerümpft. Alle übertriebenen Wellen ebbten auch wieder ab. Im Weinberg können die Reben nicht wie die Kleider in der Mode schnell und noch schneller wechseln. Das wäre der Untergang des Winzers.

Insgesamt sind die Scheuzüchtungen in den letzten Jahren rückläufig. Oft sind es gerade die kleinen Winzer, bei denen diese Reben noch zu finden sind. Wächst kein neuer Kundenstamm nach oder schränkt ein kleiner Betrieb das vielfältige Angebot ein, indem er sich auf klassische Rebsorten beschränkt, um Aufwand und Kosten zu reduzieren, werden wir auf den Preislisten der Winzer eines Tages möglicherweise die Scheukinder, ausgenommen Scheurebe, nicht mehr wieder finden und eine Probe wie diese wird es nicht mehr geben können.

Wir sollten uns auf die Vielfalt sowohl unserer traditionellen Reben wie auch unserer Neuzüchtungen besinnen und beides bestehen lassen. Sind Weine gut und sauber gemacht, haben sie allemal eine Gleichwertigkeit. Das Trockene, das Süße und das Dazwischen; das Nebeneinander ist das Spannende und das Faszinierende.

Auch etwas vom Sylvaner⁹
“Ich aber bin veraltet wohl
Und schreib' stets froh und heiter
Sylvaner mit `nem Ypsilon
In aller Folge weiter.
Silvestris aber mit dem i
Zu sehen sie, wird stets sich lohnen.
Im deutschen Auwald klettert sie
Bis in die allerhöchsten Kronen.
Sie ist der Urahn unserer Reben,
Jahrtausende schon ist ihr Sein
Als Urgewächs der deutschen Heimat
Gebunden an den deutschen Rhein.“
Georg Scheu



⁹ Zillien, Felix: 1999: Gedenkjahr an Georg Scheu – 120. Geburtstag, In: Heimatjahrbuch Landkreis Alzey-Worms. 34, 1999, S. 179-184.

Notizen zu den Scheuzüchtungen¹⁰

2002 Scheurebe Sekt b.A.

Weingut Pfeffingen, Ungstein (Bad Dürkheim), Pfalz
www.pfeffingen.de

Durch die lange Hefestandszeit verliert die Scheurebe ein wenig ihre Leichtigkeit und Frische, macht aber den Sekt cremiger und feinperliger. Ein hervorragend runder voller Mund.

2007 Weinheimer Hölle¹¹

AZ 15477 Rotwein

Weingut Gutenbornerhof, Alzey-Weinheim, Rheinhessen

www.camping-gutenbornerhof.de, 9 ha

13 % Vol. A - S 4,9 g/l - RZ 1,2 g/l

Kreuzung 1932: Beaujolais-Traube Gros d'ore, Mutter x Gamay früh,

Vater. 2-3.000 Rebstöcke sind im Versuchsanbau in Rheinhessen zugelassen. Diese Sorte konnte sich nicht durchsetzen.

Hier habe ich nachträglich eine Beschreibung von Frau Born angefügt:

Es sind samtige, kräftige Rotweine mit tiefrubinroter Farbe. Die Weine erinnern an Bordeauxweine. Der Zuchtstamm bringt im Schnitt der Jahre etwa 2/3 der Ertragsmenge von Portugieser, das Mostgewicht ist um ca. 15° Oe höher. Nachteilig ist die sehr frühe Reife verbunden mit der Gefahr durch Wespenfraß. Die Trauben reifen ungleichmäßig aus, so dass rote und grüne Beeren gleichzeitig an einer Traube zu finden sind. Daher werden sie bei uns von Hand geerntet.

2005 Dalsheimer Steig Siegerrebe

Weingut Kroll, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

www.weingut-kroll.de, 13,4 ha

10 % Vol. A - S 5,5 g/l - RZ 100 g/l

Kreuzung 1929: Madeleine-Angevin, Mutter / Gewürztraminer, Vater. Laut Heinz Scheu soll die Siegerrebe nicht aus einer Kreuzung, sondern aus einer Selbstbestäubung der Madeleine-Angevin (Zwitter-blüten) entstanden sein. 1958 Sortenschutz

Gesamtanbaufläche in Deutschland 2007 108 ha

Die Siegerrebe ist eine weiße Rebsorte mit rötlichen Beeren. Sie ist säure- und ertragsarm und bringt meist ein hohes Mostgewicht mit und hat oft ein „zu starkes Bukett“. Möchte man eine Qualitätsminderung vermeiden, ist ein starker Rückschnitt notwendig. Sie ist, bedingt durch den frühen Austrieb, maifrostgefährdet, hat aber außer in kalkhaltigen Böden nur eine geringe Chloroseneigung.

