

# Weingut Steinmetz

## Anders als die anderen

### Im Keller werden die Weine so schonend wie möglich bearbeitet

Weingut Stephan Steinmetz mit innovativen Ideen und eigenen Konzepten



Achtung Weinbau! So begrüßt ein leicht torkelnder Winzer mit Glas und Flasche in der Hand in Straßenschildoptik die Besucher des Weinguts Steinmetz. Das es hier eher Weinselig denn Bierernst zugeht, ist für den Gast gleich zu erkennen. Auch die Begrüßung durch den Chef, Stephan Steinmetz ist sehr herzlich. Ein quirliger, hellwacher junger Mann, dem man gleich anmerkt, dass ihm sein Winzerdasein sehr viel Spaß macht. Doch dass soll nicht darüber hinwegtäuschen, dass es hier im Weingut sehr viel Arbeit gibt. Nach 8 Stunden im Weinberg stehen noch mal 3-4 Stunden an, um für eine Weinprobe vorzubereiten, Weine wegzuschicken, besondere Events zu organisieren und die Buchhaltung zu erledigen. Unterstützt wird er hierbei von seiner Freundin Petra.



Stephan Steinmetz mit Freundin Petra in der Weinstube, in der regelmäßig wechselnde Künstler ihre Gemälde ausstellen.

1993 hat Stephan Steinmetz den Betrieb von seinem Vater übernommen. In der 6. Generation ist der Weinbau Broterwerb in der Familie. Dennoch, eigentlich wollte sein Vater den Betrieb stilllegen. Doch Stephan entschied sich für eine Karriere als Winzer und übernahm das Weingut. „Heute muss ja keiner mehr den Weinbau übernehmen, ich habe mich freiwillig dazu entschieden und habe viel Spaß und Lust an meinem Beruf“, so Stephan Steinmetz. 5,5 Hektar Rebfläche umfasst sein Betrieb, davon sind ca. 1/3 Elblingreben, 1/4 Grauburgunder, Auxerois, blauer Spätburgunder und Weißburgunder. Die Böden in und um Wehr an der Mosel sind sehr geeignet für den Anbau von Elbling und Burgunder, denn es handelt sich um Muschelkalkböden im Gegensatz zu Schieferböden, die sonst an der Mosel sehr verbreitet sind. Der Muschelkalk kann das Wasser besser speichern, und deshalb gedeihen hier die Burgunder sehr gut, denn sie brauchen doppelt so viel Wasser in der Vegetationsphase wie die Rieslingreben.

Zu den Marketingkonzepten gehören für Stephan Steinmetz, „Raus gehen und Aufmerksamkeit erregen“. Das gelingt ihm immer wieder. Schon 1990 organisierte er mit Freunden das „Rock und Elbling“ Festival. Ziel war es damals eine Art Diskoabend zu machen, auf dem nur Elblingswein ausgeschenkt wird, statt wie sonst üblich Bier. Inzwischen hat sich der Name in „Beats und Burgunder“ geändert, aber das Konzept ist gleich geblieben. Bei den After Work Partys im Club Walderdorffs hat er kostenlose Proben seines Weins ausgeschenkt, mit RPR seine Internetseite präsentiert. Daneben macht er bei Veranstaltungen im Rahmen des Wein & Gourmet Festivals mit und ist auf verschiedenen Messen vertreten. Mit diesen Aktionen erregt er auch in der Fachpresse immer wieder Aufmerksamkeit. „Das Handelsblatt“, „Essen und Trinken“ und „Vinum“ haben schon über ihn und sein Weingut berichtet.



In der gemütlichen Weinstube haben bis zu 50 Personen Platz.

Aber nicht nur im Marketing, auch in seinem Betrieb ist einiges anders als in anderen Betrieben. Verkauft wird bis auf kleine Ausnahmen Flaschenwein. Die Weine werden wie bestellt abgefüllt, nicht wie sonst üblich, alle auf einmal in die Flasche und nach Bedarf aus dem Lager verkauft. Auch die Weinkarte birgt einige Überraschungen. Insgesamt sind 11 Produkte auf der Karte, „um den Weintrinker nicht zu überfordern mit einem riesigen Angebot, dass er nicht mehr durchschaut“; wie der Winzer erklärt. Alle Weine sind trocken ausgebaut und werden als Qualitätsweine deklariert, obwohl sie aufgrund ihrer Oechslezahl auch höheren Qualitätsstufen zugeordnet werden könnten. Ab einem Preis von 3.90 € für einen Elbling geht es los, bis hin zu 8.00 € für einen blauen Spätburgunder.

Behandelt werden die Weine so schonend wie möglich „die Trauben und der Wein möglichst naturnah mit zeitgemäßer Technik und geringen Erträgen zu bewirtschaften, um ein Optimum an Qualität zu erreichen“, so die Philosophie des Weinguts. Zur Zeit ist man dabei die Arbeit im Weinberg zertifizieren zu lassen „für uns selbst, um die Qualität der Trauben noch besser zu machen“, erklärt der Winzer. Noch mehr organische Düngung, mehr Handarbeit sollen dazu beitragen.

Text: (CB)

Fotos: (Priv)

