



Genuss-Rendite in den Reben

Sie sind abenteuerlustig und lieben den Wein: deutsche Manager, die als Winzer eine zweite Karriere starten. Beim Aufbau eines Weinguts finden sie oft einen neuen Lebensmittelpunkt, der sinnlich und genussorientiert ist. Dazu kommt die Freude, endlich sein eigener Chef zu sein

TEXT: CARO MAURER



THOMAS HENSEL UND
ANDREAS SCHUMANN sind ein
eingespieltes Team. Hensel (r.)
gehört das Weingut Odinstal, sein
Kellermeister arbeitet biodynamisch



1 THOMAS UND UTE HENSEL
genießen gemeinsam ihren
Wein in ihrem Traumhaus in
der Pfalz

2 MARKUS CONRAD ist ein
Multitalent. Er spielt auf pro-
fessionellem Niveau Trompete
– heute übt er auch schon
mal in den Weinbergen, wo
er niemanden stört –, war
erfolgreicher Manager bei
Tchibo und leitet heute in
der Provence das Weingut
Domaine des Feraud, von
dem wunderbare Rosés und
Weißweine kommen

„Heim und Wein, das ist jetzt
unser Lebensmittelpunkt.“

THOMAS HENSEL

„Bauer, Handwerker,
Verkäufer – ich nutze die ganze
Wertschöpfungskette bei mir.“

MARKUS CONRAD

W

Wie macht ein Unternehmer ein kleines Vermögen? Indem er ein großes in ein Weingut steckt. Das ist zwar ein alter Witz, aber es steckt so viel Wahrheit darin, dass er heute quasi als Winzerweisheit durchgeht. Ein Weingut als Investment bedeutet in der Regel: viel Arbeit, wenig Gewinn – und im Hintergrund immer das Risiko, dass es einem die nächste Ernte verhagelt.

Dennoch sind fünf bekannte Manager genau in dieses Risiko gegangen, um ihren ganz persönlichen Lebenstraum vom eigenen Weingut zu verwirklichen. Unsere fünf Geschichten über Seiteneinsteiger beweisen: Ohne Risiko und Einsatz keinen Preis – den Mut von Wolfgang Reitzle, Thomas Hensel & Co belohnt heute die schönste Rendite, die es gibt: Genuss und Lebensfreude.

1 THOMAS HENSEL,
Projektentwickler,
Weingut Odinstal,
Wachenheim, Pfalz

LEBENSMITTELPUNKT

Thomas Hensel schätzt, dass er schon mehr als tausend Sonnenaufgänge über dem Rhein-

tal von seinem Wohnzimmerfenster aus fotografiert hat. 350 Meter hoch liegt sein Haus in der Mittelhaart in einer Waldschneise über Wachenheim. Manchmal klart die Aussicht auf bis nach Mannheim im Osten, wo er sein Büro als Projektentwickler für die Industrie hat. Und selbst wenn es einmal trüb sein sollte, über die fünf Hektar Reben und die Wiesen und den Wald drumherum reicht sein Blick allemal: „Heim und Wein – das ist jetzt unser Lebensmittelpunkt“, sagt das Ehepaar Hensel.

Ins Heim haben sich der 65-jährige Unternehmer und seine Frau Ute in den 90er-Jahren zuerst verliebt. Dieses aus hellem Sandstein erbaute Haus konnte Hensel jeden Morgen sehen, wenn er von Deidesheim, wo sie früher wohnten, nach Mannheim ins Büro fuhr. Erbaut um 1820, lag es verlassen und heruntergekommen in einer Lichtung am Odinstalweg oberhalb des alten Basaltsteinbruchs am Pechsteinkopf. Der frühere Eigentümer hat davor auch Weinberge anlegen lassen. Ein gewagtes Unternehmen auf dieser Höhe, kaum einer glaubte, dass die Trauben dort ausreifen könnten. Heute, in wärmeren Zeiten, ist die Lage ein Vorteil.

1998 konnte Hensel das Haus erwerben. Die Renovierung erwies sich als größere Herausforderung als erwartet. Aber aufgeben kam für Thomas Hensel nie infrage. Es gehörte schon viel Kapital, Geduld, Durchhaltevermögen und Liebe zum Detail dazu, um aus dem vernachlässigten Anwesen über die Jahre ein Schmuckstück zu machen. 2003 zog das Paar mit den drei Söhnen ein. Das Häuserensemble betritt man heute durch die helle, gemütliche Küche. Im Wintergarten dahinter haben sich Hensels das Wohnzimmer in geschmackvollen Grautönen eingerichtet. Durch das Esszimmer geht es auf eine riesige Terrasse, wo private Grillpartys und professionelle Weinproben stattfinden.