Die Siegerrebe wird vielfach als Verschnitt verwendet; allerdings sollte sie zu diesem Zweck mit mindestens 100 Grad Öchsle daher kommen und in nicht zu geringen Lagen angebaut werden. Ansonsten hat sie weniger Ansprüche an Lage und Boden, benötigt aber windgeschützte, warme Lagen und ist wie alle frühreifen Sorten durch Wespenfraß gefährdet. In der Regel liegen die Weine im Auslesebereich. Die Siegerrebe wird als Weinspezialität eingeordnet.

¹⁰ Nicht berücksichtigt wurden die Huxelrebe, benannt nach Fritz Huxel, der an der Züchtung wesentlich beteiligt war, die Perle von Alzey, die 2009 vorgestellt wurde, und der Thurling. Diese weiße Rebsorte (Alzey 46-12, Aurea) ist eine Neuzüchtung zwischen Müller-Thurgau, Mutter x Riesling, Vater in Alzey. Ein Eintrag in die Rebsortenliste erfolgte nicht.

¹¹ Hölle kommt von Halde und ist Name oder Bestandteil von Einzellagen, wie z. B. Gutenhölle, Höllenspfad, Mainhölle usw. Kommt wahrscheinlich aus dem althochdeutschen von Helda für Halde oder Steilhang. Der Name könnte sich von klimatisch sehr warmen Lagen herleiten.

2008 Faberrebe Relaunch F

Eppelsheimer Felsen

Q.b.A. (nicht angereichert)

Weingut Stauffer, Flomborn, Rheinhessen

www.weingutstauffer.de, 13 ha

11,5 % Vol. A - S 5 g/l - RZ 27,6 g/l

Unter dem Namen Relaunch F (Relaunch steht für Wiederbelebung und F für Faberrebe) wurde 2007 eine Initiative von mehreren meist jungen Winzern in Rheinhessen ins Leben gerufen, um die Faberrebe wieder ins Gespräch zu bringen.

Kreuzung 1929: Weißburgunder, Mutter / Müller-Thurgau, Vater

Sortenschutz 1967¹²

Gesamtanbaufläche in Deutschland 2007 632 ha

Der Anbau der Faberrebe ist rückläufig, auch weil sie oftmals zugunsten dem Anbau roter Rebsorten weichen musste. Sie ist früh reif, maifrostanfällig und sicher im Ertrag. Starke Geiztrieb Bildung erzwingt viel Laubarbeit. Sie ist außerdem anfällig für Oidium¹³, Peronospora¹⁴ und Stielähme¹⁵, was aber zu beeinflussen ist. Die Rebe erhebt mittelgute Ansprüche bei Lage und Boden ist aber wenig chloroseanfällig. Das sortenspezifische Mostgewicht liegt bei 80 bis 85 Grad.

Mit dem anfänglichen Namen Faber (lat. Schmied) sollte Karl Schmitt, ein Weingutsbesitzer und Versuchsansteller in Alzey geehrt werden. Der ursprüngliche Name Faber musste später wegen der Namensgleichheit der Sektkellerei Faber in Faberrebe umbenannt werden.

Die Rebe bringt oftmals eine höhere Säure mit, hat ein zurückhaltendes Aroma von gelben Früchten und sollte ein Mostgewicht von 80–85 Grad Oechsle haben, das bei 100–150 hl/ha erzielt werden kann. Niedrigere Mostgewichte erzeugen bei diesem Wein oftmals unangenehme Aromen. Die Sorte erbringt gleichmäßig hohe Erträge. Um gute Weinqualitäten bei dieser Rebe zu erzeugen, ist auch hier eine Ertragsminderung durch gezielte Reberziehung anzustreben. Die Faberrebe wird häufig als Verschnittspartner in Weißweincuvées verwendet.

