



Illustration Jörg Mühle

Die Weinstube zieht ins Wohnzimmer um

In den Weinbergen Unterfrankens gibt die Natur den Takt vor. Danach richtet sich auch Familie Rippstein. Denn ein Spitzenwein verzeiht keine Fehler, weiß der ehrgeizige Winzermeister.

Gedimmtes Licht, ein gemütliches Sofa, der Duft einer Brotzeit, im Hintergrund gedämpfte Stimmen. Nein, das ist nicht die Beschreibung des heimischen Wohnzimmers am Sonntagabend, sondern die der Heckenwirtschaft der Familie Rippstein in Sand am Main, einer Gemeinde in Unterfranken. Die kleine Wirtschaft, die selber produziert Wein und Brotzeiten anbietet und nur wenige Wochen im Jahr geöffnet hat, ist dann am Wochenende gut besucht. Da kann es schon einmal vorkommen, dass die Gäste an den Wohnzimmerisch von Irene Rippstein, der 76-jährigen Küchenchefin, gesetzt werden, wenn die Wirtschaft mal wieder zu voll ist – ganz zur Freude der Gäste. „Ich finde es total gemütlich, im Wohnzimmer zu sitzen. Das ist fast wie zu Hause und nicht ganz so laut wie in der Wirtschaft. Es bietet sich ja an, wenn das Wohnzimmer an der einen Seite an die Küche grenzt und

an der anderen an die Wirtschaft. Und bei besser, als überhaupt keinen Platz zu bekommen, ist es auf jeden Fall“, sagt Carmen Pieger, ein Stammgast der Weinstube. Tatsächlich liegt das Wohnzimmer genau neben der Küche, und da es zwischen den beiden Räumen keine Abtrennung gibt, hört man als Gast schon einmal Sätze wie „Ja mei, das geits do net“, wenn gerade etwas schiefläuft beim Backen des berühmten Sander Käskuchens. „Zuerst mochte ich die Idee nicht, dass Gäste in meinem Wohnzimmer sitzen. Aber ich habe mich daran gewöhnt, dass meine Küche während der Saison als Küche für die Wirtschaft benutzt wird, also habe ich mich auch an die Gäste gewöhnt, und die Kunden mögen es“, sagt die kleine rothaarige Oma Rippstein. In Sand gibt es zahlreiche Heckenstuben, Weingüter und Winzer wie den 1,85 Meter großen, dunkelblonden Winzermeister Mathias Rippstein. Mit seinen Weinen gewann der 43-Jährige schon etliche Preise, wie den Bayerischen Staatsehrenpreis für Weinbau oder zweimal den „Best of Gold“-Preis, auch bekannt als Wein-Oskar. Alles begann damit, dass die Familie Rippstein, die eigentlich einen Rindermastbetrieb besaß, 0,15 Hektar große Weinberge kaufte, um Wein für den eigenen Verzehr anzubauen. Doch das blieb nicht lange so, 1981 wurde die Heckenwirtschaft eröffnet, um den Wein auch anderen Leuten anzubieten. Als der Vater der Familie Rippstein und der älteste Sohn, der den Betrieb später einmal leiten sollte, unerwartet starben, musste der jüngste Sohn Mathias 1996 den Familienbetrieb übernehmen. „Das war ursprünglich nicht mein berufliches Ziel. Ich will-

te Hotelmanager werden. Ich hatte sogar schon eine Ausbildung zum Hotelfachmann und zum Sommelier absolviert und in zahlreichen Restaurants und auf einem Kreuzfahrtschiff gearbeitet. Es fiel mir nicht leicht, das alles hinter mir zu lassen, um den Bauernbetrieb zu führen. Ich entschied mich, die Rindermast aufzugeben und ein Weingut aus dem Betrieb zu machen“, sagt Rippstein, der mit den Jahren immer mehr Anbaufläche erwarb. Heute sind es acht Hektar. „Das Weinbusiness ist nicht vergleichbar mit der Landwirtschaft“, erklärt der Winzer. „In der Landwirtschaft hat eine Tonne Getreide ihren festen Preis, der an den Weltmarkt gebunden ist. Je besser das Image eines Winzers, desto höher sind auch die Preise und die Erwartungen der Kunden. Das Image kann nie gut genug werden. Der Beruf ist anstrengend, und man muss ihm seine ganze Energie widmen, um voranzukommen, denn es gibt so viel Arbeit.“ Deshalb begegnet man oft auf dem Hof nicht nur dem Winzer in seinen Arbeitshosen, sondern anderen Familienmitgliedern. Ist es nun der Bruder, der die Landmaschinen repariert, die Nichte, die die Oma, die in der Heckenwirtschaft immer etwas zubereiten hat. „Es ist unglaublich, immer noch ich meinen Bruder anrufe, ist er irgendwo in den Weinbergen unterwegs, oder man hört ihn nur ins Telefon schreien, weil um ihn herum Landmaschinen laufen und er immer fünf Dinge gleichzeitig macht“, sagt sein Bruder Bernhard, ein Mechaniker, schmunzelnd. „Die Qualität des Weins wird zu 100 Prozent im Weinberg definiert. Im Weinkeller versucht man dann die Qualität der

