



# KONRADS TAGEBUCH

VOM ERSTEN REBSCHNITT BIS ZUR ABGEFÜLLTEN  
FLASCHE – DER BADISCHE WINZER KONRAD SALWEY ERZÄHLT  
VON HÖHEN UND TIEFEN IM WEINJAHR 2008

PROTOKOLL: THOMAS SCHWITALLA, FOTOS: ANDREAS DURST

## 16. JANUAR

Wo bleibt eigentlich der Winter? Es ist Mitte Januar, und das Thermometer am Kaiserstuhl steigt auf 16 Grad. Als ich heute im Kirchberg, einer meiner besten Lagen, Rebstöcke geschnitten habe, sah ich, dass ein Mandelbaum zu blühen beginnt. Ein kurioser Jahresauftakt: T-Shirt statt Wollmütze. Ob das die Vorboten für ein erneut außergewöhnliches Jahr sind? Mal sehen, jeder Jahrgang bringt Neues. Spannend ist es immer.

Seit ich 2002 nach und nach die Leitung unseres Weinguts übernommen habe, gab es viele schwierige Jahre. Ich musste mit dem extremen Hitzejahr 2003 und dem Herbstregen 2006 zurechtkommen. 2006 war besonders schlimm. Ich hatte gerade ein großes Betriebsgebäude gekauft, die alte Kellerei war über die Jahre zu klein geworden. Und dann zerstörten Regen und Wärme einen Jahrgang, der alle Anlagen hatte, exzellent zu werden. Binnen weniger Tage waren perfekte Trauben gefault. Nach der größten Investition, die unser Betrieb je gemacht hatte, standen wir mit deutlich weniger Trauben da als erwartet. Enttäuschung pur.

Zum Glück habe ich das überstanden. Solche Ereignisse machen jeden Winzer demütig: Man kann alles richtig machen – wenn die Natur nicht mitspielt, nützt es nichts.

## 6. FEBRUAR

Auch der Februar ist noch mild. Ich laufe meine Rebflächen ab, um bei meinen Mitarbeitern vorbeizuschauen, die mit dem kleinen Traktor die Ruten häckseln. Das Holz wird in den Anlagen gelassen als Düngung. Gleichzeitig werden die



**STILLE TAGE IM WEINBERG:**  
Im Winter ruhen sich Reben und Winzer aus. Die Lagen Kirchberg und Käseberg wirken spröde. Mit der Heckenschere werden die Stöcke ausgedünnt, die Ruten bleiben als Dünger auf dem Boden liegen

Drahtanlagen kontrolliert, an denen die Reben hochwachsen.

In diesem Jahr wird ein neues Rebstück oberhalb des Betriebsgebäudes angelegt.

Auf knapp einem Hektar werden wir Grau- und Weißburgunder pflanzen.

Dafür müssen Bäume gefällt und Sträucher entfernt werden, im April pflanzen wir die Reben – angenehmes Arbeiten ohne Zeitdruck.

## 12. FEBRUAR

Im Winter ruhen sich die Reben aus, auch bei uns Winzern geht es viel gemächlicher zu. Die Reben müssen natürlich gepflegt werden, daneben bleibt aber genug Zeit für die Familie. Ich will jetzt mit meiner Frau Stephanie und unserer kleinen Tochter Lena zum Skifahren in die Alpen. Und ich habe endlich wieder mehr Zeit für mein Hobby: Karten spielen. Der Skatclub Oberrotweil, bei dem ich Mitglied bin, sieht mich momentan wieder häufiger, also auch heute. Da wird gereizt und geramscht und danach manchmal noch ein guter Wein getrunken.

Jetzt nehme ich mir auch Zeit, um nachzudenken, vor allem über eins: was ich besser machen kann. Zu grübeln gibt es genug: Schnitt, Bodenbearbeitung, Laubarbeit, Ausbau, Kellertechnik und Strategie.