Aber Hensel hatte ja nicht nur einen Baumeister gebraucht, sondern auch einen Kellermeister für Riesling, Weißburgunder, Auxerrois, Gewürztraminer und Silvaner, die davor auf Muschelkalk, Keuper und Buntsandstein über vulkanischem Basaltgestein wuchsen – und fand ihn in Andreas Schumann. Der steckte 2003 nach der Winzerlehre zwar noch im Studium in Geisenheim, war aber bereit, das Weingut zu leiten, wenn Hensel seinerseits bereit wäre, ihn biologisch arbeiten zu lassen.

„Das kam uns gerade recht“, sagt Hensel, „weil wir nicht wollten, dass Chemie rund ums Haus verspritzt wird.“ Seit dem Jahrgang 2006 arbeitet Andreas Schumann biodynamisch. Auf ihre puristische und eigenwillige Art erzählen die Weine vom Weingut Odinstal heute eine Erfolgsgeschichte. Am 2016er Weißburgunder lässt sich diese gut nachvollziehen: Er zeigt keine vordergründige Frucht, sondern Eindrücke von Kamille, Honigblüten und gerösteten Nüssen – und mit jedem Schluck lässt sich darin noch etwas Neues entdecken. Für den stolzen Eigner Thomas Hensel ist dies eine Win-win-Situation: Das Weingut macht Gewinn – und er braucht am Abend nur in den eigenen Keller zu gehen, um eine gute Flasche Wein zu finden.

2 MARKUS CONRAD,
einst Tchibo-Manager,
Domaine des Féraud,
Provence

DIE DRITTE KARRIERE

Die Geschichte von Markus Conrad wäre eigentlich der ideale Stoff für den bekannten britischen Autor Peter Mayle. Der Titel des Romans könnte dann „Meine dritte Karriere

„Das Weingut ist unser beider Herzstück, weil es ganz allein unser Ding ist.“

SABINE EICHBAUER

in der Provence“ lauten. In seiner ersten Karriere spielte der gebürtige Hamburger professionell Trompete. In seiner zweiten wechselte er ins Wirtschaftsfach: Auf ein BWL-Studium und den Abschluss als MBA in Frankreich folgten unter anderem Führungspositionen beim Buchgroßhändler Libri und der Unternehmensgruppe Tchibo. Mit 50 dachte er: „Ich muss raus aus dem Managerleben.“ Er entschied sich, Winzer zu werden. Womit wir quasi schon zum Happy End kommen. Markus Conrad kaufte sich 2011 ein Weingut in der Provence. Und er hat es seither keinen Tag bereut.

Das Ziel war von Anfang an klar: die Provence. Der Großvater war Franzose, und seit 30 Jahren besaß Conrad in Ramatuelle an der Côte d'Azur einen Zweitwohnsitz. Aber die Suche nach einem Weingut gestaltete sich schwierig: Er wollte einen funktionierenden Landwirtschaftsbetrieb und kein romantisches Château oder blanke Felder.

Erst nach zweieinhalb Jahren wurde er fündig. Nördlich von Saint-Tropez, etwa 35 Kilometer von Ramatuelle, erwarb Markus Conrad die Domaine des Féraud mit 50 Hektar, rund die Hälfte davon bestockt mit den dort heimischen Sorten wie Syrah und Grenache Noir, dazu etwas Cabernet Sauvignon und weiße Rolle. „Mein Weg zur Arbeit“, sagt Conrad, „ist heute genauso weit wie früher zu Tchibo, nur herrscht weniger Verkehr.“ Der Keller neben dem alten provenzalischen Langhaus war funktionstüchtig, überhaupt: „Landwirtschaft ist ja keine Raketentechnik“, sagt Conrad, „es ist vor allem manuelle Arbeit.“ Er will so wenig wie möglich eingreifen in die Natur und hat seine Weinberge umgestellt auf biologische Bearbeitung. Er hat sich ein Team aus Profis zusammengestellt, die nach seinen Vorstellungen arbeiten – „bei ihnen gehe ich seit sieben Jahren sozusagen wieder in die Lehre“.