Trauben auf die Flasche zu retten“, erklärt Mathias Rippstein. Wenn die Trauben zu Beginn des Herbstes reif sind, werden sie mit der Hand gelesen. Darauf ist der Winzer stolz, denn so gelangen keine schlechten Trauben in den Wein. Anschließend werden die Trauben gepresst und danach vorgeklärt. „Das Vorklären ist das natürliche Absitzenlassen des Saftes“, sagt Rippstein. Anschließend muss der Jungwein vier bis sechs Wochen bis Ende November liegen. Nach dem langen Feinhefelegen, einer Zeit, in der der Wein mit einem bestimmten Feinhefeanteil gelagert wird, wird er gefiltert und zu Beginn des Frühjahrs abgefüllt. Verschiedene Sorten kommen durch verschiedene Traubensorten oder die Mischungen der Winzer, auch „Cuvée“ genannt, zustande. Rippstein baut jährlich zehn verschiedene Sorten von Trauben an. Daraus werden dann 25 bis 30 Weinsorten. Eine typisch fränkische Rebsorte ist der Silvaner. „Das Gute in Franken ist, dass wir aufgrund des Bodens und der Lage viele Traubensorten anbauen können. Dadurch wird mein Beruf interessanter.“ Ein ganz besonderes Erlebnis ist die Eisweinlese. Eiswein wird aus gefrorenen Trauben gemacht. Beim Pressen bleibt das gefrorene Wasser in den Trauben zurück. Der Fruchtsaft ist nun viel konzentrierter, da er jetzt nicht mehr mit Wasser verdünnt ist. „Für die Eisweinlese muss das Wetter perfekt sein, das heißt, es müssen genau minus acht Grad herrschen. Wenn der Wetterbericht also eine kalte Nacht vorhersagt, schlafe ich die ganze Nacht nicht, ich könnte es auch gar nicht vor lauter Aufregung, den perfekten Moment zu verpassen“, sagt der Winzer mit

einem Schmunzeln. „Bei dieser Lese herrscht schon etwas mystische Atmosphäre, weil alle Helfer mit einer Stirnleuchte ausgestattet sind, um die Trauben zu begutachten und zu lesen.“ Wenn man aber Pech hat, ist der Winter zu warm, und es gefriert nicht. Dann gibt es auch keinen Eiswein. „Das Jahr 2010 war eine Katastrophe. Wir hatten das richtige Traubenmaterial für den Eiswein, doch es wollte nicht kalt werden. Ich sah also zu, wie die Trauben immer weiter verrotteten, in der Hoffnung, die richtige Temperatur würde kommen. Zu dieser Zeit war ich wahrscheinlich der einzige Fernsehzuschauer, der jede einzelne Ausgabe des Wetterberichts gesehen hat.“ Doch das Hoffen war umsonst. Der Winter blieb zu warm. So ein Weinberg ist nicht billig. Ein Hektar kostet in Unterfranken in etwa 100 000 Euro. Der finanzielle Einsatz, den man aufbringen muss, um erst einmal das Arbeiten anfangen zu können, ist also hoch. Auch die Arbeitszeiten sind unregelmäßig, und wenn gerade Lesezeit ist, werden schon einmal alle Familienmitglieder eingespannt, um bis spät in die Nacht Trauben zu lesen. „Spitzenwein verzeiht keinen Fehler. Sei es nun auf dem Weinberg oder im Weinkeller. Das kann jedoch nicht vom Menschen bestimmt werden, denn wenn man ein Weingut hat, ist man auf die Natur angewiesen. Das macht den Beruf für mich aber auch so schön. Ich muss also sofort los, wenn die Natur ruft – oder eben die Oma zum Mittagessen für alle Helfer“, erklärt Mathias Rippstein lachend. **Johanna Rippstein** Regiomontanus-Gymnasium, Halffurt