Es gibt so viele Möglichkeiten, Wein zu machen. Weinbau ist für mich Kopfarbeit und jedes Jahr eine persönliche Herausforderung. ▶▶▶

# WINTER





**RUHIGES ARBEITEN IM HINTERGRUND:** Mitarbeiter kontrollieren und erneuern die Drahtrahmen an den Reben der Salweys – und auch die ungeliebte Büroarbeit muss erledigt werden. Im September wird der 2007er Spätburgunder Käsleberg auf Flaschen gezogen



### 3. MÄRZ

In meinem Keller herrscht im Moment Ruhe. Alle Gärungen vom Vorjahr sind abgeschlossen. In den letzten Tagen habe ich die leichteren Weißen filtriert und abgefüllt. Die Spätburgunder liegen noch im Holz. Wenn das Wetter schön ist, gehe ich in die Reben, wo wir pro Stock eine Frucht-rute biegen. Eine zweite bleibt als Reserve stehen, gegen Spätfroste, Schädlingsbefall oder weil es auch einem sorgsamem Winzer mal passieren kann, dass eine Rute abbricht.



### 4. APRIL

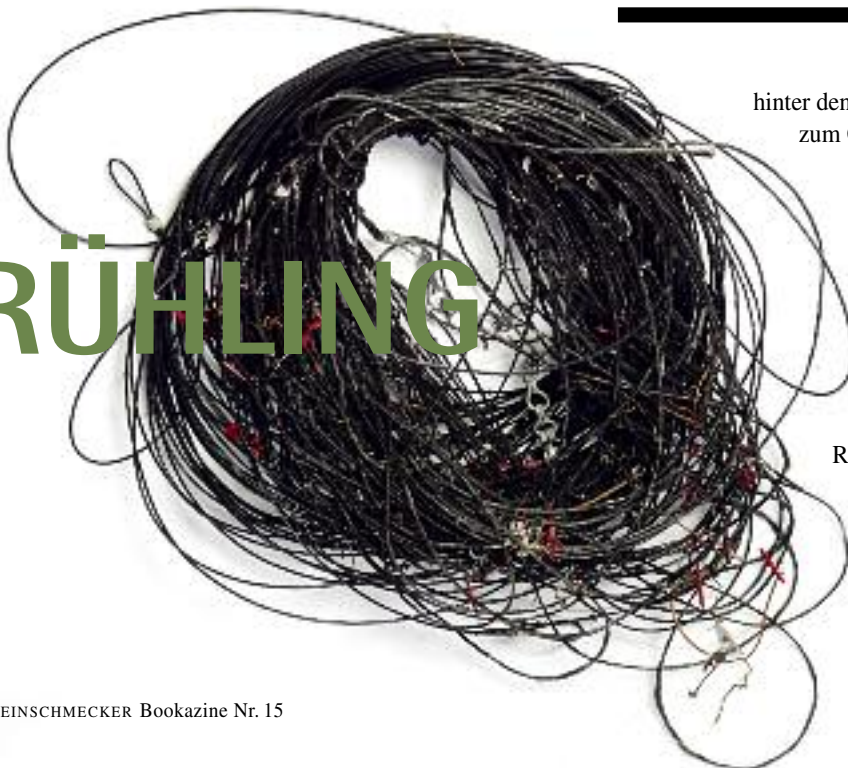
Die Sonne hat jetzt schon wieder Kraft, die Tage werden länger. Ich bin mit meinem betagten Nissan Terrano durch die Weinberge gefahren, um mir einen Überblick zu verschaffen. Wir bewirtschaften über 200 Parzellen – da gibt es viel zu begutachten. Im ersten Gang in aller Ruhe über die Feldwege – für mich gehört das zu den schönsten Momenten in meinem Beruf. Ich bin dann mitten in der Natur, und gegen Abend kann ich sehen, wie die Sonne

Konrad Salweys Vater Wolf-Dietrich hat das badische Weingut an den beiden Stand-orten in Oberrotweil am Kaiserstuhl sowie im Glottertal 1964 aufgebaut und seit den 80er-Jahren in die deutsche Spitzengruppe geführt. Erfolg brachten Spät-, Grau- und Weißburgunder. Seine Weine waren stets elegant und mit Potenzial ausgestattet.

Der 35-jährige Konrad hat das Niveau gehalten. Er hatte sich gut vorbereitet: Lehre in Baden und der Pfalz, ein Jahr Praktikum in Burgund und im Elsass, vier Jahre Weinbau-studium in Geisenheim. Doch das ganze Wissen macht es nicht einfacher: „Es ist nicht leicht, die richtigen Entscheidungen zu treffen.“ Ein Winzer hat pro Jahr nur einen Versuch.

