

A man in a dark jacket stands on a mossy rock ledge, looking towards the camera. Behind him is a scenic view of a valley with a river, a town, and a castle on a hill. The background is slightly blurred, emphasizing the man and the foreground rock.

club les  
domaines

Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

# Der Kontaktmann

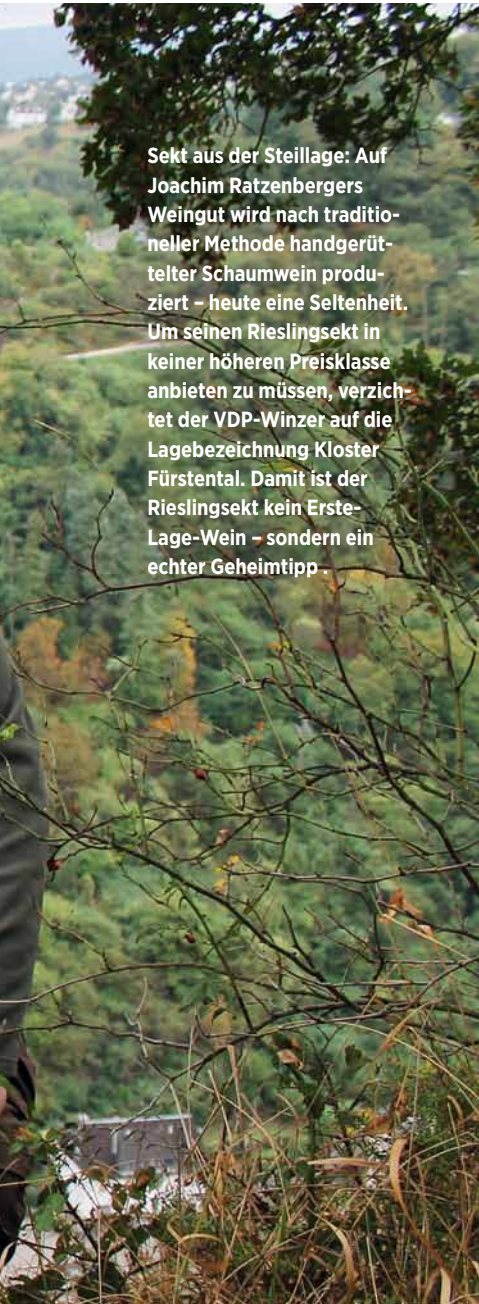
Zeit lassen und Zeit nehmen: Das ist das Erfolgsrezept von Jochen Ratzenberger. Seine Weine reifen überdurchschnittlich lange, bevor sie in den Verkauf kommen. Edelsüsse und Grosse Gewächse von Steillagen sind in Toplokalen weltweit vertreten. Seine Schaumweine zählen zu den besten Deutschlands. **Text und Fotos: Alice Gundlach**

**J**ochen Ratzenberger spricht schnell am Telefon. Es wirkt, als ob er beim Aussprechen in Gedanken schon drei Ecken weiter ist. Es ist Anfang Oktober, der Mittelrhein steht kurz vor dem Lesebeginn, und auch er hat alle Hände voll zu tun. Aber Zeit für einen Gast,

die nimmt er sich trotzdem. Tags darauf beim Besuch im Weingut in Bacharach-Steeg wirkt er dann sehr entspannt - und lädt direkt zur Fahrt in die Steilhänge ein. Und es sind wirklich verdammt steile Hänge hier am Mittelrhein. Bis zu 70 Prozent Steigung haben die Weinberge, die

sich zum Rhein hinunter erstrecken. Klar, dass hier nur Handlese möglich ist. Monoracks - Einschienenbahnen, mit denen man Arbeitsmaterial und Mitarbeiter auf die höchsten Hänge und Kisten mit Trauben herunterschaffen könnte - fahren hier keine. Seine Frau Judith und seine





**Sekt aus der Steillage: Auf Joachim Ratzenbergers Weingut wird nach traditioneller Methode handgerüttelter Schaumwein produziert – heute eine Seltenheit. Um seinen Rieslingsekt in keiner höheren Preisklasse anbieten zu müssen, verzichtet der VDP-Winzer auf die Lagebezeichnung Kloster Fürstental. Damit ist der Rieslingsekt kein Erste-Lage-Wein – sondern ein echter Geheimtipp.**