„Bauer, Handwerker, Verkäufer – ich nutze die ganze Wertschöpfungskette bei mir“, sagt Conrad heute. Der Vertrieb – das ist seine Expertise. 120 000 Flaschen, weiß, rosé und rot, werden auf der Domaine des Féraud produziert und müssen auch verkauft werden. Conrad hat bereits zehn Exportmärkte erschlossen, 50 Prozent der Flaschen gehen in die USA. „Ich arbeite jetzt als Vertreter meines eigenen Weinguts.“ Und das sei der schönste Job, den er jemals gemacht habe. Etwas aus der Vergangenheit hat er jedoch immer dabei: seine Trompete. Jeden zweiten Tag spielt er darauf, selbst im Weinberg: „Da störe ich immerhin keinen.“

3 FELIX EICHBAUER,
Bauunternehmer,
Podere Salicutti,
Toskana

DIE ERGÄNZUNG

Wirt und Winzer – eine berufliche Kombination, von der sicherlich viele träumen. Vor allem, wenn es sich dabei um ein vielfach ausgezeichnetes Gourmetrestaurant handelt und um ein Weingut in Montalcino in der Toskana. Felix Eichbauer wurde in diesen Traum quasi hineingeboren. Das weltberühmte Münchner Restaurant „Tantris“, gebaut vom Vater Fritz, ist ein Jahr älter als er: „Ich bin dort aufgewachsen.“ Der Vater – legendärer Bauunternehmer – hatte das futuristisch-poppig gestaltete Restaurant 1971 eröffnet, und Felix hat dort nicht nur eine Expertise für Essen entwickelt, sondern auch eine Kenner- und Leidenschaft für Wein, die er mit seiner Ehefrau Sabine teilt.

Auf einer Weinmesse trafen die beiden Francesco Leanza von dem Podere Salicutti, einen Biowinzer aus Montalcino. Es entstand die Idee: Ein eigenes Weingut würde gut zum Restaurant passen. Nur wo? Das Ehepaar sah sich in Spanien und sogar Australien um, vergeblich, und fuhr anschließend in die Toskana in Urlaub. Beim Besuch jenes Francesco Leanza ergab es sich, dass der eigenbrötlerische, damals 71 Jahre alte Italiener zu ihnen sagte: „Ich will hier noch rauslaufen und nicht herausgetragen werden.“ Er hatte gerade den verregneten Jahrgang 2014 hinter sich gebracht, die Pläne für den Bau eines neuen Kellers lagen in der Schublade, hätten also eine größere Investition verlangt, als es ihm möglich war.

Im März 2015 wurden Eichbauers Besitzer der Podere Salicutti und damit von insgesamt elf Hektar Land, rund um einen 470 Meter hohen Hügel bei Montalcino. Dieses Jahr im März ist Leanza ausgezogen – auf eigenen Beinen.

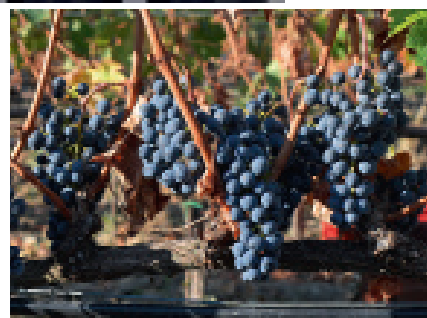
Ein steiniger Feldweg führt hinunter zum rustikalen Farmhaus, nebenan ist Baustelle, der neue Keller entsteht. Sabine Eichbauer hat die alten Baupläne korrigiert. Sie ist Architektin, spricht fließend Italienisch. Das und ihr bayerisches Temperament kann sie bei den Auseinandersetzungen mit der italienischen Bürokratie gut brauchen.

Sie will zupacken, nicht nur zuschauen. Für ihre Aufgabe als Weingutsbesitzerin hat sie die italienische Bauernprüfung abgelegt müssen „und dafür auch Traktor fahren gelernt“. Das Team um den neuen Kellermeister arbeitet jetzt biodynamisch. Und wenn mal ein Problem auftaucht, dann wird es eigenhändig bekämpft. „Dann setzen wir uns Stirnlampen auf“, sagt Sabine Eichbauer, „und zupfen nachts schon mal die Raupen von den Reben.“ Derzeit verbringt sie rund fünf Monate im Jahr in Montalcino, nächstes Jahr zieht Familie Eichbauer mit den beiden Töchtern sogar für ein ganzes Jahr nach Salicutti: „Wir möchten einmal den vollen Wachstumszyklus miterleben.“ Anders als ihr Vorgänger werden sie die drei Lagen rund um das Anwesen getrennt ausbauen. „Sorgente, Piaggione und Teatro bringen ganz individuelle Weintypen hervor“, sagt Eichbauer. Wobei der Brunello vom Teatro, einer steilen Lage in der Form eines Amphitheaters, ihr persönlicher Liebling ist: der 2016er mit intensiver Frucht, sehr stoffig und zugleich auch seidig elegant. Das Weingut, sagt sie, „ist unser beider Herzstück, weil es ganz allein unser Ding ist“.