Weder seine Schwester noch sein Bruder arbeiten heute im Gut mit. Auch Konrad konnte sich als Jugendlicher nicht vorstellen, Winzer zu werden. Sein Motto: „Alles, nur das nicht.“ Erst nach einem Jahr als Schüler in den USA wuchs die Begeisterung. Heute liebt er die Arbeit in der Natur, im Keller, die vielen Gestaltungsmöglichkeiten. „Nur die Büroarbeit gefällt mir nicht.“ Deswegen übernehmen die meistens seine Frau und Angestellte.

# FRÜHLING



hinter den Vogesen versinkt. Der Kaiserstuhl gehört zum Grenzland. Frankreich ist in Sichtweite.

In einigen Lagen in Oberrotweil verteilen wir jetzt im Frühjahr Pheromondispen-ser – das ist eine biologische Art der Schädlingsbekämpfung. Das weibliche Sexualhormon, das von den kleinen Ampullen abgegeben wird, verwirrt die männlichen Traubenwickler-motten. So wird verhindert, dass sich die gefährlichen Schädlinge in den Reben ausbreiten. Als die ersten Winzer vor vielen Jahren begannen, diese Fallen aufzustellen, galten sie noch als Biospinner. Heute ist diese öko-logische Methode Standard. Ich versuche, so weit wie möglich auf



### FRÜHLINGSERWACHEN IN GRÜN:

Jetzt kommt Bewegung in Keller und Weinberg: Der leichtere Grauburgunder wird in Flaschen gefüllt und etikettiert, neue Riesling-Reben werden angepflanzt. Vom ersten Spatenstich bis zum Auffüllen mit Erde – alles ist Handarbeit. Derweil reift der Spätburgunder in Barriques

synthetische Spritzmittel zu verzichten. Bisher setze ich auf klassisch konservative Rebenbewirtschaftung, würde aber gern mehr in Richtung Bioweinbau gehen und ungefilterte Weine abfüllen. Leider spielt das mitunter feucht-warme Klima bei uns nicht mit, Schädlinge und Pilze fühlen sich hier wohl. Winzer in trockenen, windigen Regionen haben es da leichter.

### 30. APRIL

Vor zehn Tagen hat der Austrieb begonnen, heute sind die ersten Blätter zu sehen.

„Sie sind gut aus der Wolle gekommen“, sagt man. Ich freue mich jedes Jahr darüber. Die letzten Tage waren allerdings hart: Wir haben Reben gepflanzt, und das kann Knochenarbeit sein, vor allem wenn der Boden so steinig ist wie neben der neuen Kellerei. Loch ausheben, Mutterboden dazu, Rebe einsetzen, andrücken, ausrichten, wässern, mit Erde auffüllen – so etwas dauert



mehrere Tage, schließlich besteht die Junganlage aus 3000 Grauburgunder- und 1700 Weißburgunderpflanzen.

### 10. MAI

Es ist warm geworden, Niederschlag hat es auch gegeben. Beste Bedingungen für das Wachstum der Reben – und ihrer Schädlinge. Mit Schwefel habe ich deshalb versucht, die Schwarzflecken-Krankheit und die Rote Spinne (Spinnmilben) zu bekämpfen, welche die Rebblätter zerstören.

Beim biologischen Säureabbau (BSA) wird die aggressive Apfelsäure in milde Milchsäure umgewandelt. Das geschieht entweder durch eigene oder vom Winzer zugesetzte Hefen. Bei Rotweinen ist dieser Prozess Standard, bei Weißweinen in Deutschland eher selten.

Oft bin ich jetzt auch im Keller, um den Wein zu probieren. Obwohl das zur Routine eines Winzers gehört, ist es für mich immer wieder spannend. Der Wein wird mit einer Pipette dem Holzfass entnommen, dann lässt man ihn in ein Glas laufen. Für mich geht es dabei nicht nur um den gefälligen Geschmack. Ein Wein braucht Eigenständigkeit, er muss Ecken und Kanten haben, darf nicht langweilen. Trotzdem mache ich in säurebetonten Jahrgängen auch bei meinen Weißweinen einen biologischen Säureabbau.



# SOMMER

## WENIGER IST MEHR:

Nicht nur beim Silvaner (oben) werden grüne Trauben herausgeschnitten. Die Reduzierung des Ertrags steigert die Qualität. Mit dem Refraktometer (rechts) wird der Oechsle-Grad der Trauben, ihr Zuckergehalt, gemessen



## 3. JUNI

Seit einem Dreivierteljahr reifen im Bergkeller die „Großen Gewächse“, meine Top-Weine. Immer wieder gehe ich hinunter, verkoste, rieche, schmecke. Zum x-ten Mal stehe ich dann vor Hunderten von Fässern – und spüre pures Vergnügen. Ich glaube, mein 2007er ist sehr gut geworden.

