

In Wildtal entsteht Wein aus „verbotenen Früchten“

Biowinzer Heiko Feser experimentiert mit einem halben Dutzend Rebsorten / Der Ethnologe lebte mehrere Jahre am Rio Napo

VON UNSERER MITARBEITERIN
GABRIELE FÄSSLER

GUNDELFINGEN. Sie heißen „Bohemien“, „Ouvertüre“, „Leichtsinn“, „Orakel“, „Routinier“ oder „Bel Esprit“. Mit jedem dieser klangvollen Namen verbindet Heiko Feser ein Bild, eine Geschichte oder eine Stimmung, um seine Weine zu charakterisieren. Seit 2008 erzeugt der Bio-Winzer in Wildtal „nackten Wein“ aus „verbotenen Früchten“, wie er es nennt.

Wenn man in die Weinerei Feser kommt, ist es, als betrete man ein kleines Museum. Getragen von festlichen Pachelbel-Melodien, breiten sich die Sonnenstrahlen in der umgebauten Zimmereiwerkstatt aus und setzen das antike Inventar in samtiges Licht: die lange Tafel mit gedrehten Tischbeinen, den emaillierten Waschtisch, den gusseisernen Kanonenofen, die altertümliche Registrierkasse und die vielen anderen Dinge, die es hier zu entdecken gibt.

In diesem nostalgischen Ambiente keltert Heiko Feser die geernteten Früchte und lässt den Traubensaft ungestört auf der Weinhefe ruhen. Hier paart er seine Weine immer wieder aufs Neue um schließlich ein gelungenes Cuvée zu entdecken. Routine will er dabei nicht aufkommen lassen, wie er selber sagt, son-



Biowinzer Heiko Feser in seiner Weinerei in Wildtal.

FOTO: FÄSSLER

dem viel ausprobieren und sich die Kreativität erhalten. So haben seine Weine jedes Jahr ein neues Geschmacksprofil.

Was vor etwa 13 Jahren als ein Hobby begonnen hatte, ist für den promovierten Ethnologen inzwischen zum Beruf geworden. Mehrere Jahre hatte er am Rio Napo, einem der größten Flüsse Ecuadors, im Amazonastiefland mit Indianern gelebt, um ethnologische Studien zu betreiben

oder Dokumentarfilme zu drehen. Von den abendlichen Trinkrunden mit den Indianern und vom Genuss von Chicha, einem schmackhaften Getränk aus vergorenen Maniokknollen, angeregt, keimte die Idee, später selbst Alkohol zu produzieren. Zurück in Deutschland, erlernte er von einem Öko-Winzer den Weinbau. „Allerdings war für mich die Öko-Winerei noch nicht weit genug“, sagt der 45-

Jährige, weshalb er sich dem Anbau von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, kurz Piwis, zuwandte. Diese Kreuzungen aus amerikanischen oder asiatischen mit europäischen Sorten haben den Vorteil, dass sie nahezu ohne Pflanzenschutzmittel auskommen – daher auch die Bezeichnung „nackte Weine“.

Heute arbeitet und experimentiert der zweifache Familienvater mit einem halben Dutzend Rebsorten. Die „verbotenen Früchte“ leiten sich aus der wechselvollen Geschichte der Piwis ab, deren Anbau in der Vergangenheit sanktioniert wurde und noch heute etwa in Frankreich tabuisiert wird.

Wenn Heiko Feser über Piwis, die „Faulenzer-Erziehung“, über Kellerwirtschaft und seine Weine redet, wird es keine Sekunde langweilig. Die Begeisterung für seine Arbeit, die Freude am Experimentieren und „sich so seinen Beruf spannend zu halten“ ist bei ihm fast greifbar. Neugierige können sich bei ihm zu „speziellen Seminaren rund um den Wein“ anmelden, außerdem Veranstaltungen wie Lesungen, Vorträge, Filmvorführungen oder Konzerte besuchen, die „von interessanten, spannenden Menschen dargeboten“ werden.

▶ Weitere Informationen unter www.weinerei-feser.de