2009 Kanzlerrebe

Weingut Steinmühle, Osthofen, Rheinhessen

www.weingut-steinmuehle.de, 13 ha

11 % Vol. A - S 5,9 - RZ 50,1 g/l

Früher hat das Weingut der Familie May-Weißenheimer auch Kanzler im trockenen Bereich ausgebaut, konnte aber damit keine Freunde gewinnen. Dagegen wird der liebe Wein nach Erfahrung des Winzers auch gerade von jungen Weintrinkern getrunken. Sollte die Kanzlerrebe irgendwann im Ertrag nachlassen, wird das Weingut wahrscheinlich keinen Kanzler mehr bestocken.

Kreuzung 1927: Müller-Thurgau, Mutter / Silvaner, Vater

1967 Sortenschutz

Gesamtanbaufläche in Deutschland 34 ha

Synonym Jakobsteiner in der ehemaligen DDR.

Der Name soll auf Adenauer wegen der Reife und auf Erhard wegen der Fülle zurückgehen. Die Rebe gilt als Weinspezialität.

Die Kanzlerrebe bringt nur mittlere bis niedrige Erträge und niedrige Säurewerte. Sie liefert hervorragende Qualitätsweine und feine, elegante Spät- und Auslesen. Ihre Bandbreite reicht von trocken und kräftig bis fruchtig und hochwertig. Sie bietet oftmals viel, hat manchmal Töne von Zimt oder auch Nelken und kann auch edelsüß ausgebaut werden. Insgesamt ist es ein langlebiger Wein. Sie ist allerdings

¹² Eintrag in die offizielle Sortenschutzliste beim Bundessortenamt, www.bundessortenamt.de

¹³ Ein Pilz aus der Familie „Echte Mehltäupilze“

¹⁴ Ein Pilz aus der Familie „Falsche Mehltäupilze“ oder aus der Gruppe der Eipilze

¹⁵ Nekrosen an den Stielen, die die Nährstoffversorgung gefährden. Vielfältige Ursachen z. B. Mangelerscheinungen. Kann durch ausgeglichene Nährstoffversorgung wie Humusanreicherung u.a. verhindert werden.

maifrostempfindlich und sehr anfällig gegenüber Pilzkrankheiten, stellt aber keine hohen Ansprüche an den Boden.

2007 Septimer

Weingut Schmitt, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen

www.gutsschaenke-schmitt.de, 15 ha

11 % Vol. A - S 5,9 g/l - RZ 54,7 g/l

1927 Kreuzung: Müller-Thurgau, Vater / Gewürztraminer (Traminer rot), Mutter. Aus dem gleichen Elternpaar entstanden Würzer und Perle. Die Rebe ist nicht in der Rebsortenliste enthalten.

Gesamtanbaufläche in Deutschland, hier Rheinhessen 3 ha.

Der Name stammt vom lateinischen septen als siebte Sorte der Rebenzuchtanstalt Alzey. Sie verlangt hohe Ansprüche an die Lage und gilt allgemein als empfindliche Sorte. Die Beeren der Rebe erscheinen leicht rosafarben. Die Trauben bringen meist ein hohes Mostgewicht und haben wenig Säure.

2007 Regner

Nacker Ahrenberg

Weingut Nierstheimer, Nack, 7 ha, Rheinhessen

10,5 % Vol. A - RZ 72,6 g/l - S 6,0 g/l

Ein Ausflug in die Rhein Hessische Schweiz führte uns über den Disibodenberg nach Nack. Dort besuchten wir, nicht weit von der Bellheimer Kirche entfernt, das Winzerpaar Nierstheimer. Das kleine Weingut hat seine Pachtgrundstücke reduziert, u.a. auch die Regner-Rebflächen, da der Regner nur noch als Verschnitt an den Großhandel geliefert wurde. Bei der Grünernte wird mit Hand reduziert. Die Lese wird aus Kosten- und personellen Gründen mit dem Vollernter durchgeführt. Der Regner wird je nach Jahrgang auch als Spätlese ausgebaut. Scheu-Kinder, für die der Kundenstamm vorhanden ist, werden aus traditionellen Gründen gepflegt, bereits der Schwiegervater hatte eine Vorliebe für Scheuzüchtungen. Beim Flaschendesign erhält das Winzerpaar bewusste die traditionelle Linie, von modischen Trends lässt man sich nicht hinreißen.