In den nächsten Tagen werden wir die Weine aus den verschiedenen Gebinden auf Flaschen ziehen. Das muss immer sehr schonend geschehen. Schließlich sollen die Weine bei Verkostungen mit Händlern, Gastronomen und Journalisten präsentiert werden. Dabei müssen sie einen bestmöglichen Eindruck machen.

## 7. JUNI

Kurz vor dem Start der Reblüte um den 10. Juni werden die Reben entblättert. Wir machen das vorwiegend von Hand. Durch das Entblättern gewöhnen sich die Trauben an die Witterung, sie bekommen dickere Schalen und damit mehr Gerbstoffe, mehr Geschmack. Außerdem werden sie besser belüftet – und das verhindert Fäulnis. Es ist keine besonders anstrengende Arbeit, wir können uns dabei unterhalten und das schöne Wetter genießen.

## 15. JUNI

Die Tage werden hektischer. Immer wieder Laubarbeit, immer wieder Triebe in den Drahtrahmen flechten. Jetzt kommen auch die ersten Schätzungen zum Ertrag – dementsprechend werden Trauben entfernt, um die Qualität zu steigern. So banal diese Erkenntnis klingen mag: Es hat lange gedauert, bis sie sich durchgesetzt hat. Viele

Winzer waren über Jahrzehnte stolz auf die großen Mengen, die sie ihren Anlagen abrangten. Dass die Weine dann oft eher dünn schmeckten, störte sie nicht. Warum auch? In den Boomjahren hat sich damit viel Geld verdienen lassen – jetzt haben sich die Zeiten geändert.

Es gibt Arbeiten, die sind ganz einfach – und trotzdem mag ich sie nicht: Heute zum Beispiel habe ich gepresste Schweineborsten in den Anlagen verteilt. Das Haarwild knabbert mit großem Vergnügen an den Reben, dagegen muss man etwas tun, und der Geruch der Schweineborsten ist so heftig, dass er Rehe abschreckt. Leider bin auch ich nicht immun gegen diesen strengen Geruch. Im Wein ist davon zum Glück nichts spürbar.

## 27. JULI

Wir sitzen auf gepackten Koffern. Morgen fahre ich mit Frau und Tochter in den Sommerurlaub in die Provence. Meine Frau hat dort Familie, und ich spreche ganz gut Französisch. Außerdem gibt es in Frankreich immer guten Wein zu entdecken. Dort will ich Kraft sammeln für den Herbst.

Natürlich fällt es mir immer etwas schwer, meinen Weinberg allein zu lassen, aber zu Hause kann ich im Moment eh nichts machen. Mir bleibt nichts mehr,

---

Vater Wolf-Dietrich Salwey (unten) prägte nicht nur den klaren, reinen Weinstil des Guts, er ist außerdem ein gewiefter Kaufmann – früher saß er auch dem Aufsichtsrat der örtlichen Raiffeisenbank vor.

Er sieht die Zusammenarbeit mit dem Sohn durchweg positiv: „Der Konrad macht das schon.“ Und die Reibereien? Der Senior lacht: „Das gehört dazu.“ Er ist als Berater dabei, geht in den Weinberg, den Keller, moderiert Proben, empfängt Besucher – fast wie früher. Nur dass er nicht mehr die Last der Verantwortung trägt.

---



als auf ideales Wetter zu hoffen. Also Sonne, aber keine Hitze, hin und wieder etwas Regen, die Nächte nicht zu kalt, etwas Wind und auf keinen Fall Hagel. Eigentlich ist es kein Wunder, dass es große Jahrgänge nur so selten gibt.

## 2. SEPTEMBER

Unser Weinkeller ist nun endlich „leergefüllt“. Die absurde Wortschöpfung bedeutet, dass wir den kompletten Jahrgang 2007 auf Flaschen gezogen haben. Die Fässer werden für den neuen Wein gebraucht, schließlich ist bald Lesestart. Aber erst müssen wir sie akribisch mit Dampf reinigen. Für Winzer ist die tägliche Putzerei selbstverständlich: In unseren Betrieben herrscht fast klinische Sauberkeit. Das muss sein, Zucker und Alkohol sind eine energiereiche Verbindung.

