

# Der März beim Weingut Mohr

Beim Lorcher Weingut ist der Jahrgang 2022 zum Teil abgefüllt und etikettiert / Lieferengpässe sorgen für Probleme

Von Laura Harff

**RHEINGAU.** Eine massive Holztür trennt den Raum, in dem die Weine abgefüllt werden, vom historischen Felsenkeller. Jochen Neher öffnet die Tür zu dem Gewölbe, das sein Urgroßvater Wilhelm Mohr III. Ende des 19. Jahrhunderts errichtet hat. Die Felswand sei damals gesprengt und dann mit Steinen gesichert worden, erzählt der Lorcher Winzer und deutet auf den Schiefer im hinteren Bereich des Raums.

Silberne Tanks stehen hier dicht an dicht, gleich neben Eichenholzfässern, in denen Spätburgunder und Große Gewächse ruhen. Über allem hängt der typisch modrig-fruchtige Geruch vergorener Trauben, wie man ihn aus Weinkellern kennt. Der stammt sowohl von den Gärgasen als auch vom sogenannten schwarzen Kellerrotz, einem fast schwarzen Schimmelpilz, der sich vor allem von Alkohol ernährt, in Weinkellern daher unter optimalen Bedingungen gedeihen kann und dort die Luftfeuchtigkeit reguliert. Weil der Keller direkt in den Felsen gebaut wurde, ist das Klima hier tatsächlich sehr angenehm. „Es wird nie mehr als 13 bis 14 Grad“, sagt der 57-Jährige, der auf diese Weise Energie sparen kann. Kühlen muss man die Weine nämlich nicht, im Gegenteil: Damit der Gärungsprozess weiterläuft, wird mittels Warmwasserpumpen nachgeholfen.

## Weiße Flaschen sind ein rares Gut geworden

Nebenan finden sich Gitterwägen mit angestaubten Flaschen, in denen Weine des Jahrgangs 2022 glänzen. Zwar sind die Lieferengpässe im Zuge des Ukraine-Kriegs, vor allem in Bezug auf weiße Flaschen und Literflaschen, auch in Lorch zu spüren. Dennoch hat man auf dem Weingut Mohr die vergangenen Wochen dafür genutzt, Weine abzufüllen. Kein Problem im Fall von Braun- oder Grünglas. Auch einen kleinen Bestand weißer Flaschen, für Rosé und Blanc de Noir hätten sie noch auf Lager gehabt, sagt Neher, der auch leere Flaschen von Kunden zurücknimmt, diese spült und erneut verwendet. Die weitere Füllung ist derweil verschoben worden, in der Hoffnung, in ein paar Wochen wieder an weiße Flaschen zu kommen. Die Schwierigkeiten in Verbindung mit steigenden Preisen, etwa im Fall von Aluminiumverschlüssen, werden



Jochen Neher vom Lorcher Weingut Mohr.

Fotos: Lukas Görlich

sich am Ende wohl oder übel im Verkaufspreis niederschlagen, wie der Winzer bestätigt. Neher rechnet mit einer Erhöhung von 50 Cent.

Bis zu 6000 Liter Wein können mit der kleinen Füllanlage im Vorraum täglich abgefüllt werden, bei einer Gesamtmenge von etwa 45.000 Liter auf knapp 10 Hektar Anbaufläche. Damit beschäftigt sind fünf Leute: Zwei von ihnen kümmern sich um das Ausspritzen der Flaschen mit flüssiger Schwefeloxid-Lösung, die restlichen drei verfrachten die Flaschen in die Füllanlage, von dort in den Verschluss und am Ende in bereitstehende Boxen.

Im Anschluss steht die Etikettierung an. Die orientalischem angehauchten Vorderseiten in auffälligen Farben wie türkisblau, rot, grün und violett – ein Design, das seit 2013/14 existiert – werden in der Druckerei gedruckt, die Rückseite stammt aus eigener Herstellung. Zwei- bis dreimal pro Woche kommt ein Mitarbeiter, der die bis dahin abgefüllten Flaschen mit den Etiketten beklebt.

In den Weinbergen ist der

Mitte November begonnene Rebschnitt derweil abgeschlossen. Das dafür zuständige Paar aus Rumänien verbringe nur rund dreiviertel des Jahres in Deutschland und sei über Weihnachten eine Zeit lang in die Heimat gereist, sodass sich die Arbeiten immer ein wenig länger gestalten, erzählt Neher. Als Nächstes steht das Ausbessern der Drahtanlage

an, ehe Mitte Ende April mit dem Anstich der ersten Reben gerechnet werden kann. Die Sorten, Muskateller, Silvaner und Scheurebe, Weiß-, Grau- und Spätburgunder sowie Riesling, auf die der Winzer setzt, wachsen in Steillagen wie Lorcher Schlossberg (hier stehen mit die ältesten Rebstöcke im Rheingau aus dem Jahr 1934), Lorcher Krone, Lorcher Bodentalsteinberg und Assmannshäuser Höllenberg auf Schiefer- und Quarzböden.