Kreuzung 1929: Luglienca Bianca weiß, Vater / Gamay Früh (rot), Mutter.

1978 Sortenschutz

Gesamtanbaufläche in Deutschland: 51 ha

Die Lagenansprüche für die Rebe sind nicht sehr hoch, schwere oder zu trockene Böden eignen sich aber nicht. Das Mostgewicht liegt meistens bei 80 Grad Oechsle. Im Ertrag ist der Regner stabil, allerdings fallen die Weine der Regnerrebe oft zu flach aus.

Mit dem Namen Regner wurde Anne-Marie Regner, eine langjährige Mitarbeiterin von Georg Scheu, geehrt.

2008 Scheurebe

Weingut Pfeffingen, Ungstein, Pfalz

VDP-Weingut, 11,7 ha

12,5 % Vol. A - S 7,0 g/l - RZ 5,8 g/l

Wenn man von Scheurebe spricht, denkt man auch immer an das Weingut Pfeffingen in Bad Dürkheim. Jan Eymal erzeugt aus der Scheurebe über 1,5 ha Weine in unterschiedlichen Qualitätsstufen. Seine Großeltern hatten sich 1959 entschieden, die Scheurebe anzubauen und brachten 1962 eine Beerenauslese mit 170° Oechsle und 16 % Säure zum Verkauf. Der Wein soll atemberaubend gewesen sein. Jan Eymael steuert über die Laubarbeit die Aromatik. Mit guter Belaubung wird der Wein fruchtig und frisch, mit weniger Belaubung exotisch-fruchtig. Und bei den Edelsüßen ist wegen der dicken Beerenhaut eine Maischestandszeit besonders wichtig, um die Aromen herauszukitzeln.

Zitat Stefanie Weegmüller: Die Scheurebe ist die deutsche Antwort auf den Sauvignon Blanc. Sie ist im Sinne Scheu's eine ertragreiche Rebe, deshalb wurde sie in Deutschland vernachlässigt.

Fränkische Scheureben sind laut Carsten S. Henn fruchtiger, natürlich ohne Fruchtaromenhefen! Die Scheurebe wird vorzugsweise jünger getrunken, um noch das typische Scheuaroma zu erleben. Soll sie

nach schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere schmecken und riechen, sollte sie grün geerntet werden. Eine längere Reife erzeugt dann Töne wie Ananas und Pampelmuse.

Laut Rudolf Knoll gab es zwischen 1968 und 1984 einen Boom. Darauf folgte ein Rückgang, aus welchen Gründen auch immer. Vielleicht, weil die Scheurebe mindestens eine mittlere Lage wie etwa der Silvaner benötigt. In guten Lagen erreicht die Scheurebe fast immer ein Mostgewicht von 80 Grad, in geringen Lagen dagegen kaum mehr als 65 bis 70 Grad.

Will der Winzer mehr als 80 Hektoliter/Hektar erreichen, ist er mit der Scheurebe nicht gut bedient, sie bleibt bei 80 Oechsle oder weniger stehen¹⁶ und entwickelt eine Duftnote, die ich hier nicht näher beschreiben möchte. In geringen Lagen bleibt die Säure hoch und die Weine erhalten einen unreifen Ton. Einige Winzer haben sich in den 90er Jahren von der Scheurebe verabschiedet und sich mehr an die klassischen Sorten wie Silvaner oder Riesling gehalten. Aber wie wir an den hier aufgeführten Beispielen sehen, gibt es einige wenige Winzer, die an den „Unzuchten“ beständig arbeiten wie Jan Eymael oder die Rucks und eine Reihe kleiner Winzerbetriebe, die sich der Moden verschließen, weil sie ihren Kundenstamm für die Scheukinder haben.

Entnazifizierte Rebe:

Nach der Kreuzung hieß die Rebe Sämling 88. Sie wurde von Scheu in den 30er Jahren in Dr. Wagner-Rebe umgetauft. Dr. Wagner war Agraringenieur und Landesbauernführer der NSDAP und stellte erhebliche finanzielle Mittel für die Rebforschung in Alzey bereit. 1947 sollte die Rebe in Scheu's Liebling umbenannt werden. Scheu war dagegen, da der Name im rheinhessischen Dialekt unmöglich geklungen hätte und so wurde sie Scheurebe genannt.