Das ist ihre Leidenschaft, ihre Berufung und ihr Hobby

Glückliche Gärtnerin im Familienbetrieb / Mairübchen und Pastinaken bescheren viel Arbeit, aber auch zufriedene Marktkunden

So, ich gebe Ihnen mal ein Mairübchen, zum Kosten. Das ist ein Mix aus Kohlrabi und Rettich, allerdings etwas bekömmlicher und schärft auch nicht so sehr. In dem hier ist zwar ein Wurm drin, aber das macht nichts: Sind schließlich gute Proteine!“ Ein herzhaftes Lachen tönt über den Schweinfurter Rathausplatz, während die Kostprobe dem dankbaren Kunden gereicht wird. Man merkt sofort: Isolde Tietze, die blonde, zierliche Marktfrau mit der grünen Schürze, ist noch vom alten Schlag. Dabei ist ihr das Alter von 55 Jahren nicht anzumerken. Die 38 Arbeitsjahre an der frischen Luft scheinen ebenso jung gehalten zu haben wie die gesundheitsbewusste Ernährung. Für letztere trägt der Familienbetrieb Tietze generationenübergreifend seit der Vorkriegszeit Sorge. Das heutige Angebot aus 95 Prozent Eigenanbau ist groß. Allein acht verschiedene Tomatensorten reihen sich in grünen Plastikboxen neben Kohlrabi, Rettich, Bio-Eiern, Frühlingsschwiebeln oder Zitronen. Daneben steht bunter Mangold ins Auge. „Das ist so eine Modegeschichte. Ein Trend, der in den letzten Jahren durch Rezepte aus Magazinen und dem Internet gewachsen ist. Wo man früher eher den Stiel gegessen hat, sind es heute die Blätter. Smoothies sind auch so etwas Neumodisches.“ Das heute angebotene Getränk aus Banane, Erdbeere und Salat scheint nicht einmal die ausgefallenste Variante im Sortiment zu sein. Doch wer erledigt seine Einkäufe in Zeiten von Discontnern noch auf dem Markt? „Unsere Kunden sind Menschen, die es besonders frisch mögen. Viele haben dieses Traditionsbewusstsein noch von den Großeltern mitbekommen. Die kommen zwar selbst nicht mehr, aber de-

ren Kinder und Enkelkinder tun es.“ Und Mütter: „Viele lassen die früher beliebten Gläserchen mittlerweile im Regal links liegen und bereiten ihre Babyahrung wieder selbst zu. Die süßen und leicht bekömmlichen Pastinaken eignen sich beispielsweise perfekt dafür.“ Auch Isolde Tietze ist Mutter zweier Kinder. Sohn Sebastian entlädt kurz vor sieben den Traktor und frischt die Stände auf. Der 27-jährige Gärtnermeister hat im Familienbetrieb gelernt und garantiert den Fortbestand des Unternehmens. Das Gärtnern als Traumberuf wurde ihm wie

auch schon den Eltern in die Wiege gelegt. Und schenkt man seiner Mutter Glauben, ist das auch Grundvoraussetzung: „In eine solche Arbeit wird man hineingeboren, sonst macht man das eigentlich nicht. Es ist eben auch ein Fulltime-Job, bei dem man immer präsent sein muss. Ich möchte nichts anderes machen. Das ist meine Leidenschaft, meine Berufung und mein Hobby. Und wenn das Herzblut dabei ist, dann macht einem auch mal ein bisschen mehr Arbeit nichts aus.“ Ihre Lebensfreude kommt bei der Kundschaft gut an. Lehrerin Dorothee

