



„Wir versuchen, mit Qualität zu überzeugen“

Biowein vom Mittelrhein – was so locker über die Lippen geht, ist keine Selbstverständlichkeit. Nur vier Biowinzer gibt es zwischen Bacharach und Königswinter. Kay Thiel ist einer von ihnen. Er hat sich mit seinem eigenen Weinberg in Königswinter-Oberdollendorf einen Traum erfüllt und damit sehr schnell ungeahnt viele Liebhaber ökologischer Weine auf den Plan gerufen. Was vor gut vier Jahren mit einer ersten, noch recht überschaubaren Ernte begann, hat sich 2019 zu einem erfolgreichen kleinen, aber feinen Weinbaubetrieb entwickelt.

Neben den drei Traditions-Weingütern im Siebengebirge – Pieper in Königswinter, Bröl in Bad-Honnef-

Rhöndorf und Blöser in Niederdollendorf – ist Kay Thiel der Vierte im Bunde der Siebengebirgs-Winzer. Und der einzige, der seine Flächen ökologisch bewirtschaftet. „Somit bin ich auch der einzige Biowinzer in NRW“,

weiß Thiel. Die drei weiteren Biowinzer im Anbaugebiet Mittelrhein liegen in Bacharach, Leutesdorf und Unkel und damit in Rheinland-Pfalz.

Dort war auch vor etlichen Jahren der Funke auf den geborenen Kölner Thiel übersprungen, der sich schon lange für Weinbau interessierte und sich in Eigenarbeit ein großes Wissen angeeignet hatte. „Vor 18 Jahren haben ein Kumpel und ich zusammen einen Weinberg an der Mosel gekauft. Wir sind regelmäßig von Köln nach Klüsserath gependelt und dort durch die harte Moselschule gegangen“, erinnert sich der

heute 59-Jährige an diese Zeit, in der Winzer Bernhard Kirsten den Freunden die ersten Kniffe des Weinbaus in den Steillagen der Mosel und damit die noch fehlende Praxis beibrachte. Über die Jahre seien die Arbeitsbesuche an der Mosel jedoch seltener geworden, obwohl Kay Thiel unterdessen mit seinem Umzug von Köln nach Bonn etwas näher gen Süden gerückt war. „Beim Wandern im Siebengebirge sind meine Frau und ich dann auf die Fläche in Niederdollendorf gestoßen“, berichtet Kay Thiel.

► Harte Handarbeit

Der 0,7 ha große Weinbauhang entpuppte sich als eine seit drei Jahren brachliegende Lage im Besitz des Landschaftsverbands Rheinland, der den Weinberg wiederum dem Rheinischen Verein für Denkmalpflege unterverpachtet hatte. Dieser war froh, als Kay Thiel, der hauptberuflich als selbständiger IT-Berater unterwegs und Herr über seine Zeit ist, Interesse für dessen Bewirtschaftung zeigte. 2015 konnte Thiel den „Niederdollendorfer Heisterberg“, so die historische Bezeichnung des Weinbergs, pachten. „Wir haben 3 t Brombeeren aus dem Hang gefahren und rund 3 000 Rebstöcke neu geschnitten. Das war Knochenarbeit!“, er-



Der Niederdollendorfer Heisterberg

Die Lage in Niederdollendorf gehört zum Weinbaugebiet Mittelrhein und dort zu einer Fläche von ungefähr 20 ha Weinbau im Siebengebirge, die von insgesamt vier Winzern bewirtschaftet wird. Die heutige Weinbergfläche in Niederdollendorf hat eine uralte Weinbautradition.

Kay Thiels Weinlage „Niederdollendorfer Heisterberg“ erlaubt einen schönen Blick aufs Rheintal und Richtung Eifel.

Das Haus Heisterberg geht auf ein Weingut des Klosters Heisterbach zurück, das als Pfaffenröttchen bezeichnet wurde. Erstmals erwähnt wurde es 1329 als „Paffinroyt“ (Pfaffenrodung) und umfasste damals eine Weinbaufläche von etwa zwei Morgen.

1803 fiel das Weingut mit der Aufhebung der Abtei Heisterbach durch die Säkularisation in den Staatsbesitz des Herzogtums Berg.