4 WOLFGANG REITZLE,
Aufsichtsratsvorsitzender
der Linde AG,
Villa Santo Stefano,
Toskana

DAS REFUGIUM

Was kommt dabei raus, wenn ein Top-Manager ein „Ferienhäusle“ sucht? Ein Paradies, in dem man sich verlaufen kann. Die große ockerfarbene Villa Santo Stefano im toskanischen Stil in den Hügeln über Lucca ist heute fast Beiwerk – neben einem Wein-



3 SABINE UND FELIX EICHBAUER haben sich in der herrlichen Landschaft des Podere Salicutti wenige Kilometer von Montalcino in der Toskana ihren Traum vom Weingut erfüllt (Fotos oben). Sie produzieren hervorragenden Brunello di Montalcino

4 NINA RUGE UND WOLFGANG REITZLE (l.) keltern in ihrem toskanischen Anwesen Villa Santo Stefano bei Lucca ambitionierte Rote aus besten Lagen – und gutes Olivenöl



5 GÜNTER SCHULZ mag lieber Burgunder als Riesling – so pflanzte der Unternehmer Spätburgunder im Johannisberg im Rheingau an. Mit Erfolg: Seine Weine sind exzellent



gut, 2000 Olivenbäumen, einem geometrisch angelegten Barockgarten und einem kleinen, mit Lotusblüten bedeckten Teich. Ein Rückzugsort auf 18 Hektar für Wolfgang Reitzle, Aufsichtsratsvorsitzender der Linde AG (Anlagenbau), und seine Frau Nina Ruge (Moderatorin und Autorin, „Alles wird gut“).

Der Wein war schon vor ihnen da, wenn gleich nicht in den Ausmaßen von heute. Reitzle ist Weinliebhaber, sammelte seit Anfang der 80er-Jahre neben Franzosen aus Bordeaux und Burgund vor allem Italiener, bevorzugt aus der Maremma von Sassicaia, Ornellaia und Guado al Tasso. So war die Toskana bei der Suche nach einem Feriendomizil ohnehin ganz nach dem Geschmack des Paares. „Lucca allerdings“, erinnert sich Reitzle, „wurde es eher aus Zufall.“ Erst verliebten sie sich in die mittelalterliche Seidenhandelsstadt, dann in das Anwesen des Olivenölproduzenten Bertolli. Signor Bertolli hatte sein Haus mit italienischer Nachlässigkeit gepflegt, der Wein von den Reben, die dort wuchsen, entstand ein passanter und nur für den eigenen Verbrauch.

Eine saloppe Unvollkommenheit, die dem Naturell des gebürtigen Schwaben und praktizierenden Perfektionisten Wolfgang Reitzle und seiner Natur liebenden Frau so gar nicht entsprach. Als die beiden 2001 einzogen, richtete Nina Ruge ihre Schreibstube in einem romantischen alten Gewächshaus ein, gesäumt von blühenden Kameliendbüschen und Azaleenpflanzen, mit Blick auf den jetzt

akkurat gepflegten Garten. Fünf Monate bleibt sie über den Sommer dort – und pendelt nur kurzzeitig nach Deutschland.

Reitzle machte sich sogleich daran, das Weingut akribisch auf Vordermann zu bringen. Sein Wein sollte seinen Idealen nahekommen, ein Guado al Tasso aus den Colline Lucchesi sozusagen. Und nach Reitzles Erfahrung kann das Beste nur mithilfe der Besten entstehen: Er engagierte den bekannten Önologen Carlo Ferrini als Berater. Auf dessen Vorschlag hin legte er neue Weinberge am Fuße der Hügel an, wo ein drei bis vier Grad wärmeres Mikroklima zu finden ist, und baute dort auf sandigeren Böden Cabernet Sauvignon an. Weiter oben wuchsen Merlot und Cabernet Franc und Petit Verdot für den Spitzenwein „Loto“, außerdem Sangiovese für den Lokalmatador „Serenio“ und Vermentino für den Weißwein „Gioia“. Insgesamt 7,5 Hektar Rebfläche.

