

Weinmachen rettet ihm das Leben

Winzer Carl Ehrhard aus Rüdesheim schmeißt wegen Burn-out fast alles hin – mittlerweile regnet es Auszeichnungen

Von Lisa Bolz

RÜDESHEIM. Carl Ehrhard schreitet durch seinen Keller, vorbei an Petra, Hannah, Catharina, Martha und Allisson. Carl Ehrhard ist gewissermaßen der Hahn im Korb des Rüdesheimer Weinguts, das seit fünf Generationen in Familienbesitz ist. Im Gewölbekeller ist er am liebsten. Gattin Petra und die drei Töchter Hannah, Catharina und Martha will er da immer bei sich haben und hat sie unter anderem auf den großen Holzfässern in geschwungener Schrift verewigt. In den Fässern liegt schon der 2019er. „Ein spannender Jahrgang“, wie Ehrhard sagt. Ja, und Allisson? „Die findet schon den Weg“, begrüßt die Hündin „ihre“ Gäste doch immer höchst persönlich.



Das Leben ist zu kurz, um Dinge zu tun, die man nicht will.

Carl Ehrhard, Winzer in Rüdesheim

Auf dem Herd blubbert indes der Eintopf. Im Gutsausschank sieht es aus „wie in unserem Wohnzimmer“: gemütlich, mit unzähligen Bildern an der Wand, Kerzen und alten aufbereiteten Möbeln. Ehrhard atmet einmal tief durch. Das Weinmachen, erzählt der Winzer auf einmal ganz ernst, habe ihm vor ein paar Jahren das Leben gerettet. Und als wäre das nicht genug, regnet es mittlerweile auch noch Auszeichnungen. „Wir sind das einzige Weingut in Deutschland, das jemals von zwei verschiedenen Weinführern innerhalb von drei Jahren zum Aufsteiger des Jahres gewählt wurde“, sagt Ehrhard. Vom Eichelmann Weinführer 2017 für den Jahrgang 2015 und erst kürzlich vom Vinum Weinguide mit der Kollektion 2018. Dabei hätte er wegen eines Burn-outs fast alles hingeschmissen.

Das Telefon klingelt. Ehrhard muss los, raus in den Klosterberg. „Wir müssen die alte An-



Prüfender Blick ins Glas: Carl Ehrhard investiert viel Zeit in den naturbelassenen Reifeprozess seiner Weine.

Foto: Heinz Margielsky

lage aushauen“, erklärt Ehrhard, der seine acht Hektar Rebfläche ausschließlich mit Studenten der Hochschule Geisenheim bewirtschaftet.

Die 85 Prozent Riesling und 14,5 Prozent Spätburgunder, knapp ein Prozent Grauburgunder und die 1300 Quadratmeter große Spielwiese für Pinot-Sekt bedeuten Handarbeit. Denn Ehrhard liest vom Gutswein bis zum Lagen- oder Spitzenwein alles von Hand. „Diesen Herbst waren wir dreimal im Weinberg“, berichtet er. Wie viele Flaschen daraus werden, komme auf den Jahrgang an. 40 000 bis 50 000 Flaschen sind es im Schnitt. 2019 werden es wohl nur 35 000. Zum Vergleich: Die Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach bringen es bei insgesamt 252 Hektar auf 2,5 Millionen

Flaschen Wein und Sekt pro Jahr. Carl Ehrhard geht es lieber langsamer an. Er sitzt gerne auf der schmalen Treppe zum Gewölbekeller. Dort gibt er seinen Weinen vor allem eines: Zeit. Der Spätburgunder reift in 33 kleinen Barriquefässern gut ein bis zwei Jahre, bis Ehrhard ihn seinen „Weinfreunden“ vorstellt. Der Riesling ruht in handgefertigter deutscher Eiche im Stückfass. In Italien hat er sich für die schonendere Verarbeitung der Trauben eine Korbpresse gekauft, die jetzt neben dem Selektionsband gleich links in der Kelterhalle steht. Seit Jahren nutzt Ehrhard in seinen Weinbergen keinerlei chemische Mittel. Die Zertifizierung zum Bio-Betrieb läuft gerade. „Ich will Weine machen, die mir schmecken“, erklärt Ehrhard.

„Wie unsere Großväter sie gemacht haben.“ Den naturbelassenen Reifeprozess kontrolliert Ehrhard täglich – und findet darin Gelassenheit und Ruhe. Beides war dem Weltenbummler zuvor abhandengekommen.

Gutsausschank an den Wochenenden geöffnet

„Diese Art, Wein zu machen, war meine Therapie“, erinnert sich Ehrhard, der auch für ein deutsches Unternehmen Weinfarmen auf der ganzen Welt suchte und bewertete. Der Aufbau des väterlichen Weinguts in Rüdesheim lief noch on top. Bis er, kurz vor dem 50. Geburtstag, fast vorm Zusammenbruch stand.

Ehrhard geht damit ganz offen um. „Das Leben ist zu

kurz, um Dinge zu tun, die man nicht will.“ Der schwere Mountainbike-Unfall seiner Frau Petra vor vier Jahren machte dies einmal mehr bewusst. Beim Sturz wurde das Rückenmark im Halswirbelkanal blockiert. Mit Willenskraft und Energie kämpfte sich die gelernte Couture-Schneidermeisterin aus dem Rollstuhl, kann heute wieder am Rollator laufen. „Im Schneckentempo“, scherzt sie. Ihr Motto: immer weitermachen.

Und das tun die Ehrhards. Im Dezember ist an den Wochenenden erstmals wieder die „Wine-Bar“ geöffnet. Bis zum 21. Dezember, immer donnerstags bis samstags ab 17 Uhr. Dafür ist übrigens auch der Eintopf auf dem Herd. Klar, dass Carl Ehrhard für seine Gäste selbst kocht.