

03.09.2019

Print-Clipping Deutschland, easyAPQ: 1528,80 €
Auftr.: 8137, Clip: 314933724, SB: GUT HERMANNSBERG

Mit Herzblut zurück in die Weltspitze

Enormes Potenzial: Gut Hermannsborg in Niederhausen setzt ganz auf Qualität – Zum Jubiläum edle VDP-Tropfen kredenzt

Von Kurt Knaudt

■ **Niederhausen.** Als Jens Reidel und Dr. Christine Dinse vor zehn Jahren die ehemalige königlich-preussische Weinbaudomäne in Niederhausen erwarben, hatten sie eine Vision: Sie wollten mit dem traditionsreichen Gut zurück in die Weltklasse. Jetzt, zehn Jahre später, haben sie dieses Ziel erreicht – oder sind ihm zumindest sehr nahe gekommen. Ihr Erfolgsrezept und Geschäftsmodell fasst der Inhaber mit drei Worten zusammen: „Qualität, Qualität, Qualität. Was im Glas ist, muss stimmen.“

Was hat das Investorenpaar damals zu dem Kauf bewogen? Sie suchten in der Finanzkrise zum einen nach einer Möglichkeit, Geld anzulegen. Aber für Jens Reidel, einst Chairman des europäischen Beteiligungsunternehmens BC Partners, war der Kauf zum anderen nicht nur nüchternes wirtschaftliches Kalkül. „Es war auch Emotion dabei“, berichtet der erfolgreiche Kaufmann mit Blick auf die Heimatgefühle, die ihn mit der Region verbinden. Sieben Jahre besuchte er einst das Internat in Meisenheim. „Ich bin sozusagen hier aufgewachsen.“ Reidel verheißt nicht, dass es eine besondere Herausforderung ist, den verblassten Glanz des Gutes aufzupolieren – auch finanziell. Zahlen will er nicht nennen, aber er sagt: „Wir haben nicht nur viel Herzblut, sondern auch viel Geld in Gebäude und Weinberge



Rund 200 Weinliebhaber verkosteten am Samstagnachmittag anlässlich des zehnjährigen Bestehens des Guts Hermannsborg in Niederhausen die guten Tropfen der neun VDP-Weingüter an der Nahe. Auch VDP-Kollegen von der Ahr und zwei Spitzenweingüter aus Italien und Frankreich waren mit von der Partie.

Fotos: Kurt Knaudt

gesteckt.“ Und fügt hinzu: „Das ist kein Hobby, wir meinen es ernst.“

Achim Kirchner, der ebenso wie Winzer Karsten Peter als Geschäftsführer fungiert, bezeichnet den Einstieg von Reidel und Dinse als „absolutes Glücksfall. Dem Gut hätte nichts Besseres passieren können“. Was nicht nur wie ein pflichtgemäßes Lippenbekenntnis klingt. Das größte Kapital des wunderschön über der Nahe thronenden Anwesens sind die Rieslinglagen, die nach Meinung von Kennern zu den besten der Welt gehören. Die intensive Pflege dieser Parzellen ist der Kern des Ganzen.

Das Wichtige geschieht im Weinberg
Karsten Peter Rolle agiert dabei wie eine Art „Weinbergflüsterer“, dem es vor allem darum geht, den besonderen Charakter jedes einzelnen Wingerts in aufwendiger

Handarbeit und Selektion zu erschließen. Der Winzer, der wie viele andere an der Nahe die Weinbaufachschule in Bad Kreuznach besucht hat, will möglichst ideale Bedingungen dafür schaffen, „dass die Natur ihren Job so gut wie möglich machen kann“, wie Achim Kirchner die Philosophie des Betriebs mit seinen insgesamt 25 Mitarbeitern umschreibt. 40 weitere Helfer sind bei der Lese im Einsatz.