Töchter Anna (17) und Paula (13) sind schon mit seinen Mitarbeitern und einigen Helfern im Weinberg. Sein Bruder André ist mit seinen Kindern Johanna (17) und den Zwillingen Clemens und Luise (13) auch mit dabei. Heute ist der erste Tag der Lese, und deshalb gibt es besondere Erntehelfer: Im Weinberg stehen die Mitglieder des Damscheider Weinkonvents und lesen Müller-Thurgau. Dieser Verein von weinbegeisterten Einwohnern eines Nachbarortes wurde gegründet, nachdem dort die Genossenschaftskellerei aufgegeben hatte. Seitdem bauen die Hobbywinzer dort selbst Wein an und

lassen ihn teilweise von Jochen Ratzenberger ausbauen. Als Gegenleistung helfen sie ihm einen Tag lang bei der Lese.

Wie bei den meisten Betrieben am Mittelrhein spielen auch bei Jochen Ratzenberger die edelsüßen Weine eine wichtige Rolle. Ausgebaut und verkauft werden aber überwiegend trockene Weine. Der Grossteil davon stammt aus Riesling, denn keine andere Traube gedeiht so gut in dem eher kühlen Klima. Von den Lagen Bacharacher Wolfshöhle und Steeger St. Jost stammen die Grossen Gewächse. «Der Riesling hier präsentiert sich so, wie das Anbaugebiet geografisch liegt – zwischen dem Schmelz des Rheingau und der Aromatik der Saar», findet Ratzenberger.

#### **Handgerüttelter Sekt**

Doch das Weingut hat sich vor allem mit einer Sparte einen Namen gemacht, die man in der Region heute selten findet: Sekt. Um 1900 wurden am Mittelrhein noch grössere Mengen Schaumwein hergestellt. Der bedeutendste Hersteller war Georg Geiling, der die Flaschengärung aus der Champagne ins Mittelrheintal brachte. Heute gibt es den Betrieb nicht mehr, und in der ehemaligen Sektkellerei in Bacharach stellt eine Edelmanufaktur schicke Fliesen her. 1987 begann Vater Hans-Jochen Ratzenberger mit der Sektherstellung – «ab dann war es in Deutschland möglich, Sekt im weingutseigenen Keller zu lagern, ohne dass dann schon die Sektsteuer fällig wurde», erklärt Jochen Ratzenberger. Insgesamt vier Jahre lagern die Sekte auf der Feinhefe. Eine sauerstoffarme Gärung führt dazu, dass der Sekt eine cremige Textur und gleichzeitig ein harmonisches Süsse-Säure-Spiel erhält. Nach der traditionellen Methode werden die Flaschen auch mit der Hand gerüttelt.

Der überwiegende Teil des Sektes wird aus Riesling hergestellt. Ausserdem produziert das Weingut eine kleine Charge Blanc-de-Noirs-Sekt aus Spätburgunder. Die Trauben für den Rieslingsekt kommen ausschliesslich aus der Lage Kloster Fürstental, das steht aber seit dem Jahrgang 2011 nicht mehr auf dem Etikett. Der Grund: Da Ratzenberger ein VDP-Winzer ist, müsste er ihn als Erste Lage klassifizieren und damit in einer höheren Preisklasse anbieten – was er nicht will.


#### **Qualitätstourismus statt Kegelclubs**

Das Weingut ist über längere Zeit gewachsen und hat heute eine relativ hohe Exportquote von rund 60 Prozent. «Alle unsere Importkontakte in anderen Län-

dern sind durch freundschaftliche Beziehungen entstanden», betont Jochen Ratzenberger. Vor allem die USA und Japan sind starke Abnehmer, aber in letzter Zeit wächst auch das Geschäft in Norwegen. «Vor 30 Jahren haben wir in unserer eigenen Region kaum etwas verkauft», erinnert sich Vater Hans-Jochen Ratzenberger. Das habe an der damaligen Qualität des Tourismus gelegen. «Da kamen Kegelclubs, und denen waren 10 Pfennig für ein Glas Wein noch fast zu teuer.»

Das ist heute anders. Noch immer ist das Mittelrheintal ein beliebtes Ferientziel – das Stadtbild von Bacharach etwa ist neben der mittelalterlichen Stadtmauer und der Burg Stahleck auch von Hotels und Ferienwohnungen geprägt. Doch es sind überwiegend Individualtouristen, die auch des Weines wegen kommen, «kein Massentourismus oder Busreisen», betont Jochen Ratzenberger.