Seidmayer ist Stammkundin: „Was mir hier gefällt, ist, dass man sich kennt und mit Namen angesprochen wird.“ Die in rote Fahrradkluft gekleidete 55-Jährige wohnt um die Ecke. „Das empfinde ich ebenso als absoluten Luxus, wie auch die Möglichkeit, hier alles in der Form zu bekommen, wie es mir wichtig ist: Ohne lange Transportwege, frisch und unverpackt.“ Auf die Frage, ob sie denn bei Tietze wirklich alles bekomme, was das Herz begehrt, kichert sie. „Gut, am Anfang als ich noch etwas unbedarft beim Marktkauf war, hab ich schon mal verwundert ge-

fragt, ob es denn keine Zucchini gibt. Da hat man mich aufgeklärt, dass manches Gemüse nur saisonbedingt zur Erntezeit im Sortiment ist. Eigentlich logisch, aber so etwas ist man durch Supermärkte gar nicht mehr gewohnt.“ Seit 20 Jahren hält sie dem Stand die Treue. „Ich komme gern hierher, da eine freundschaftliche Atmosphäre herrscht. Als ich mal krankheitsbedingt nicht selbst einkaufen konnte, hat das eine Freundin für mich erledigt. Meine Tasche, die sie bei sich trug, wurde sofort erkannt und ein Blumenstrauß samt Genesungswünschen mit nach Hause geschickt.“ Es dürfte nicht zuletzt solchen Gesten zu verdanken sein, dass sich die Kundschaft auch heute bei Nieselregen kaufbereit zeigt. „Sonst scheint ist natürlich das A und O. Gutes Wetter bedeutet gutes Geschäft. Nicht nur hier am Verkaufstand, sondern auch in den Gewächshäusern und auf den Feldern.“ Diese liegen zum Großteil auf eigenem Ackerland, aber auch auf gepachteten Parzellen am Elertshäuser See bei Stadtlauringen. „Der ergibt in Kombination mit dem fränkischen Boden einen Garant für guten Ertrag.“ Ein Gut, das sich auch die anderen Händler zunutze machen, zu denen man ein freundschaftliches Verhältnis pflegt. „Die meisten hier kenne ich schon seit meiner Kindheit. Mit vielen der Bauern sind wir im Jungbauernverein, der von unseren Großeltern gegründet wurde. Zusammen richten wir das Erntedankfest aus oder teilen uns Geräte.“ Auch wenn in Schweinfurt von den ehemals 60 Markthändlern nur eine Handvoll übrig geblieben ist, ist man bei Tietze zuversichtlich: „Der Beruf wird nicht aussterben. Viele pflanzen wieder selbst und holen sich beispielsweise Kräuter bei uns.“ **Daniel Schmitt**, Bayernkolleg, Schweinfurt

Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG IN DER SCHULE

Verantwortlich: Dr. Ursula Kals

Pädagogische Betreuung:
IZOP-Institut zur Objektivierung
von Lern- und Prüfungsverfahren, Aachen
Ansprechpartner:
Norbert Delhey