Im Keller konnte Reitzle, der Maschinenbau studiert hat, sich selbst verwirklichen. Er analysierte, forschte, plante – und ließ neue Tanks installieren samt computergestützter Anlage für die Vergärung. Daneben blickt man durch eine Glastür auf den Raum für die französischen Barriques. Reitzle sieht zwar alles als Investitionen in die Lebensqualität, aber „die laufenden Kosten soll der Weinverkauf schon irgendwann decken“.

Kellermeister ist Alessio Farnesi, aber kein Wein wird hier ohne den Segen des Hausherrn zusammengestellt. Die Cuvée für den „Loto“ zu komponieren ist Reitzles Leidenschaft. Von den derzeit insgesamt etwa 33 000 Flaschen jährlich (bald sollen es 50 000 Flaschen sein), macht er gut die Hälfte aus: der 2016er noch saftig, mit einer Frucht aus Cassis und Kirsche, dazu die Würze von roter Paprika. Der 2015er zeigt schon mehr Reifenoten mit etwas Leder und Rosenpaprika. Lucchese Supertuscans, die es mit den Nachbarn aus der Maremma durchaus aufnehmen können.

5 GÜNTER SCHULZ, Unternehmer, Chat Sauvage, Rheingau

DAS INVESTMENT

Andere legen ihr Geld in Aktien an, Günter Schulz in Wein. In den 80er-Jahren fing der Hamburger Unternehmer (Dienstleistungen im Innenausbau) an, Wein zu sammeln. Schulz war dabei nie ein Hasardeur: Er in-

vestierte nur in Blue Chips: Margaux, Latour, Le Pin, Yquem, Romanée-Conti – und davon ganze Kisten, original verpackt. Innerhalb von zehn Jahren kamen so rund 26 000 Flaschen zusammen. Ende der 90er-Jahre ließ er einen Großteil davon versteigern. Das Londoner Auktionshaus Christie's, so erzählt er, schickte drei Lkw, um sein zerbrechliches Vermögen zu verladen. „Das fühlte sich so an, als würden sie mir mein Baby wegnehmen“, sagt Schulz. Da war es schon ein großer Trost, dass er das Vierfache seines ursprünglichen Einsatzes zurückbekam. Jetzt war er wieder am Anfang, hatte Geld, aber keinen Wein mehr.

Der Zufall führte ihn in den Rheingau, in das Weingut Schamari-Mühle des Winzers Erik Andersson. Die beiden taten sich zusammen und wollten ausgerechnet im Rheingau Pinot Noir und Chardonnay anbauen. Schulz, der knorrige Hanseate, bevorzugt eben Burgunder – und wo keiner wächst, lässt er ihn halt pflanzen: In seinem ersten Weinberg, 4000 Quadratmeter in der Lage Johannisberger Hölle, ersetzte er die Rieslingreben durch Spätburgunder. Die ersten Jahrgänge machte noch Andersson, das aber ganz nach der Anleitung von Schulz. Intuitiv hat der alles richtig gemacht, schon der 2005er-Jahrgang heimste viel Lob ein.

2010 ließ er ein eigenes Betriebsgebäude errichten. Am Rande des Johannisbergs thront jetzt die Vinothek des Weinguts Chat Sauvage als burgunderroter Kubus, im Keller lagern die Fässer, zu 80 Prozent gefüllt mit Spätburgunder, 20 Prozent Chardonnay.

Schulz besitzt inzwischen acht Hektar Weinberge – verteilt über den Rheingau von Winkel bis Lorch – in renommierten Lagen wie Rüdesheimer Drachenstein, Assmannshäuser Höllenberg und Lorcher Kapellenberg. Typisch Schulz: Sein bester Wein heißt „Rouge de Schulz“, seine persönliche Cuvée, die seinen Namen trägt, nicht den einer Lage. Ein burgundischer Pinot Noir, sehr elegant, sehr imposant.

In Verena Schöttle hat Schulz eine hervorragende Betriebsleiterin gefunden, sie ist auch am Weingut beteiligt. Im August 2019 wurde Günter Schulz 81 Jahre alt, so ist die Zukunft des Betriebs gesichert. Ob er sein Investment jemals bereut hat? Schulz muss dann doch kurz überlegen. Nein, sagt er. „Ich habe alles cash bezahlt, und das Weingut schreibt heute schwarze Zahlen.“ Der Innenausbau, fügt er hinzu, war seine Arbeit, und der Wein ist jetzt seine Freude. 