Kreuzung 1916: Riesling, Vater / Silvaner, Mutter. Allerdings hier irrte Georg Scheu, nach einer DNA-Analyse in den 90er Jahren wurde festgestellt, dass die Mutter eine unbekannt Wildrebe und kein Silvaner war.

1956 Sortenschutz

Die Rebe ist weniger chloroseanfällig als der Silvaner, aber hat eine leichte Frostanfälligkeit. Weiträumige Erziehung ist unbedingt notwendig.

2007 Estheria

Weingut Johann Ruck, Franken, Steigerwald

www.ruckwein.de, VDP (Trias) 12,39 ha

13,76 % Vol. A - S 6,3 g/l - RZ 3,5 g/l

Estheria wächst bei Ruck auf Keuper mit Schichten von Pfeilkrebsen bzw. Estherien (Ruderfußkrebse aus dem Urmeer) durchzogen, die sich vor rund 200 Millionen Jahren dort abgelagerten. Diese winzigen Organismen bildeten das Sediment, aus dem die Gesteinsschichten des Keupers bestehen. Die durchlässigen Tonblättchen des Bodens lassen eine gute Nährstoffversorgung zu und sind ein hervorragender Wärmespeicher.

Die Weinlage des Iphöfer Julius-Echter-Berg gehört zu den Spitzenlagen Deutschlands. Hier möchte ich aus Daniel Deckers, Zur Lage des deutschen Weins, zitieren: „Auf die Frage, welche Rebsorte das Terroir der Iphöfer Spitzenlage am besten zum Ausdruck bringe, antwortet Johann Ruck ohne Zögern. Nicht Silvaner, nicht Riesling, nicht Traminer und auch nicht Rieslaner. Scheurebe lautet die unorthodoxe Antwort. Scheurebe? Die Rebsorte ist verschrien als Garant fettiger, blumiger Weine. Nicht so eine Scheurebe aus dem Julius-Echter-Berg: fester Körper, markante Säure, opulente Aromen von Grapefruit und Maracuja bis zu Cassis. Ein Wein so kraftvoll ...“

Hier noch ein morgendliches Stimmungsbild vom Julius-Echter-Berg, der WWW-Seite des Weingutes entnommen: „Wenn die Wildschweine regelmäßig die Einstreu zwischen den Rebstöcken auf den Keuperböden durchwühlen, tun sie es, weil ihnen diese Strohabdeckung des Bodens - ein natürlich wirksamer Erosions-, Frost- und Wasserverdunstungsschutz - allerlei Leckerbissen an Würmern, Käfern und anderen Kleinorganismen beschert. Bevor die Morgensonne die Dunstschleier über den Rebhängen aufgelöst hat, verschwinden die wilden Schweine wieder nach oben in die Eichenbestände des

¹⁶ Knoll, Rudolf: Probleme mit dem Image. In: Vinum. 3, 1990, S. 11 ff

Steigerwalds, der die "Cru"-Lagen des Iphöfer Julius Echter Bergs hier wie eine windabweisende Mütze bedeckt. Jetzt beginnen die unzähligen Tonplättchen, die zusammen die enorme innere Oberfläche des Keuperbodens bilden, aufzuheizen, um die so gespeicherte Wärme in der Nacht wieder an die Reben abzustrahlen.“

Experimentiert wird im Weingut mit möglichst wenig Schwefel und mit langer Hefereifung. Die Erträge werden reduziert und es wird intensive Bodenarbeit betrieben. Estheria ist dicht, würzig und komplex mit phenolischen Komponenten¹⁷. Im Holzfass spontan vergoren, ohne jede Schwefelung und Filtration auf der Vollhefe und ohne Vorklärung.

2008 Pfeddersheimer Kreuzblick Würzer

Weingut Wehrhof, Worms-Pfeddersheim, Rheinhessen

www.wehrhof.de

9% Vol. A - S 10,5 g/l - RZ 159,7 g/l

Das Weingut wird von Wulf Egelhof und Florian Feth geführt, der eine eigene Weinlinie mit der Edition F im Weingut vertritt. In Pfeddersheim wird seit 1200 Jahren Weinbau betrieben, der Ausbau von Würzer im Weingut seit 40 Jahren. Für den Würzer ist ein Kundenstamm vorhanden. Die Rebsorte wird je nach Jahrgang auch als Spätlese angebaut.