An dem Projekt
„Jugend schreibt“ nehmen teil:
Aachen, Inda-Gymnasium • Albstadt, Walthergroß-Schule • Aschaffenburg, Karl-Theodor-v.-Dalberg-Gymnasium • Bad Bederkesa, Niedersächs. Internatums-Gymnasium • Bad Bergzabern, Gymnasium im Alfred-Grosser-Schulzentrum • Bad Kreuznach, Lina-Hilger-Gymnasium • Bad Nauheim, Ernst-Ludwig-Schule • Gym. d. Wetteraukreises • Bad Pyrmont, Humboldt-Gymnasium • Berlin, Eckener-Gymnasium • Französisches Gymnasium • Hans-Litten-Schule • Brühl, Max-Ernst-Gymnasium • Cottbus, Pückler-Gymnasium • Dortmund, Konrad-Klepping-Berufskolleg (Wirtschaftsgym.) • Dublin, Irland, St. Kilian's Deutsche Schule • Dublin • Durmersheim, Wilhelm-Hausenstein-Gymnasium • Ehingen/Donau, Magdalena-Neff-Schule • Eppelheim, Dietrich-Bonhoeffer-Gymnasium • Eschwege, Oberstufengymnasium • Frankfurt am Main, Ziehlenschule • Freiburg, Max-Weber-Schule (Wirtschaftsgym.) • Friesoythe, Albertus-Magnus-Gymnasium • Fulda, Freiherr-vom-Stein-Schule • Marienschule (Gym. für Mädchen) • Gernersheim, Johann-Wolfgang-Goethe-Gymnasium • Gernsheim, Gymnasium Gernsheim • Gießen, Landgraf-Ludwigs-Gymnasium • Gifhorn, Humboldt-Gymnasium • Götting, Augustum-Annem-Gymnasium • Göttingen, Felix-Klein-Gymnasium • Grimmen, Gymnasium Grimmen • Gronau, Werner-von-Siemens-Gymnasium • Gumbach, Kaufmännisches Berufskolleg • Oberberg • Hamburg, Goethe-Gymnasium • Irenasender-Stadteilschule • Oberstufe Foorthkamp • Hannover, Goetheschule • Kaiser-Wilhelm-u.-Ratsgym. • Lutherschule • Halfurt, Regiomontanus-Gymnasium • Heidenheim an der Brenz, Kaufm. Schule • Herxheim, Pamina-Gymnasium • Holzwinden, Campe-Gymnasium • Ingolstadt, Katharinen-Gymnasium • Kaiserslautern, H.-Heine-Gymn. (Sportgymnasium) • Staatl. Gymnasium am Rittersberg • Kassel, Friedrichsgymnasium • Kiel, Ernst-Barlach-Gymnasium • Kieler Gelehrten-Schule • Köln, Erzbischöf. Irmgardis-Gym. • Kreuzfeld, Robert-Jungk-Gesamtschule • Landau, Eberhard-Spranger-Gymnasium • Leverkusen, Werner-Heisenberg-Gymnasium • Lilienthal, Albert-Schweitzer-Gymnasium • Limbach-Oberfrohna, Albert-Schweitzer-Gymnasium • Ludwigsburg, Goethe-Gymnasium • Lüneburg, Gymnasium Oedeme • Maintal, Albert-Einstein-Schule • Marburg, Freie Waldorfschule Marburg • Gymnasium Philippinum • Marktleberberg, Rudolf-Hildebrand-Schule • Mayen, Megina-Gymnasium • Minden, Ratsgymnasium • München, Asam-Brändström-Gymnasium • Städt. Adolf-Weber-Gymnasium • Münster, Schillergymnasium • Münster-schwarzach, Egbert-Gymnasium • Niebüll, Berufliche Schule Nordfriesland • Nieder-Olm, Gymnasium Nieder-Olm • Nordhausen, Staatl. Gymnasium Wilhelm v. Humboldt • Nürnberg, Johannes-Scharrer-Gymnasium • Oberkochen, Ernst-Abbe-Gymnasium • Plauen, Lessing-Gymnasium • Plettenberg, Albert-Schweitzer-Gymnasium • Radolfzell, Mettnau-Schule • Remscheid, Leibniz-Gymnasium • Reutlingen, Theodor-Heuss-Schule • Rodewisch, Johann-Heinrich-Pestalozzi-Gymnasium • Saarbrücken, Ludwigsgymnasium • Schleswig, Lornsenschule • Schweinfurt, Bayernkolleg Schweinfurt • Stuttgart, Eberhard-Ludwig-Gymnasium • Ev. Morike-Gymnasium • Teheran/Iran, Österreichisches Kulturforum Teheran • Trier, BBS EHS Trier • Max-Planck-Gymnasium • Uelzen, BBS 1 Uelzen • Ulm, Gymnasium St. Hildegard • Unterschleißheim, Carl-Orff-Gymnasium • Urdorf/Schweinfurt, Max-Planck-Limmattal • Werl, Marien-Gymnasium • Wetzikon, Kantonsschule Zürcher Oberland • Wildau, Gymnasium Villa Elisabeth • Worms, Gauß-Gymnasium • Rudi-Stephan-Gymnasium

Die Natur gibt allen den Rhythmus vor

Viel Arbeit und nervöse Blicke aufs Wetter: Winzer in Unterfranken.

Glückliches Gärtnern seit Generationen: Familie Tietze betreibt einen Marktstand.

Chapf-Köbi ist Senn auf einem Hof in den Appenzeller Bergen.

