

Ein duftiges Missgeschick

100 Jahre SCHEUREBE – eine empfindliche Traube mit großem Potenzial

Vor 100 Jahren hat Georg Scheu im rheinland-pfälzischen Alzey die Scheurebe gezüchtet. Sie gilt nach dem Müller-Thurgau als die erfolgreichste Neuzüchtung. In Baden hat die Sorte zwar keine große Verbreitung gefunden, doch einige wenige Betriebe haben sich darauf spezialisiert.

KLAUS RIEXINGER

Rebenneuzüchtungen waren früher eine Zufallssache. Auf Angaben der Züchter, welche Reben sie miteinander gekreuzt haben, kann man sich jedenfalls nicht verlassen. Wie bei der Verbrechensbekämpfung ließen sich einige Fälle erst Jahrzehnte später mit einer DNA-Analyse aufklären. Ein prominentes Beispiel ist der Müller-Thurgau. Seine wahre Herkunft konnte erst 1999 geklärt werden – 117 Jahre nach der Züchtung.

Solche Missgeschicke unterliefen Georg Scheu, dem bekanntesten deutschen Rebzüchter, gleich mehrfach. Unter anderem bei der nach ihm benannten Scheurebe, seiner erfolgreichsten Neuzüchtung. Während in Verdun die Kanonen Erdreich und Armeen umpflügten, machte sich Scheu 1916 im 230 Kilometer entfernten Alzey daran, Riesling und Buketraube zu kreuzen. Heraus gekommen ist ein körperreicher, duftiger Wein mit rieslingartiger Säure und leicht muskatartigem Buket. Festgehalten als Eltern hatte der Züchter in der unruhigen Zeit aber die Sorten Riesling und Sylvaner. Gerade noch rechtzeitig vor dem 100. Geburtstag der Züchtung konnte der Eintrag Scheus 2012 korrigiert werden. Offiziell für den Anbau zugelassen worden war die Scheurebe 1956. Da war der Rebzüchter schon sieben Jahre tot.

Obwohl die Scheurebe als die erfolgreichste Weißweinzüchtung nach dem Müller-Thurgau gilt, ist sie in Baden eine Spezialität für wenige geblieben. 50 Hektar Scheurebe stehen hier im Anbau. Bei knapp 16000 Hektar ist das ein bescheidener Anteil. Ganz anders sieht es im Anbaugbiet Rheinhessen aus, der Wahlheimat von Georg Scheu. Da steht die Scheurebe bei fast jedem Winzer auf der Preisliste.



Leopold und seine Schwester Cäcilia Schätzle mit Scheurebe-Raritäten aus dem Weingutskeller. FOTO: RIX

Insgesamt sind es 725 Hektar. Sortenexperte Ernst Weinmann vom Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg macht für den geringen Anteil in Baden den hohen Anspruch der Rebe verantwortlich: Nur in wirklich guten Lagen bringt die Scheurebe hervorragende Weine hervor. Wie beim Riesling brauchen die Trauben lange bis zur Reife. Stimmt die Lage, sind größere Erträge möglich, doch darunter leidet dann die Qualität. Das Ergebnis sind unreife Töne und ein wenig schönes Buket. Der Winzer kann also viel falsch machen. Und das ist wohl auch passiert.

„Der An- und Ausbau ist sehr schwierig“, bestätigt Leopold Schätzle junior (47) vom gleichnamigen Weingut in Emdingen, der die Leidenschaft für die Scheurebe von seinem Vater



Falsch dokumentiert, aber dennoch erfolgreich: Georg Scheu. FOTO: SAMMLUNG OTMAR BAUER, ZVG

übernommen hat. Schätzle hat auf einem Hektar am nördlichen Kaiserstuhl die Scheurebe stehen. Ist der Most erst einmal im Fass, geht Schätzle täglich zur Kontrolle in den Keller. Mit Fehlentwicklungen sei immer zu rechnen, sagt er. Greift der Kellermeister nicht rechtzeitig ein, duftet die Scheurebe am Ende nicht nach schwarzen Johannisbeeren und Grapefruit, sondern nach Schweiß oder Katzenpisse.

Leopold Schätzle senior (76) stieß 1958 während seiner Ausbildung zum Weinhandelskaufmann auf die Scheurebe. Bei einem Besuch im Weingut Dr. Mackenstein in Emdingen trank er sein erstes Glas und war sofort begeistert. Seitdem hatte er den Wunsch, selbst Scheureben anzubauen. Mit der Gründung des eigenen Weinguts 1970 in Emdingen war es dann soweit. Aus Alzey bekam Schätzle damals die Lizenz zur Vermehrung der Rebe in der eigenen Rebzucht. Der Kontakt nach Alzey blieb eng, insbesondere zu Otmar Bauer, dem Nachfolger von Georg Scheu. 1979 vertrat Schätzle das Weinanbaugesamt Baden bei einem Winzertreffen anlässlich von Scheus 100. Geburtstag. Noch heute hat das Weingut Leopold Schätzle weit über die Region hinaus einen exzellenten Ruf für seine Scheureben, auch wenn der Weißwein inzwischen etwas im Schatten der viel prämierten Spätburgunder Schätzles steht.

Trocken ausgebaut gilt die Scheurebe als hervorragender

Essensbegleiter. Als Auslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein erreicht sie bei Prämierungen regelmäßig Höchstnoten – und bietet sich als Aperitif und aufgrund ihres raffinierten Süß-Säure-Spiels als Begleiter von Fruchtdesserts an.

➤ **WEINGÜTER IN BADEN** mit empfehlenswerten Scheureben: Leopold Schätzle, Wilhelmshöfe 1, Emdingen, www.schaetzle-weingut.de. Aufricht, Höhenweg 8, Meersburg, www.aufricht.de

FAKTEN

DIE NAMENSVIELFALT der Scheurebe ist mitunter etwas verwirrend. Zunächst hieß die Sorte nur Sämpling oder Sämpling 88, nach ihrem Zuchtnamen. In Österreich hat sich dieser Name bis heute gehalten. Weitere Namen sind Scheu-Riesling oder Scheu 88. 1933 nannte Georg Scheu die Rebe zu Ehren des NSDAP-Landesbauernführers Richard Wagner „Dr. Wagnerrebe“. Er erhoffte sich dadurch die Finanzierung seiner Rebzucht. Nach dem Krieg behauptete Scheu gegenüber Vertretern der US-Besatzungsmacht, dass damit der Komponist Richard Wagner gemeint gewesen sei. Damit kam er durch. Die „entnazifizierte Rebe“ heißt seitdem Scheurebe. RIX