## 24. SEPTEMBER

Den richtigen Termin für den Beginn der Lese zu finden ist schwierig. Die ersten Winzer legen ihn auf Anfang September. Wer länger wartet, wird mit reiferen Trauben belohnt, geht aber ein Risiko ein: Das Wetter kann hier sehr schnell kippen. Ich bin eher der Zocker-Typ – aber jetzt habe ich lange genug gewartet. Die Trauben sind reif, das Wetter ist trocken, heute geht es endlich los. Die Erntehelfer schwärmen aus. Es beginnt ganz normal: Mit dem Refraktometer messen wir beim Müller-Thurgau 84 Grad Öchsle, ordentliche Basisqualität. Das Lesegut ist gesund, ich bin recht zufrieden. Aber schon jetzt wird klar, dass der Jahrgang 2008 eine ziemlich hohe Säure haben wird. Das liegt an den vielen kühlen Nächten. Und am Niederschlag Anfang September, der den Winzern Angst und Bange machte.

## 26. SEPTEMBER

Die Weinlese ist hektisch wie immer. Ich bin froh, dass ich Hilfe habe, vor allem von meinem Vater, der mir den Rücken frei hält und sich verstärkt um die Kunden und das Büro



---

Wenn sich im September abzeichnet, wie ein Jahrgang wird, muss die Strategie der Lese und des Ausbaus festgelegt werden. Dabei gibt es eine fast unendliche Zahl von Variationsmöglichkeiten: Art der Traubenpressung, Maischestandzeiten, Zugabe von Trockenzucker zur Erhöhung des Alkohols, Einsatz von Reinzuchthefen, die für eine zügige und verlässliche Umwandlung von Zucker in Alkohol sorgen, oder lieber Vertrauen auf die Hefen, die die Trauben mitbringen; Gärtemperatur, Ausbau im Edelstahl- oder Holzfass, Standzeit auf der Hefe, Lagerzeit auf der Hefe – alles spielt eine Rolle. Jeder Winzer hat seine eigenen Vorstellungen. Besonders spannend kann es da in Familienbetrieben werden, wenn unterschiedliche Meinungen aufeinandertreffen.

---

kümmert. Unser Verhältnis war nicht immer so entspannt. Als ich anfang, wollte ich mich vor ihm beweisen, ab dem Jahr 2002 habe ich versucht zu dominieren. Auf der einen Seite ich, der akademisch ausgebildete Diplomingenieur, auf der anderen er, der erfahrene Praktiker – und wir beide mit ordentlich Selbstbewusstsein ausgestattet. Natürlich sind wir aufeinandergeprallt. Inzwischen schätze ich ihn unglaublich als Ratgeber, und er weiß, dass er sich auf mich verlassen kann.

## 5. OKTOBER

Morgens lag der Kaiserstuhl in dichtem Nebel. Fünf Grad, ich bin mit dicker Jacke

### HERBST IN VOLLER FARBE:

Die Lage Käseberg bürgt nicht nur für Traubenqualität. Im Abendlicht zeigt sie sich auch als Naturschönheit





#### HEKTISCHE LESEZEIT:

In der Lage Käseberg wird Spätburgunder geerntet, im Keller entschieden, wie die Trauben verarbeitet werden, die Pressen laufen. Kein Schönwetterjob!

später dazu, als das Essen schon kalt war. Egal: Wir haben noch drei Tage, dann wird das Wetter schlecht. Drei Tage, an denen die besten Weine unseres Guts gelesen werden. Hoffentlich stimmt der Wetterbericht.

Sonst wäre ein großer Teil der Arbeit des Jahres vergebens. Das darf einfach nicht passieren.

und Mütze raus in die Anlagen. Natürlich hatte ich nicht ausgeschlafen: Gestern Nacht haben wir bis halb zwei gearbeitet und Trauben sortiert. Das ist normal. Manchmal komme ich in dieser Zeit erst um drei Uhr ins Bett. Morgens um sieben geht es dann wieder raus. Durchschlafen ist oft nicht drin. Früher bin ich sogar immer wieder aufgestanden und habe nach den Mosten geschaut oder nachts durchgemacht, um am Sortierband einzelne Trauben auszulesen. Bei meiner ersten Ernte habe ich zehn Kilo abgenommen. Das hat etwas mit Besessenheit zu tun. Inzwischen kann ich damit besser umgehen, auch das Gewicht ist konstanter.