Zufrieden mit Plumpsklo und Petroleum

Chapf-Köbi ist Senn im Appenzellerland

Gottfriedstutz!“, gottverdamm, hört man ihn rufen, wenn man auf seinem Berg ankommt. Ein Lächeln huscht über sein gerötetes, mit wild gekraustem, weißem Backenbärtchen durchgezogenes Gesicht. Da steht er nun in seinem dunkelgrünen, alten Pullover, mit den Sennenhosen und den mit feinen, bis ins Detail bearbeiteten goldenen Messingkühen bestickten Hosenträgern stolz vor seinem selbst-erbauten traditionellen Appenzellerhaus. Einer der letzten Sennen im Appenzellerland, Chapf-Köbi, wie man ihn nennt. Hier auf dem Chapf ist er der Herr. Von hier, wo man bis zum Schwarzwald sieht, wohnt er mit seiner Frau, den Geißen und seinem unermüdlichen Lebensgeist.

Vor fünf Jahren gab es ein Unglück. Eines Morgens kam ein Fuhrwagen mit einem angespannten Pferd den schmalen Weg zum Chapf hinauf. Es regnete, und der Wind fegte um den Kutscher und sein Pferd herum. Da passierte, was er befürchtete. Das Pferd machte einen Fehltritt und stürzte den Abhang hinunter. Chapf-Köbi machte sich auf die Suche nach ihnen und fand beide schließlich neben dem Weg ein gutes Stück weiter unten. Dem Kutscher konnte nicht mehr geholfen werden, das Pferd wurde von einem Tierarzt abgeholt und musste später eingeschläfert werden. „Zum Glück war dies ein Einzelfall“, sagt er traurig. Das Schönste für Köbi sind Arbeit, Gesundheit und Frauen. Arbeit hat er genug, morgens muss er seine Geißen, Schweine und Pferde, von denen er jeden einzelnen Namen kennt, auf die Weide lassen. Danach geht er käsen und Holz für den Winter sammeln. Wenn er nicht genug Holz hat, werden die Nächte kalt. So abgelegen, wie er wohnt, kommen bei ihm nicht viele Leute vorbei. Was in der Welt geschieht, hört er von den kurzen Gesprächen mit seinen Gästen oder bei seinen seltenen Ausflügen. Doch trotzdem liebt und erträgt er sein hartes Leben als Senn ohne Strom, Heizung oder Freunde, die er nicht oft sieht.

Nur an schönen Tagen, wenn sich Familien auf eine Wanderung machen, kommen sie gerne in seine Beiz hinein und bedienen sich seiner Gastfreundschaft. Da kann es schon mal sein, dass ein Bundesrat vorbeischaute. Am meisten gefällt es ihm aber, wenn er unter weiblichen Gästen ist. „Diä hani hald scho früener gern gha!“ Er ist unbestritten ein Charmer, er versteht, wie mit Frauen umzugehen ist. Auch wenn er eine Frau hat, kann er nicht aufhören mit seinen weiblichen Gästen zu flirten. Er ist ein Erfinder oder, wie er sich selbst beschreibt, ein „Pröbler“. Er schreint alle seine Möbel selbst, sein Haus hat er selbst geplant und erbaut. Er sieht den Dingen an, wie sie erbaut wurden, und kann dies ohne Pläne nachbauen. Nur geübte Schreiner oder Zimmermänner können an seinen Möbeln erkennen, dass sie nicht von einem gelernten Handwerker geschreinert wurden. „Die Schule war mir nie das Wichtigste. Ich mochte lieber die Frauen“, schmunzelt Chapf-Köbi.

Jedoch forderte dies auch seinen Tribut. Er schloss die Schule nicht ab, da er bei seinem Vater im Stall arbeiten konnte, bis ein Blitz einschlug und den Hof bis auf die Grundmauern zerstörte. Kurz darauf starb sein Vater, und Chapf-Köbi baute nach langem Überlegen sein eigenes Haus auf. Auch wenn es nicht viel Luxus bietet, reicht es für den bescheidenen Mann und seine Frau. Seine drei mittlerweile erwachsenen Kinder schauen jede Woche vorbei. Es gibt weder eine Toilettenspülung noch Strom, dafür aber ein Plumpsklo und Petroleumlampen. Ein anderes Leben kann er sich nicht vorstellen. Er habe alles, was man brauche. Und vielleicht wird sich manch einer eines Tages fragen, ob er nicht auch so unabhängig und ohne den Alltagsstress leben möchte wie Chapf-Köbi.

Dominik Alder, Kantonsschule, Trogen