Seit 400 Jahren dem Rebensaft in Pommern treu

Dokumente beweisen: Das Weingut Leo Fuchs gibt es seit 1624

Von Ulrike Platten-Wirtz

Pommern. Es heißt, die Römer hätten den Wein an die Mosel gebracht, und zwar vor rund 2000 Jahren. Ganz so alt ist das Weingut Leo Fuchs in Pommern allerdings noch nicht, doch die Familie kann immerhin auf mindestens 400 Jahre Weinbau in Pommern zurückblicken. „Dafür gibt es sogar entsprechende Nachweise“, erklärt Kathrin Fuchs, die die entsprechenden Dokumente zusammen mit einem Hobbyhistoriker gesichtet hat. „Ältere Schriftstücke wurden vermutlich bei einem Brand vernichtet, sodass die Familiengeschichte nicht weiter zurückverfolgt werden kann“, bedauert Kathrin Fuchs.

Schon als Knirps im Weinberg tätig: Ulrich Fuchs führt heute den Familienbetrieb in Pommern.

Fest steht jedoch, dass bereits im Jahr 1624 bei der Eheschließung von Matthias und Catharina Fuchs Rebstöcke im Besitz der Familie waren. Den heutigen Namen Leo Fuchs trägt das Weingut erst seit 1954, benannt nach dem Vater des Seniorchefs Bruno Fuchs. Heute führt Sohn Ulrich zusammen mit seiner Frau Kathrin den Betrieb in elfter Generation. Wie sich der Weinbau verändert hat und welchen Herausforderungen sich die Winzer heute stellen müssen, erklärt Familie Fuchs im Gespräch mit unserer Zeitung.

Unternehmen gehört zu den Großen an der Mosel

Der Name Fuchs ist in Bezug auf Moselwein längst zu einer eigenen Marke geworden. Mit einer Anbaufläche von zehn Hektar gehört das Familienunternehmen zu den Großen an der Mosel, im Anbau überwiegend Riesling. „Der Riesling ist das Beste, was die Mosel zu bieten hat“, ist sich Seniorchef Bruno Fuchs sicher. Gefolgt von der Rebsorte Chardonnay, Burgundersorten und Rivaner, machen Rieslingstöcke 70 Prozent der Anbaufläche aus. Die erzeugten Weine (70.000 Flaschen pro Jahr) werden von dem Familienbetrieb selbst vermarktet. Das war nicht immer so, doch dazu später mehr.

Ein Alleinstellungsmerkmal des Weinguts sind die farbenfrohen Etiketten, die Seniorchefin Brunhilde Fuchs in den frühen 1990ern entworfen hat. „Das Motiv zeigt den mäandernden Mosellauf bei Pommern, die Farbgebung symbolisiert die Elemente des Weinbaus“, erklärt Ulrich Fuchs die Arbeit der seiner Mutter. Zum Jubiläum wurde mit dem Mosellauf in Gold auf weißem Grund eine Riesling-Auslese des Jahrgangs 2018 etikettiert. „Unser bisher bester Jahrgang, kerngesunde Trauben und volles Aroma“, schwärmt Fuchs.

Ein Bild aus früheren Zeiten zeigt Urgroßvater Josef Jakob Fuchs mit Kundschaft vor dem Stammhaus in Pommern.

Fotos (2): Ulrich Fuchs Familienarchiv

Mit ihrer Unternehmensphilosophie „Aus gutem Grund“ hat sich das Weingut auch überregional einen Namen gemacht. „‚Aus gutem Grund‘ ist in zweifacher Weise zu verstehen. Einmal wachsen die Reben in gutem Boden, zum anderen gibt es immer einen guten Grund, guten Wein zu trinken“, schmunzelt Kathrin Fuchs, die sich im Betrieb ums Marketing kümmert.

Dass sich das Weingut selbst vermarktet, kam erst mit Margarete Fuchs, der Witwe des Winzers Josef Jakob Fuchs, der im Jahr 1899 das heute von der jungen Familie bewohnte Stammhaus in der Ortsmitte von Pommern baute. Vorher war es üblich, dass der erzeugte Wein im Fass abgegeben wurde. In der Regel verkaufte man an eine Kellerei in Traben-Trarbach. „Das war damals die Handelsstadt für Weißwein von der Mosel“, weiß Bruno Fuchs. Zudem weiß Fuchs auch, dass die protestantischen Traben-Trarbacher gute Kontakte zum englischen Königshaus pflegten, was der besseren Vermarktung des Weins dienlich war. Doch dass Weine aus den besten Lagen von Pommern nicht unter ihrem richtigen Namen gehandelt wurden, gefiel Margarete Fuchs überhaupt nicht. „Meine Urgroßmutter hat dann angefangen, den Wein in Flaschen abzufüllen und selbst zu vermarkten“, sagt Ulrich Fuchs.