Doch um qualitätsorientierte Gäste anzulocken, dafür muss man etwas tun. Deshalb arbeiten Winzer und Gastronomen in der Region Hand in Hand –



**«Der Riesling am Mittelrhein präsentiert sich zwischen dem Schmelz des Rheingau und der Aromatik der Saar.»**

Jochen Ratzenberger Weingutsleiter



auch über das Tagesgeschäft hinaus. Vor mehr als 20 Jahren haben sich mehrere von ihnen zusammengetan für die Veranstaltungsreihe Mittelrhein-Momente. Bei den Events stehen Wein und gutes Essen im Mittelpunkt, oft begleitet von Konzerten, Kabarett oder einer Fahrt mit dem Oldtimerbus durch das UNESCO-Welterbe Oberes Mittelrheintal. Jochen Ratzenberger war einer der Mitbegründer der Mittelrhein-Momente.

Die Besucher kommen nicht nur aus Deutschland, sondern etwa auch aus dem nahen, genussorientierten Belgien. Von dieser neuen Art Touristen profitiert die Region.

Und wie gerufen kommt Jochen Ratzenbergers Mutter Carmen in den Verkostungsraum, im Schlepptau hat sie zwei Belgier, die eine Riesling-Spätlese kaufen wollen, die sie kurz zuvor in einem Restaurant getrunken hatten. «Welches Restaurant war es?», fragt Jochen Ratzenberger. «Der ‚Posthof‘», antwortet einer der Belgier. «Weisst du denn Bescheid, welcher Wein es ist?», fragt Ratzenberger seine Mutter, die eifrig nickend in Richtung Keller entschwindet. So geht das Konzept der Winzer und Gastronomen vom Mittelrhein auf: dass guter Wein und gutes Essen zusammengehören. 



# club les domaines

Seit 19 Jahren lernen die Mitglieder des Club les Domaines regelmässig Neues und Unbekanntes aus der grossen weiten Weinwelt kennen. Sechsmal im Jahr kommt ein Probierpaket mit drei verschiedenen Flaschen von aussergewöhnlichen Produzenten mit genauso aussergewöhnlichen Kreszenzen zu Ihnen ins Haus – begleitet von informativen Beschreibungen zu Weingut und Weinen. Lassen Sie sich überraschen, und bestellen Sie ein unverbindliches Probeabonnement.

## Mehr Informationen

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen  
Infoline 00800 36 62 46 37, [www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)

## DIE WEINE IM CLUBPAKET

### Bacharacher Wolfshöhle Riesling GG 2011

Ein schmelziger Wein mit schöner Aprikosenfrucht und dezenter Mineralik. Er kommt erst in den Verkauf, wenn er sein volles Potenzial erreicht hat. Seine erkennbare Reife steht ihm ausgesprochen gut.

**Rebsorte**  
100% Riesling

**Trinkreife**  
2016 bis 2021

**Mariage**  
Elegante Wildgerichte wie Hirschbraten, aber auch kräftiges Geflügel wie Gänsebraten



### Bacharacher Wolfshöhle Riesling Auslese 2011

Für solche edlen, fruchtsüssen Auslesen ist der Mittelrhein berühmt. Charmante Frucht, aber abgerundet von einer guten Säure. Ein Tiefstapler deshalb, weil es bei ihm durchaus auch zur Beerenauslese gereicht hätte. Gewaltiges Reifepotenzial.

**Rebsorte**  
100% Riesling

**Trinkreife**  
2016 bis 2046

**Mariage**  
Reifer Weich- und Blauschimmelkäse, zum Beispiel Roquefort, Brie, Roche Baron, Saint-Agur, serviert mit Walnüssen



### Riesling Sekt Brut 2011

Ein echter Balanceakt auf der Zunge: Cremigkeit und frische Säure finden in diesem Sekt zu perfekter Harmonie. Hefige Noten werden unterstützt von kräuterwürzigen Anklängen und Schiefermineralik. Zu Recht oft mit Champagner verglichen.

**Rebsorte**  
100% Riesling

**Trinkreife**  
2016 bis 2021

**Mariage**  
Zum Aperitif, aber auch zu Vorspeisen wie Fischpastete, Wachteileiern, Jakobsmuscheln, generell zu leichten Fisch- und Meeresfrüchtegerichten, Sushi