Kreuzung 1932 (eine der letzten Kreuzungen): Müller-Thurgau,

Vater / Gewürztraminer, Mutter

1978 Sortenschutz

Gesamtanbaufläche in Deutschland 76 ha

Der Würzer ist ertragreich, aber nicht geeignet für Frostlagen mit mittelfrühem Austrieb und wie alle frühreifen Sorten maifrostanfällig. Lösslehmböden sind gut geeignet. Beim Mostgewicht erreicht er im Schnitt 75 bis 80 Grad und gilt als ertragssicher.

Literaturquellen

Bauer, Otmar: Die Neuzuchten der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey. In Alzeier Geschichtsblätter. Sonderheft 7, 1977, S. 254 ff

Henn, Carsten S.: Deutschlands Rebsorten. Deutschlands Antwort auf den Sauvignon Blanc. In: Vinum 3, 2009, S. 16

Knoll, Rudolf: Scheurebe: Probleme mit dem Image. In: Vinum. 3, 1990, S. 11 ff

Lott, Heinz u. Pfaff, Franz: Taschenbuch der Rebsorten. Mainz 2003

Mäurer, Janina / Keil, Hartmut: 100 seltene Rebsorten in Rheinhessen und der Pfalz. Neckarsteinach 2008

Mak, Geert: In Europa. Berlin 2007

Georg Scheu: Mein Winzerbuch. Berlin 1936

Zur Lage des deutschen Weins. Hrsg. v. Daniel Deckers. Stuttgart 2003

Quelle: Wikipedia

Foto: Felix Zillien,

Bedanken möchte ich mich bei Hartmut Keil, Pfeddersheimer Weinfreunde, der mir bei vielen Fragen zu Georg Scheu weitergeholfen hat.

¹⁷ Das Freisetzen von phenolischen Komponenten: Enzyme, z. B. Pektinase, Cellulase usw. werden bei der Behandlung von Säften verwendet, um die Zellwände abzubauen und somit einen besseren Saftfluss zu erzeugen. Dabei werden dann phenolische Komponenten freigesetzt.

Die Phenole des Weins bestehen aus Unmengen von chemischen Substanzen der Polyphenole. Phenole sind verantwortlich für Farbe, Geruch, Geschmack und Textur. Sie bestimmen, ob Rot- oder Weißwein. Besonders ist auch auf ihre Wirkung im antibakteriellen und antioxidativen Bereich und des Vitamingehaltes. Angeblich haben sie auch eine gute Wirkung auf Herz- und Kreislauferkrankungen. Ein großer Teil der Phenole scheint für das Überleben der Pflanze wichtig zu sein. Durch Holz- bzw. Barriquefässer werden u. U. verschiedene Phenole in den Wein eingebracht, z. B. beim Barrique der Vanilleton durch Vanillin.

Die Weine des Abends

2002 Scheurebe Sekt b.A.

Weingut Pfeffingen, Ungstein (Bad Dürkheim)
Pfalz

2007 Weinheimer Hölle

AZ 15477 Rotwein
Weingut Gutenbornerhof, Alzey-Weinheim
Rheinhessen

2005 Dalsheimer Steig

Siegerrebe
Weingut Kroll, Flörsheim-Dalsheim
Rheinhessen

2008 Faberrebe Relaunch F

Eppelsheimer Felsen, Q.b.A.
Weingut Stauffer, Flornborn
Rheinhessen

2009 Kanzlerrebe

Weingut Steinmühle, Osthofen
Rheinhessen

2007 Septimer

Weingut Schmitt, Flörsheim-Dalsheim
Rheinhessen

2007 Nacker Ahrenberg

Regner
Weingut Nierstheimer, Nack
Rheinhessen

2008 Scheurebe

Weingut Pfeffingen, Ungstein
Pfalz

2007 Estheria

Weingut Johann Ruck, Iphofen
Franken, Steigerwald

2008er Pfeddersheimer Kreuzblick

Würzer
Weingut Wehrhof, Worms-Pfeddersheim
Rheinhessen