



Hans-Jörg Wilhelm zeigt in seinem Hofladen, wie er die Flasche dreht und rüttelt, damit sich die Hefe im Flaschenhals sammelt.

Foto: Weigert

Neuanfang mit 240 leeren Flaschen

Hans-Jörg Wilhelm aus Unterreggenbach hat sich einen Wunsch erfüllt: Er stellt **Schaumweine** aus regionalen Obstsorten her. Sein Geschäft wächst von Jahr zu Jahr.

Vor fünf Jahren begann Hans-Jörg Wilhelm mit der Herstellung von hochwertigen Bio-Schaumweinen aus Hohenloher Obstsorten. Dahinter steckt nicht nur Handwerk, sondern eine Lebensphilosophie.

SONJA ALEXA SCHMITZ

Langenburg. Man weiß nicht ob man sich mit dem 41-jährigen freuen oder nachdenklich werden soll. Beides passt, wenn man den Mann erzählen hört, der mit roten Wangen an seiner Küchentheke sitzt und die Hände an der Kaffeefasse wärmt. Im Hintergrund spielt Metallica.

Es ist halb drei und er ist gerade vom Ernten rein gekommen. Morgens um acht geht es los, dann sammelt er das Fallobst auf. Rund um Unterreggenbach befinden sich seine Streuobstwiesen. Momentan sind es 240 Bäume, die er bearbeitet.

Sobald sein Hänger voll ist, fährt er die Ernte zur Presse nach Ingeltingen. Er füllt das Obst in die Maschine. Dort wird es vier Stunden lang gepresst. Mittagspausenzzeit für Hans-Jörg Wilhelm. Am Nachmittag fährt er dann wieder los, um den abgepressten Saft in Tanks zu füllen. Dort verbleibt dieser für zwei Monate. Der angegorene Most wird dann in Flaschen gefüllt und ruht dort für 14 Monate auf französischer Champagnerhefe. Nach Ablauf dieser Reifezeit stellt Hans-Jörg Wilhelm die Flaschen auf den Kopf, damit die Hefe sich im Flaschenhals sammelt. Er dreht und rüttelt die Flaschen, damit möglichst wenig Hefe-Rückstände in der Flasche bleiben. Der Flaschenhals wird angefroren, der Kronkorken mit einem Spezialöffner entfernt und der Hefeturbid wird mit sechs bar Kohlendruck heraus geschleudert. Der fehlende Inhalt wird mit Most

aufgefüllt. Wilhelm baut seine Schaumweine trocken aus. Sie weisen einen Alkoholgehalt von, je nach Jahresschwankung, etwa 4,5 Volumenprozent beim Apfelsider und 8 Volumenprozent bei den Schaumweinen auf.

Pomarlo heißt der Schaumwein aus Äpfeln. Die Produkte sind Cuvées, bestehen also aus mehreren Sorten. Das sorgt für den ausgewogenen Geschmack von Süße und Säure. Gewürzhuke, Bittfelder Apfel und Brettacher Apfel sind die Mitspieler für den Apfel-Schaumwein.

Pyrus steht auf der Sektklasse mit dem grünen Etikett. Drinnen sorgt die Schweizer Wasserbirne und die Kirchensaller Birne für Geschmack. Pyrus ist das lateinische Wort für Birnbaum. Pomarlo ist der Apfelbaum in der Plansprache Esperanto.

Es klingt einfach, und man könnte meinen, es sei eine schöne Entwicklung hin von dem Jungen aus Hengsfeld, bei dessen Eltern bereits die Mostfässer im Keller standen, hin zu dem Kreativen, der gelernt hat, aus Äpfeln mehr zu machen als nur Most.

So steil ging der Weg aber nicht bergauf. Mit 18 zog Hans-Jörg Wilhelm aus und machte eine Lehre im

mittleren Verwaltungsdienst. Er lebte in Stuttgart, war als Hilfsarbeiter bei Procter und Gamble, begann ein Studium für Kultur- und Freizeitmanagement, brach ab, weil er Vater wurde und Geld verdienen musste. Obstbäume und Gemüsegarten konnte er nur als Hobby bewirtschaften.

Schon damals hatte er die Idee, aus Obst hochwertigen Schaumwein herzustellen. Aber die Trennung von seiner Freundin im Jahr 2003 raubte ihm die Kraft. Die kreativen Pläne lagen auf Eis und irgendwann schienen sie gar vergessen oder nicht umsetzbar. Erst ein Berufscoaching brachte ihn 2006 wieder zurück zu seinem Wunsch. Um so ein Unternehmen zu starten braucht es Geld. Und daran mangelte es ihm derzeit. Er wohnte in diesen Jahren in Unterreggenbach, renovierte sein altes Haus, lebte sparsam, entsagte dem Auto, erledigte alles per Fahrrad. „Meine Äpfel hatten es wärmer als ich“, sagt er, denn auch an Heizkosten musste er sparen.

Aber der Wille war in dieser Zeit stark. Er streckte 150 Euro ein, fuhr nach Heilbronn zur Sektkellerei und kaufte von seinem Letztgeld 240 leere Flaschen. Nicht viel, aber

ein symbolischer Anfang. Er pachtete in Blaufelden eine Streuobstwiese und arbeitet sich langsam voran. So ein Anfang setzt sich nicht wie ein Märchen fort. Man muss viel dafür tun und viele Entbehrungen in Kauf nehmen. Aber Wilhelms innere Stimme sagte schon immer: „Tu was draußen!“ Um bei sich anzukommen, konnte er nicht im Büro sitzen bleiben. Selbstfindung ist ein abgedroschenes Wort, aber es ist ihm ein Leitfadens geworden. Er weiß, dass sein Tun richtig ist auf dem Weg dahin, wo viele hin müssen: Sich selbst zu akzeptieren, und hinter dem stehen zu können, was man macht.

Fünf Tage die Woche ist er mit Ernte und Produktion beschäftigt, hinzu kommt die Schreibtscharbeit. Am Wochenende ist er unterwegs auf Messen, wie der Slow-Food-Messe in Stuttgart oder er wird zum Ausschank bei Veranstaltungen eingeladen, wie zum Hohenloher Kochfestival. Er lebt und arbeitet alleine. „Das Schönste ist das Lob der Konsumenten. Das tröstet über die mühevollen Arbeit und die Stunden draußen hinweg, die nicht nur anstrengend, sondern manchmal auch sehr einsam sein können.“



Morgens liest Hans-Jörg Wilhelm die gefallen Früchte auf. Die Straße ist zwei Kilometer lang. Jeder Baum will von dem „Einzelkämpfer“ abgeerntet werden.



Bio-Birnenschaumwein aus Hohenlohe in Champagner-Qualität.