1823 wurde der Hof vom preußischen Staat an den Geheimrat Rehfues, damals Kurator der Bonner Universität, verkauft. Nachdem Rehfues hier auf seinem Landsitz im Jahre 1843 verstarb, bewohnte sein Sohn das Anwesen noch bis 1860. In dieser Zeit wurde im Pfaffenröttchen durch den Pächter des Weingutes auch eine Gaststätte betrieben, häufiger Gast der Familie Rehfues war der deutsche Schriftsteller Ernst Moritz Arndt. Dieser beschrieb es wie folgt: „Dieses Pfaffenröttchen liegt an seinem Fuße (Petersberg) wie ein anmutiges Paradiesgärtchen in Büschen versteckt, und nur gegen Südwesten offen und in den Rhein und das Tal und auf Bonn zuschauend.“

1860 ging das Pfaffenröttchen in den Besitz des Wuppertaler Fabrikanten Al-

bert H. Caron über. Er benannte es noch im selben Jahr in „Haus Heisterberg“ um.

Seit 1919 war Haus Heisterberg im Besitz des Industriellen Ottmar Edwin Strauss, der die Weinanbaufläche vergrößern ließ.

1939 erwarb die Provinzialverwaltung der Rheinprovinz das Weingut, um dort ein Erziehungsheim unterzubringen. Personal und Bewohner der Anstalt bewirtschafteten die Weinberge, bis 1953 der Landschaftsverband Rheinland neuer Eigentümer wurde. Die Weinflächen übernahm nun der Winzerverein Oberdollendorf.

In den 1970er-Jahren kam es zu einer Flurbereinigung, die jedoch nicht verhindern konnte, dass der Weinanbau aufgrund mangelnder Wirtschaftlichkeit 1983 eingestellt wurde.

2002 wurde die Weinlage Niederdollendorfer Heisterberg wieder bestockt.

Quelle: Kay Weine (gekürzt)



innert er sich. Kay Thiel setzte auf diese Fläche neue Stöcke mit fünf Rebsorten: Riesling, Malinger, Elbling, Frühburgunder und Spätburgunder. Klar sei von Anfang an gewesen: Diese Flächen werden ökologisch bewirtschaftet. „Obwohl auf dem Weinberg auch schon vor der Branche ganze elf Jahre lang ökologischer Weinbau betrieben worden war, mussten wir noch einmal von vorne anfangen und zwei Jahre Umstellungszeit einplanen“, so Thiel. Bei der ersten Ernte 2016 kamen rund 220 kg Trauben zusammen. „Das lag wohl daran, dass der Boden ja quasi immernoch eine Brache war“, meint der Nebenerwerbswinzer. Im letzten Jahr haben Thiel und seine Lese-Helfer schon 5 500 kg Trauben in die Keller gebracht.

► Hobby oder Vollerwerb?

„Es ist etwas schwierig, weiter zu kalkulieren. Für ein reines Hobby sind wir mittlerweile zu groß; für den Haupterwerb reicht es allerdings auch noch nicht“, weiß er. Da er aber locker die drei- bis vierfache Menge vermarkten könnte, ist Thiel auf der Suche nach neuen Flächen. Und hat auch schon eine im Blick. „Wir haben auf dem Grundstück „Am Stappenberg“ 15 Bäume gefällt. Auch dieses gut 600 m² große Stück ist eine alte Weinberglage“, erklärt er. Über das Naturschutzgroßprojekt Chance 7

hofft Thiel, an weitere Flächen in unmittelbarer Nachbarschaft zu kommen. „In dem Projekt Chance 7 geht es darum, alte, oft brachgefallene Kulturlandschaften zu reaktivieren,

unter anderem eben auch alte Weinberglagen“, so Thiel. Dafür stehen über das Projekt Gelder von Bund, Land und Kreis aber nur für diejenigen Flächen bereit, die ökologisch bewirtschaftet werden.

