

# Nur mit Tröpfchenbewässerung

Veränderte Klimabedingungen: Harald Eberhard spricht an KU über Weinbau beim Bleimer Schloss

Von Robert Luff

**Eichstätt/Greding** – Der Klimawandel ist heute eines der drängendsten Probleme der Menschheit: Millionen verlieren durch die weltweite Klimaerwärmung ihren Lebensraum, landwirtschaftlich genutzte Flächen trocknen vielerorts aus, Migrationsströme bewegen sich in Richtung Europa. Doch gibt es hierzulande auch Gewinner des Klimawandels? Möglicherweise ja, denn der Weinbau, der schon lange aus der Region verschwunden ist, könnte sich im Zuge der klimatischen Veränderungen in einer nachhaltigen und biologischen Ausprägung durchaus wieder im Altmühltal ansiedeln.



Das Bleimer Schloss

bei Greding könnte einer dieser Gewinner sein. Seit 2021 betreibt Harald Eberhard (Foto), eigentlich Kieferorthopäde, doch nebenbei leidenschaftlicher Winzer, dort das erste ökologische Weingut im Naturpark Altmühltal. Der Weinbaupionier lässt dort auf kalkigen Juraböden und nach Süden ausgerichteten Rebflächen Trauben für die Herstellung von hochklassigem Sekt, Rot- und Weißwein anbauen. Im Rahmen des Eichstätter Geographischen Kolloquiums, das sich im Wintersemester mit Umstrukturierungen in der Weinwirtschaft befasst, hielt er nun einen Vortrag.

Bereits im Mittelalter wurde in unserer Region Wein angebaut. Das belegen nicht nur historische Karten, sondern auch Flur-, Orts- und Straßennamen. Die Eichstätter Weinleite und der Ortsteil Rebdorf sind nur zwei von zahlreichen Beispielen. Entlang der Altmühl fanden sich Weingärten, die heute weitestgehend verschwunden sind. Denn die weitere Region um Ingolstadt ist eher für den Hopfenanbau bekannt, etwa in der Holledau oder bei Spalt. Allerdings hat man den Weinbau in jüngster



Die Weinreben am Bleimer Schloss: Hier entstand nun ein neues Weinanbaugebiet – im Zeichen des Klimawandels. Foto: Auer (Archiv)

Zeit wieder revitalisiert, wie in Neuburg entlang der Donau. Dass dies auch in der Nähe von Greding auf einem ausgezeichneten Kalkboden mit Wein von hoher Qualität gelingen kann, zeigt das erfolgreiche Weinbauprojekt von Harald Eberhard und seinem Sohn ganz deutlich. Deshalb steht das Bleimer Schloss exemplarisch für den Neubeginn einer Weinbauregion unter den veränderten Faktoren des Klimawandels.

## Bedingungen wie in Burgund

Eberhard ging kurz auf die Geschichte des Bleimer Schlosses ein, das 1239 zum ersten Mal urkundlich als Burg erwähnt wurde. Entscheidend sei für ihn ein Gutachten der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau gewesen, das ergab, dass die klimatischen Bedingungen am Bleimer Schloss und das Terroir, also das Zusammenspiel aus geographischer Lage, Bodenbeschaffenheit, Relief, Rebsorten und Klima, bestens für den Weinbau

geeignet ist. Denn im Grunde gleichen die Bedingungen ziemlich genau denen der exzellenten französischen Weinregion Burgund, die für hochklassige Weine bekannt ist. Deshalb bezog Eberhard, dessen Sohn Tim ebenfalls zum Winzer ausgebildet wurde, 2018 seine ersten Spätburgunder-, Schwarzriesling- und Chardonnay-Rebstöcke aus Frankreich und ließ sie GPS-gestützt auf den nach Süden ausgerichteten Rebflächen pflanzen. 2021 wurde der Weinkeller fertiggestellt, 2022 der Stall und die Terrasse errichtet, auf der man inzwischen das Sortiment genießen kann. Bereits der erste Jahrgang heimste im Oktober 2023 drei Goldmedaillen für den weißen Muscaris, den Rosé und den Rot Cuvée ein.

Eine Erfolgsgeschichte also? Ja, doch der Winzer zeigte zugleich, dass dahinter viel harte Arbeit, technischer Aufwand und eine exakte Planung steckt. Denn die Philosophie seines Weinguts – Nachhaltigkeit, biologischer Anbau und Regionalität – ist angesichts der dra-

matischen Klimaerwärmung, die auf dem Jura noch heißere Sommer erzeugt als im Rest Bayerns, nur durch eine in Israel entwickelte, genau dosierte nächtliche Tröpfchenbewässerung zu erreichen, insbesondere bei den jungen Rebstöcken, die eingehen, wenn sie längere Zeit eine Temperatur von 35 Grad ertragen müssen. Das Wasser wird über die Dachflächen des Schlossguts in einem Regenauffangbecken gesammelt.

## Erhöhter Zucker- und Alkoholgehalt

Das wertvolle Grundwasser tastet Eberhard also nicht an. Zudem sorgt eine Begrünung zwischen den großzügig gepflanzten Rebstöcken für Biodiversität und hält das Regenwasser am Weinstock. Zu vermeiden gilt es nämlich bei den Rebstöcken einen Hitzestress und eine dadurch bedingte untypische Alterungsnote, von der überwiegend Weißweine betroffen sind. Die Trauben reifen dabei unnatürlich schnell und müssen gelesen

werden, bevor sie ihr volles Geschmackspotenzial entfalten können. Der Wein schmeckt dann häufig alt und überlagert. Eine direkte Folge des Klimawandels sei auch der erhöhte Zucker- und damit Alkoholgehalt im Wein, der in Grad Oechsle gemessen wird. Dadurch sinkt zugleich die Qualität des Weins, dem die Säure fehlt. Eberhard wies zudem darauf hin, dass ihm die in Bayern dominierenden fränkischen Weinanbaugebiete viele Steine in den Weg legen und er sich bisweilen juristisch wehren musste. Mit Erfolg, denn die Bezeichnung „Schloss“ dürfen seine Weine nach wie vor tragen.

Die interessierten Zuhörer stellten dem Winzer abschließend zahlreiche Fragen, die sich um den Grad der Bewässerung, die Vermarktung der Weine und des Sekts, die Planung eines Winzerjahres und Details des Kelterns drehten. Am Ende war für Harald Eberhard eines klar: Die Zukunft gehört den Qualitätsweinen, gerade wegen der Klimaerwärmung.

EK/Foto: Luff