

## Hohenloher Streuobst zum Prickeln gebracht

**LANGENBURG** Schaumweine aus Äpfeln, Birnen und Quitten:  
Wie Hans-Jörg Wilhelm nach einer Krise den Job fürs Leben fand

Von unserem Redakteur  
Ralf Reichert

**H**ans-Jörg Wilhelm hat seine Mitte gefunden. Er macht seit sieben Jahren nur noch das, was er wirklich will und was ihm gut tut. Nach „dem Markt“ will er sich nicht richten. Nur nach seinem Gefühl, seinem Bauchgefühl. Doch er ist in seinem Job so aufgegangen, dass der Markt seine Produkte immer stärker nachfragt.

**Preis** Seine ganze Leidenschaft gilt dem Streuobst. Es gibt nur ganz wenige in Deutschland, die daraus Bio-Schaumweine machen. Der 43-Jährige aus Unterregenbach hat es gewagt. Und gewonnen. Zum Beispiel im April 2014 bei der wichtigsten Fachmesse in Frankfurt. Da heimste er bei einer Blindverkostung die höchste europäische Auszeichnung ein für seine Kreation Quitte trifft Riesling. In diesem Sommer hat er

Birnen und Duftrosen vermischt und mit dem Riesling vermählt. Jedes Jahr ein neues Produkt: Das ist seine Devise. Mit diesen beiden Secco-Varianten für den Sommer hat er eine weitere Tür geöffnet.

Der Anfang 2007 war schwer. Jetzt kann er sagen: „Das Geschäft wächst gesund.“ Seit 2011 ist er gut in der Spur. Damals brachte er eine Frucht in die Flasche, die äußerst anstrengend ist. Heute ist er einer von nur zwei Produzenten in Deutschland, die Quittensekt nach dem Champagnerverfahren herstellen. Wilhelm tüfelt und testet, das Segment ist speziell. Den richtigen Dreh zu finden, kostet Zeit.

**Selektion** Streuobstwiesen sind typisch für Hohenlohe. Schon als kleines Kind bekam Wilhelm mit, wie seine Mutter die Früchte erntete. Ihr wichtigster Grundsatz lautete: Nicht jede nehmen. Diese „starke Selektion“ hat er von ihr übernommen. „Streuobstwiesen sind eine Wissenschaft für sich“, sagt er. Bei Simprechts- hausen ist er in nahezu ideale Gefilde vorgestoßen. „Simprechts- hausen ist ein alter Schnapsbrennerort. 14 Brannt- rechte gab es einst, heute ist nur noch ein Brenner aktiv.“ Was also tun mit dem ganzen Obst? Wilhelm entschied für sich: anfragen, ernten und zu Schaumwein machen. Er sicherte sich fünf Hektar und schwärmt von dem tollen Bestand, der schönen Gegend: „Da ist alles dabei.“ Die erste Fläche bei Blaufelden hat er aufgegeben.

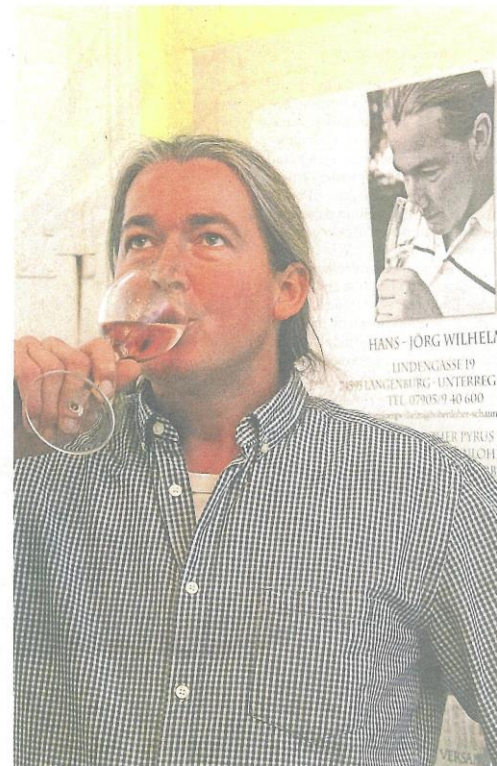
Sekt aus Quitten und  
Birnen: reinsortig  
oder seit Neuestem  
mit Riesling gemixt.

Doch wie kam er überhaupt auf die Idee, Hohenloher Streuobst zu Schaumwein zu veredeln? Am Beginn stand eine Lebens-Krise. Seine Frau trennte sich von ihm. Es war ein großer Schmerz, damals, im „heißen Sommer 2003“. Es brauchte eine Weile, bis er sich davon erholte. Bis Ende 2005 behielt er seinen Job als AOK-Angestellter in Schwäbisch Hall. Dann schmiss er hin und machte ein Jahr gar nichts mehr. „Ich hatte alles satt.“ Er absolvierte ein Berufs-Coaching – und fand nach drei Monaten seine Berufung. Plötzlich wusste er, was er wollte. So klar wie noch nie. Es war kein Traum, es war ein ganz konkretes Ziel.

Mit 240 Flaschen Birnenschaumwein startete er. „Dafür habe ich mein letztes Geld gegeben.“ Der Regionalmarkt in Wolpertshausen wurde aufmerksam und kaufte ihm alles ab. Fortan durfte er sich „einzig- er Bio-Birnenschaumweinerzeuger in Deutschland“ nennen. Die Saat war gelegt. Seit Dezember wohnt er im alten Pfarrhaus, über der Krypta. Unten ist ein Hofladen. Wer ihn darin sieht, weiß: Wilhelm hat seinen Platz im Leben gefunden.

### Mit Most fing es an

Most machen mag eine Wissenschaft für sich sein, Schaumwein aus Streuobst zu produzieren, ist es noch mehr. Mit „**Most als Hausgetränk**“ wuchs Hans-Jörg Wilhelm in Hengstfeld auf. Seine Mutter wehte ihn in die Geheimnisse ein. Bei den hiesigen Mostprämierungen war er immer dabei. Wilhelm studierte ab 1997 BWL mit Schwerpunkt Kultur- und Freizeitmanagement in Künzelsau und wechselte nach der Geburt seiner Tochter als Angestellter zur AOK nach Hall. 2005 hatte er genug, seit 2007 macht er Sekt. rei



Jedes Jahr ein neues Produkt: Das ist Hans-Jörg Wilhelms Devise. Seine aktuellste Kreation: ein Birnenwein mit historischen Duftrosen auf Riesling. Fotos: Reichert/privat



Hans-Jörg Wilhelm schwört bei der Sekt-Herstellung auf die Schweizer Wasserbirne. An der Hohen Straße stieß er auf die „längste Birnenallee, die ich je gesehen habe“.