Urgroßmutter holte erste Staatspreise für das Weingut

Damit wären wir bei einer der Vorreiterrollen des Weinguts. Der Mut der Urgroßmutter bewies sich als Erfolgsmodell. Sie war auch die Erste in der Familie, die Weine zur Prüfung anstellte und die ersten Staatspreise für das Weingut holte. In den folgenden Jahren kamen unzählige weitere Auszeichnungen dazu. Dank des weltweit guten Namens, den der Moselwein zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss, ging es den Winzern damals finanziell sehr gut. „Zu der Zeit entstanden im Dorf auch die herrschaftlichen Bruchsteinhäuser“, sagt Fuchs. Außerdem wurden Moselweine um das Jahr 1900 als teuerste Weine der Welt gehandelt. Im Vergleich weiß Bruno Fuchs, dass man für eine Flasche Moselwein acht Goldmark zahlte, während man eine Flasche Bordeaux schon für die Hälfte bekam.

Mit Weißwein, vor allem mit Riesling, verbindet man bis heute das Anbaugebiet Mosel. Dass hier bis Ende des 18. Jahrhunderts fast ausschließlich rote Trauben wuchsen, ist heute nahezu in Vergessenheit geraten. „Erst der Trierer Kurfürst Clemens Wenzelslaus hat im Jahr 1787 das Riesling-Edikt erlassen“, erklärt Ulrich Fuchs. Der Grund: Wein sollte länger haltbar sein, weshalb man auf gute Sorten wie Riesling setzte.

> „Der Riesling ist das Beste, was die Mosel zu bieten hat.“
>
> Seniorchef Bruno Fuchs

Wie seine Großmutter Margarete hat auch Bruno Fuchs eine Vorreiterrolle inne. Er war einer der Ersten, die neben dem Riesling auch Chardonnay anbauten. „Ursprünglich zum Versekten, als Pendant zum französischen Champagner. Doch die Kunden haben mir den Wein aus der Hand gerissen, der Verkauf des Sektes lief eher zögerlich“, gibt Fuchs augenzwinkernd zu. Chardonnay ist bis heute aber die Rebsorte, die nach dem Riesling am häufigsten in den Fuchschen Weinbergen zu finden ist.

Im Laufe der Jahre musste sich die Winzerfamilie wechselnden Herausforderungen stellen. „Was im 19. Jahrhundert die Reblaus war, ist heute der Klimawandel“, sagt Ulrich Fuchs. Doch auch die steigende Bürokratie macht den Winzern zu schaffen. Dem Klimawandel und der damit einhergehenden Trockenheit begegnet Fuchs mit organischer Düngung aus Stroh, Mist und Mulchkompost, um die Wasserspeicherfähigkeit des Bodens zu erhöhen. Denn dem Wein einen guten Boden zu bereiten, steht für den Winzer an oberster Stelle.

Ulrich Fuchs ist Winzer mit Leib und Seele

„Ich mache so viel wie möglich biologisch, aber keinen Biowein“, sagt Ulrich Fuchs. Um eine gute Qualität zu erzeugen – und ein Weingut, das seit 400 Jahren Bestand hat, muss gute Qualität erzeugen (O-Ton Kathrin Fuchs) – bedarf es mehr als alter Reben und guter Lagen. Ulrich Fuchs versteht sein Handwerk und ist Winzer mit Leib und Seele. „Er hat außerdem eine wahnsinnig feine Nase und einen sehr ausgeprägten Geschmackssinn“, bescheinigt Kathrin Fuchs ihrem Mann. Nicht zuletzt deshalb hat man ihn bereits im Alter von 21 Jahren als Prüfer in die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) berufen.

Ulrich Fuchs war es auch, der die Weinberge in Steillagen bereits 2004 anfing, quer zu terrassieren. Die Vorteile: eine bessere Bewirtschaftung und mehr Biodiversität. Auch hier sind die Fuchsens in der Vorreiterrolle, die sich für das Familienunternehmen bewährt hat.

Mit Emma (8) und Greta (4) steht möglicherweise schon die nächste Generation an Winzerinnen in den Startlöchern. So genau wissen die Mädchen das noch nicht. Aber dass sie gern einmal Weinköniginnen oder -prinzessinnen werden möchten, das ist schon ziemlich sicher.

Brunhilde, Bruno, Kathrin und Ulrich Fuchs vor ihrer Vinothek in Pommern.

Fotos (2): Michael Jarmusch

ANZEIGE