Letzteres ist für Thiel selbstverständlich. „Viel problematischer gestaltet es sich aber, an diese Flächen überhaupt erst heranzukommen und sie wieder unter Nutzung zu nehmen. Es geht um Lagen, die in den 1970er-Jahren im Zuge der Flurbereinigung in Rhöndorf, Niederdollendorf und Oberdollendorf neu ausgewiesen wurden, die aber ihrer steilen Lage wegen so schwierig zu bewirtschaften sind, dass sie keiner haben wollte. Und nun lagen diese über Jahrzehnte brach und sind mittlerweile in Naturschutz- und teils FFH-Flächen überführt worden. Da ist es kaum möglich, dranzukommen“, schildert der Ökoinwinzer das Problem. Dabei seien die Böden für eine Bewirtschaftung optimal. „Wir haben hier sehr tonhaltige Böden, die gut die Wärme und das Wasser speichern, und wenige Steine. Vor allem aber weisen die Böden einen Humusgehalt von gut 6 % auf!“, schwärmt Thiel, was der langen Brache und im Fall des Niederdollendorfer Heisterbergs dessen langjähriger ökologischer Bewirtschaftung zu verdanken sei. „Hier wurde ja maximal gemulcht, das organische Material ist immer liegen geblieben.“

► Wie lange hält eine Rebe?

Die gute Versorgung des Bodens ist denn auch eine Herzensangelegenheit des Biowinzers Kay Thiel. „Wenn ich mineralisch dünge, dünge ich die Pflanzen, dem Boden bringt das nichts. Das ist vergleichbar mit Tomaten in Nährlösung. Beim Einsatz organischer Dünger im Ökolandbau, wie zum Beispiel eines natürlichen Aktivators und Spurenelementen, füttere ich die Mikroorganismen im Boden, die diese Stoffe verwerten, und der Boden stellt diese Nährstoffe den Pflanzen in der Folge selber zur Verfügung.“

Zu Thiels Vertrauen in die Kraft der Natur gehört sicherlich auch die Betonung

Kay Thiel hat sich sein großes Wissen rund um den ökologischen Weinbau sowie die praktische Erfahrung über Jahrzehnte selbst angeeignet. Heute hat er sich als einer von vier ökologisch wirtschaftenden Winzern am Mittelrhein mit seinen Bioweinen einen Namen gemacht.



Kay Thiels Weine stehen mit einem Stern im „Vinum Weinguide Deutschland 2019“. Sein Kollege Felix Pieper aus Königswinter darf gar mit zwei Sternen glänzen. Das ist eine tolle Werbung für das Siebenengebirge als Weinanbaugebiet.

der Qualität im Gegensatz zur Quantität. „Wenn ein Winzer seine Reben nach rund 35 Jahren aus der Erde ziehen muss, liegt das daran, dass er den Pflanzen über Jahrzehnte 120 % Ertrag abgerungen hat. Die Stöcke sind ausgegaut. Bei meinen Rebstöcken mache ich eine Ertragsreduzierung. Bei vielen Trauben drittelt ich deren Menge, um eben nicht die Quantität hochzutreiben, wie durch Stickstoffdüngung. Nach einigen Jahren wird die Rebe dann selber den Ertrag reduzieren. Sie ist dann vielleicht nicht mehr so leistungsfähig, bietet aber Spitzenqualität!“

► Sterne an den Mittelrhein

Und dass die Qualität der meisten Mittelrhein-Weine stimmt, werde zunehmend bekannter. „Die Qualitäten sind mittlerweile so hoch, dass wir uns nicht mehr hinter anderen Anbaugebieten zu verstecken brauchen. Der Mittelrhein lässt sich ganz gut mit dem Anbaugebiet Saale-Unstrut vergleichen“, meint Thiel, der mit seinen Weinen – Malinger, Riesling, Elbling, Spätburgunder Barrique, Frühburgunder Barrique und einem Cuvée Henri Barrique – einen Stern im „Vinum Weinguide Deutschland 2019“ errungen hat. „Mein Kollege

Bei Kartierungen der Biostation Bonn-Rhein-Erft hat sich gezeigt, dass auf dem Hang insgesamt 60 verschiedene Tier- und Pflanzenarten vorkommen. Im Spätsommer blühen nur noch wenige, darunter diese wilden Stockrosen.