### 7. OKTOBER

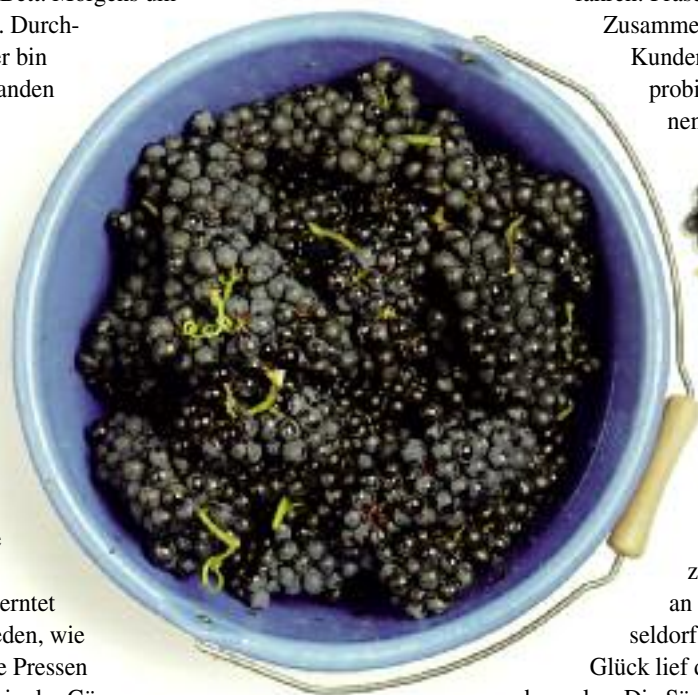
Das Anstrengendste an der Lese ist, dass alles gleichzeitig geschieht. Die Trauben müssen geerntet werden, im Keller wird entschieden, wie sie weiterverarbeitet werden, die Pressen laufen, einige Weine sind schon in der Gärung, manche fast fertig. Ich stehe unter Adrenalin, rund um die Uhr. Auch die vielen Entscheidungen fordern Kraft. Heute früh wollte Außenbetriebsleiter Marcus Schür wissen, um wie viel Uhr die Helfer mit der Lese beginnen sollen. Eigentlich hätte ich gern noch gewartet. Die Feuchtigkeit, die morgens auf den Trauben liegt, verwässert den Most. Aber am Nachmittag haben die Helfer keine Zeit: Dann sollen sie die „Großen Gewächse“ lesen. Also habe ich sie morgens losgeschickt. Einen Tod muss man sterben.

### 10. OKTOBER

Es gibt auch ruhige Momente während der Lese. Am frühen Nachmittag saßen unsere Erntehelfer auf Bierbänken in der Sonne, aßen Wurst, Bratkartoffeln, Selleriesalat. Ein Herbsttag wie im Bilderbuch. Ich kam

### 4. NOVEMBER

Ich habe mich heute in meinen Wagen gesetzt und bin die knapp 800 Kilometer in den Norden nach Hamburg gefahren: Präsentation im „Hotel Steigenberger“. Zusammen mit anderen Winzern habe ich Kunden eingeladen, die 2007er Weine zu probieren. So ein Termin ist zwar spannend, aber auch anstrengend. Ich hätte nichts dagegen gehabt, einmal auszuspannen: ein Wochenende mit Familie, Fußballgucken, Freunde treffen. Aber mit Weinmachen allein ist die Arbeit noch nicht getan. Die etwa 300 000 Flaschen, die wir jedes Jahr abfüllen, müssen sich schließlich auch verkaufen. Unsere 15 Mitarbeiter müssen bezahlt werden. Also raus an die Verkaufsfrent: München, Düsseldorf, Köln, Frankfurt, Hamburg. Zum Glück lief die Lese an den letzten Tagen reibungslos. Die Säure ist weniger problematisch, als ich dachte. Den biologischen Säureabbau spare ich mir.



### 10. DEZEMBER

Die letzten Weihnachtsbestellungen gehen ein, Päckchen werden gepackt und verschickt. Im Keller sind die meisten Gärungen abgeschlossen. Die Rotweine kommen ins Barrique, die Weißweine reifen in Edelstahltanks, die besten in großen Holzfässern, nur ganz wenige Weiße kommen kurz ins Barrique. Es herrscht jetzt Ruhe im Keller, viele haben frei. Ich werde bald wieder Skilaufen gehen,

#### NACHTSCHICHT AM BAND:

Konrad Salwey sortiert die Trauben mit seinen Mitarbeitern. Diese penible Arbeit raubt ihm schon mal den Schlaf

