



Jeder hat sein Fachgebiet: Jochen Neher produziert formidable Weine und Sekte, seine Ehefrau Saynur – von Haus aus Diplom-Pädagogin – kredenzt in der gutseigenen Straußwirtschaft „Weingeist“ Köstlichkeiten aus der türkischen und deutschen Küche.
Foto: Lutz Schulmann

Lorcher Weingeist mag türkisch

Jochen Neher baut auf fruchtbetonte Rebsorten, Saynur kredenzt Feines aus der Küche ihrer Heimat

Der Rheingau ist unter den 13 deutschen Weinanbaugebieten mit rund 3100 Hektar Rebfläche das sechstkleinste. Aber: Der schmale, etwa 60 Kilometer lange Reblandstreifen zwischen Rheinknie und beginnendem Mittelrhein, zwischen Wicker und Lorchhausen, weist zahlreiche Besonderheiten auf, nicht zuletzt in der Art des Weinbaus, der Struktur der Güter und ihrer Geschichte. Aus jeder der zehn Rheingaugemeinden stellen wir einen Betrieb vor. In Folge zehn das Weingut Wilhelm Mohr Erben in Lorch.

Von
Lutz Schulmann

In diesem Sommer hat er die dritte Trophy für den besten Rheingauer Riesling-Schoppen gewonnen und sich vor dem Vorjahressieger, dem Johanninger Weingut Trenz, platziert. Jochen Neher legt großen Wert darauf, dass nicht nur sein Spitzensegment aus besten Weinen besteht, sondern auch die Basis. Den Sieger-Schoppen gibt es ab Weingut in der Literflasche für 5,20 Euro, er ist eine Cuvée aus den hervorragenden Lorcher Lagen Schlossberg und Krone und wurde bei intensiver Traubenselektion mit einem sehr geringen Ertrag von 40 Hektolitern pro Hektar geerntet.

Neher, dessen Großvater eine Mohr-Tochter geheiratet hatte, leitet das Weingut heute in vierter Generation. In seiner persönlichen Wichtigkeits-Pyramide stehen die Ersten Gewächse an oberster Stelle, dann kommen die Sekte – Riesling und Pinot –, alsdann die Spätlesen.

Sein ausgeprägtes Qualitätsstreben resultiert wohl nicht zuletzt aus seinem weitgefächerten weinbaulichen Werdegang und seinem unbeugsamen Durchsetzungswillen, was die eigenen Ideen betrifft.

Beim Weingut Prinz von Hessen in Johannisberg absolvierte er ein Praktikum, später ging er für fünf Monate nach Südf frankreich, um sich Know-how bei einem Rebveredler und einer Genossenschaft anzueignen. In Neuseeland war er dann in einem 20-Hektar-Betrieb bereits für die Kellerwirtschaft zuständig. Hier lernte Jochen Neher den Weinausbau im Barriquefass, den biologischen Säureabbau beim Weißwein und die maschinelle Entblätterung der Rebstöcke kennen. Dieser Aufenthalt war 1987 und dauerte ebenfalls fünf Monate.

Zurück im Rheingau, begann er das Studium von Weinbau und Oenologie in Geisenheim, das er nach vier Jahren als Diplom-Ingenieur abschloss. Zwischenzeitlich zog es den wissbegierigen jungen Mann für sechs Wochen nach Kalifornien, wo er in der Domaine Caneros des berühmten französischen Champagner-Herstellers Taittinger viel über die Sektbereitung erfuhr und sich aneignete. Die Zeit in Labor und Abfüllung der Großkellerei St. Ursula in

Bingen rundete seine auswärtigen Erfahrungen ab. „Hier gibt es Tanks von 235 000 Litern Inhalt, da könnte man die gesamte Ernte von Mohr aus zehn Jahren unterbringen“, schmunzelt der Lorcher Winzer.

Neben dem Riesling hat Jochen Neher ein besonderes Faible für verschiedene andere Rebsorten, Weißen Burgunder etwa, der – zusammen mit dem Blauen Spätburgunder – auch in seiner exzellenten 2005er Pinot-Sektcuvée (Goldene Kammerpreismünze, 13,25 Euro) auftaucht. Den Weißen Burgunder, den er trocken wie restlos mag, entdeckte er als vielseitige Rebsorte für sich auch infolge

chen Neher kann sich eine Cuvée aus Riesling, Scheurebe und Gelbem Muskateller gut vorstellen.

Wichtig zu erwähnen, dass die Neherseche Straußwirtschaft „Weingeist“ vom 25. Oktober bis 4. November, donnerstags bis samstags ab 17 Uhr und sonntags ab 15 Uhr, wieder geöffnet ist. Zu empfehlen ist der Besuch dort nicht allein wegen der hervorragenden Weine und Sekte, sondern gerade auch, um die von Jochen Neher türkischer Ehefrau Saynur zubereiteten Köstlichkeiten zu genießen. Natürlich wird hier auf die deftige Rheingauer Küche nicht verzichtet, aber wer den Orientalischen Vorspeisenteller, „der den ganzen Abend begleiten kann“, nicht kennt, hat wirklich etwas verpasst: Gefüllte Weinblätter, gebratene und marinierte Paprika, Walnuss-Schafkäse in Spundekäs-Form, Cacik (entspricht dem griechischen Tsatsiki), Peperoni in Oliven, dazu geröstetes Fladenbrot sind der Renner in der Straußwirtschaft. Oder wie wär's mit Börek, leckeren Hackfleischbällchen in Tomaten-Minze-Joghurt-Soße.

Doch zuvor steht noch das „Lorcher Zwiebelkuchefest“ vom 18. bis 21. Oktober auf dem Programm. Daran wird sich auch die Neherseche Straußwirtschaft beteiligen, und zwar Donnerstag bis Samstag ab 17 Uhr und am Sonntag ab 15 Uhr. Dann wird Saynur Neher eine türkische Version des Zwiebelkuchens servieren.

Ende der Serie

Die veröffentlichten Beiträge der Serie finden Sie im Internet auf der Seite www.wiesbadener-tagblatt.de/region/serie

Weinreise

seiner Auslandsaufenthalte. In Neuseeland und Kalifornien waren ihm die Chardonnays sehr angenehm aufgefallen. Da diese Rebsorte seiner Meinung nach in den Lorcher Steillagen nicht wirklich gut gedeiht, kam er auf den Weißen Burgunder, der genetisch ein naher Verwandter des Chardonnay ist und in Lorch in begrenztem Maße schon eine Art Tradition hat.

Als Fan fruchtbetonter Rebsorten liebt Jochen Neher besonders die Scheurebe, „die im Alter schöner sein kann als ein Riesling“, und den Gelben Muskateller. Als man ihm in der Forschungsanstalt Geisenheim erklärte, dass der Anbau dieser Rebsorte ein ausgesprochen komplizierter Akt sei, war im das „grad recht“. Sein Gelber Muskateller sitzt in der tröpfchenbewässerten Prachtlage Schlossberg auf 0,6 Hektar. Im nächsten Jahr wird der erste Ertrag eingebracht werden, Jo-

Kontakt

■ Weingut Wilhelm Mohr Erben, Rheinstraße 21, 65391 Lorch
Telefon: 067 26 / 9484
Fax: 067 26 / 1694
E-Mail: info@weingut-mohr.de
Net: www.weingut-mohr.de