Kay Thiel vor seinem Haus in Oberdollendorf; hier findet auch ein Teil des direkten Weinverkaufs statt.

Fotos: Meike Siebel



Felix Pieper aus Königswinter hat zwei Sterne bekommen. Das zeigt: Wir werden wahrgenommen, auch in der Fachpresse!“, freut sich Kay Thiel über diese Erfolge. „Wir werden weiter an unserem Image arbeiten“, verspricht er.

Gute Imagearbeit heißt für Thiel auch, Begriffe aus dem Weinbau mit Leben zu füllen und so seine ökologische Überzeugung deutlich zu machen. „Terroir zum Beispiel ist mittlerweile zu einem Marketingbegriff verkommen! Ursprünglich bezeichnet man damit den

Charakter und die Eigenschaften eines Stück Lands. Terroir ist die Summe aller Bedingungen, unter denen sich eine Rebe entwickeln kann und mit der diese Bedingungen den daraus entstehenden Wein beeinflussen.“

► Gutes Marketing

Dass der Funke übergesprungen ist und Thiel mit Qualität überzeugen kann, beweisen die erfreulichen Absatzzahlen seiner Weine. 4 000 Fla-

schen hat Kay Thiel 2018 an Weinhandlungen und Bioläden, Hotels und Restaurants vermarktet. Dazu kommen die Flaschen, die die Kunden beinahe jederzeit bei ihm ab Haustür erwerben können.

Selbst genießt Thiel seine Weine bei der Lese im Weinberg. „Wir haben fünf Lesen für die insgesamt fünf Sorten. Das machen wir gemeinsam mit Freunden – die genießen die Stimmung im Weinberg genauso wie ich. Und die guten Weine ebenfalls!“ *ms*

Ökoweinbau: Größtes Praxisforschungsnetzwerk gestartet

Mit dem offiziellen Titel „Gesunde Reben im Ökoweinbau durch Forschung, Innovation und Transfer“, kurz VitiFIT, ist am 10. September das bisher größte Verbundprojekt zur Förderung des Ökoweinbaus gestartet. Bundesministerin Julia Klöckner überreichte persönlich Vertreterinnen und Vertretern der beteiligten Einrichtungen die Förderbescheide. Wichtigste Ziele: wirksame Maßnahmen gegen den Falschen Mehltau entwickeln und den Kupfereinsatz reduzieren. Die insgesamt elf Verbundpartner setzen sich zusammen aus verschiedenen Bioanbauverbänden, Forschungseinrichtungen, Firmen aus der Weinbaubranche und Bioweingütern, die als Pilot- und Demonstrationbetriebe beteiligt sein werden.

Wichtigstes Ziel des Netzwerks ist es, wirksame Maßnahmen gegen den Befall mit dem Erreger des Falschen Mehltaus (Rebenperonospora) zu entwickeln. Denn der Falsche Mehltau zählt im ökologischen Weinbau zu den größten Herausforderungen. Der Befall kann zu

großen Ertrags- und Qualitätseinbußen führen und wird bisher vor allem mit Kupferpräparaten eingedämmt, deren Einsatz im Ökolandbau aber weiter reduziert werden soll.



Zur Entwicklung alternativer Bekämpfungsmaßnahmen suchen die beteiligten Verbundpartner im VitiFIT-Projekt in vier unterschiedlichen Bereichen nach Lösungen. Zentrale Ansatzpunkte sind die Entwicklung neuer technischer Verfahren zur Stärkung der Rebengesundheit und die Intensivierung der Züchtung resistenter beziehungsweise pilz widerstandsfähiger Rebsorten (PI-WIs). Zudem soll das bereits etablierte Prognosesystem „VitiMeteo Rebenperonospora“ an die speziellen Bedürfnisse des Ökoweinbaus angepasst werden. Weiterer Schwerpunkt wird die stärkere Einbindung aller Akteure und ein Ausbau des Wissenstransfers zwischen Praxis, Beratung und Wissenschaft sein.

Das Praxisforschungsnetzwerk wird vom Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) mit insgesamt 6,3 Mio. € gefördert. *BLE*