Kurz bevor stehen auch die Rheingauer Schlemmerwochen (28. April bis 7. Mai), die einzige Zeit im Jahr, in der die Straußwirtschaft, geführt von Neher's Frau Saynur Sonkaya-Neher geöffnet hat. Erst kürzlich haben die beiden das Kon-

zept geändert. „Wir sind in erster Linie Winzer“, sagt Neher. Künftig wollen die beiden daher den Fokus auch wieder „mehr auf die Weine“ legen. Seine Frau habe nie ausschließlich eine Straußwirtschaft führen wollen und eine Küchen- oder Servicekraft zu finden sei gerade sehr schwierig.

Die gebürtige Türkin verknüpft deutschen Wein mit türkischer Küche, darunter orientalische Meze, also Vorspeisen von Hummus bis Börek – ein auf den ersten Blick ungewöhnliches Zusammenspiel, das sie auch in Kochkursen unter dem Motto „Komm Türkisch Kochen“ vermittelt und das es im Rheingau so kein zweites Mal gibt. „Feinherber Riesling passt sehr gut zu orientalischen Spitzpaprika, Hackfleisch und Reis“, schwärmt Neher, der die Herkunft seiner Frau gerne mit der 150-jährigen Geschichte des Weinguts in Verbindung bringt.

## Ahnen kamen 1550 in den Rheingau

Die Ahnen der Familie stammen nämlich aus dem orientalischem geprägten Spanien und kamen 1550 in den Rheingau, wie Neher verrät. Der Name „Mohr“, den das Weingut bis heute trägt, leitet sich von den Mauren ab, die das multikulturelle Zusammenleben in Spanien mit ihren Bauten, ihrer Kultur und Kulinarik prägten. Als Wilhelm Mohrs jüngste Tochter den Chemiker Peter Neher heiratete, ging das Weingut im Rheingau an die Familie Neher über. Deren Sohn Wolfgang führte das Gut zusammen mit seiner Schwes-

## ZUR SERIE

► Mit der Serie „Mit den Winzern durchs Weinjahr“ begleiten wir zwölf rheingauer Weingüter durch das Jahr 2023. Was steht an im aktuellen Monat? Wie unterscheidet sich der konventionelle Weinbau vom ökologischen? Und welche Aufgaben fallen – abgesehen von der Arbeit im Weinberg – überhaupt an?

ter Gitti bis 1992 weiter. Seither wird es in vierter Generation von Jochen Neher und seiner Frau geführt. Geschichte und Gegenwart finden sich auch im Design der Etiketten, die das Muster der in der dekorativen orientalischem Architektur verwendeten Girih-Kacheln aufgreifen.

Seit 2011 ist das Weingut Mohr bio-zertifiziert, Mitglied im „Ecovin“-Verband und weil Sonkaya-Neher als gebürtige Türkin kein Schweinefleisch isst, auch vegan. Anstelle von Herbiziden wird mit Kupfer, Backpulver, Schwefel und Schachtelhalmextrakten gedüngt. Der Vorteil: gesündere Trauben und Pilze, die anders als bei herkömmlichen Pflanzenschutzmitteln keine Resistenzen entwickeln. Allerdings müsse man gerade bei starkem Regen häufiger spritzen und der Ertrag verringere sich um etwa 20 Prozent. Trotz all der Schwierigkeiten: Neher schätzt seinen Beruf, auch wenn er sich im Alltag häufig mit Aufgaben konfrontiert sieht, die ihn von dem abhalten, was er ursprünglich machen wollte. „Ich stehe gerne selbst im Weinberg“, erzählt er. „Es fehlt aber leider oft die Zeit.“

## ZUR PERSON

► Jochen Neher ist der jüngste Sohn von Wolfgang und Gisela Neher. Schon als Kind wollte er, im Gegensatz zu seinen beiden älteren Brüdern, in die Fußstapfen seiner Eltern treten. Im Alter von zwölf Jahren kostete er seine ersten Weine und absolvierte nach der Schule ein einjähriges Praktikum im Weingut Prinz von Hessen in Johannisberg, damals die Voraussetzung für das Studium an der Hochschule Geisenheim. Vor und nach seinem Weinbau-Studium (1987-91) verbrachte Neher Zeit in internatio-

nalen Weinbaugebieten, darunter Kalifornien, Neuseeland und das französische Rhönetal. Dort lernte er über kalifornischen Sekt und französischen Champagner und beschäftigte sich mit Rebsorten wie Chardonnay und Weißburgunder. 1991 stieg er in den elterlichen Betrieb ein, den er ein Jahr später übernahm. 1995 lernte er seine Frau Saynur Sonkaya-Neher auf einer Weinprobe im Ruhrgebiet kennen, mit der er inzwischen zwei Kinder – Moran und Helin – hat.



Mit den Winzern durchs Weinjahr



Die Etiketten in auffälligen Farben gibt es im Weingut Mohr seit 2017.