Alles, was wichtig und entscheidend ist, geschieht im Weinberg. Im Keller agiert Karsten Peter hingegen so zurückhaltend wie möglich, damit die Weine ehrlich, urwüchsig und authentisch bleiben. „Das ist unser Weg. Wir wollen die Weine lassen, wie sie sind und nicht nachträglich schönen“, betont Kirchner. Das schließt ein, dass sie Ecken und Kanten haben – was immer mehr Liebhaber in aller Welt zu schätzen

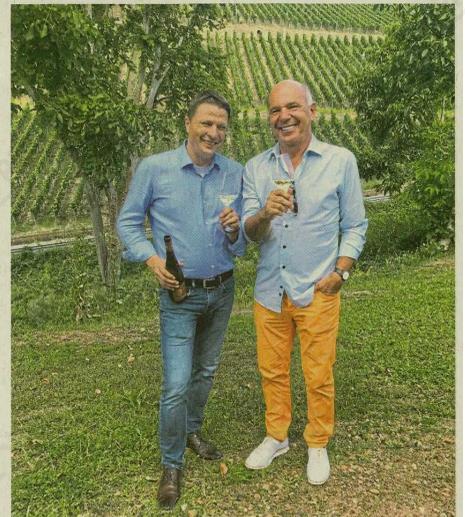
wissen. Das Gut exportiert in 24 Länder, wo etwa ein Drittel des Umsatzes gemacht wird. Die beiden anderen Drittel machen zu gleichen Teilen die Gastronomie und Wiederverkäufer sowie deutsche Privatkunden aus.

Bei der Feier flog ein Adler

„Wir haben mit unseren großen Lagen ein enormes Potenzial“, weiß Jens Reidel. Das soll auch beim Sekt ausführlich gefeiert werden. Ein ganz besonderer Tropfen ist der Riesling-Lagensekt des Jahrgangs 2013 aus der Kupfergrube, der mehr als 60 Monate auf der Hefe lag und gerade auf den Markt gekommen ist. Er wird über die Versteigerung des VDP (Verband deutscher Prädikatsweingüter) in Bad Kreuznach angeboten.

Zehn Jahre Gut Hermannsborg: Dieses Jubiläum wurde zwei Tage ausführlich gefeiert – am Freitag intern mit Weggefährten, besonderen Kunden und Kollegen, die neben Reden eine Lasershow in der Referenzlage Kupfergrube und den Flug eines Adlers, das Symboltier des Weingutes, erlebten. Am Samstag folgte nachmittags eine öffentliche Weinverkostung, bei der neben den neun VDP-Gütern von der Nahe, Dr. Crusius (Traisen), Diel, Schäfer (beide Rummelsheim), Dönnhof (Oberhausen), Emrich-Schönleber (Monzingen), Krüger-Rumpf (Münster-Sarmsheim), Prinz Salm (Wallhausen), Schäfer-Fröhlich (Bockenu) und eben Gut Hermannsborg auch VDP-Kollegen von der Ahr und befreundete Winzer aus Frankreich und Italien besondere Tropfen präsentierten.

Da wimmelte es nur so von ersten und großen Lagen – ein besonderes Angebot, das trotz hochsommerlicher Temperaturen rund 200 Liebhaber zu genießen wussten. 300 Besucher kamen abends zur Party in die Vinothek mit Musik der Indie-Rockband Please Madam.



Inhaber Jens Reidel (rechts) und Geschäftsführer Achim Kirchner stießen vor der Referenzlage Kupfergrube auf das zehnjährige Bestehen und den Aufstieg des Guts Hermannsborg in die Spitzenklasse an.

Zum Weingut gehören mehr als 30 Hektar große Lagen

Im Jahr 1902 gründete der preussische Staat die Weinbaudomäne und erwarb die ersten Flächen: steiles, zerklüftetes und felsiges Gelände inklusive einer ehemaligen Kupfererschürfung, aus der die legendäre Kupfergrube wurde. Die Anlage der Weinberge, unter anderem mithilfe von Strafgefangenen, war Schwerarbeit, es mussten Felsen gesprengt und gewaltige Erdmassen bewegt werden. 1903 wurden die ersten Rieslingreben gepflanzt. 1998 gab das Land die Weinbaudomäne auf, die Jens Reidel und Christine Dinse 2009 von Erich Maurer kauften und 2010 in Gut

Hermannsborg umbenannten, zu dem mehr als 30 Hektar große Lagen gehören – neben der Kupfergrube unter anderem der Hermannsborg und die Traiser Bastel. 2013 wurde das Gut vom Gault Millau zum Aufsteiger des Jahres gekürt, 2016 wurden Karsten Peter und sein Team als „Winzer des Jahres“ geadelt. Zum Betrieb gehört auch ein Gästehaus mit einer Suite, Appartements und Gästezimmern. Die Gastronomie soll ab der nächsten Saison über die Feinschmecker-Wochenenden hinaus in Richtung Restaurantbetrieb weiterentwickelt werden. *kk*