



Roman Niewodniczanski hat mit einem Weingut für 4600 Mark angefangen.

Fotos Wöngje Bergmann

# Der Winzer aus dem Bier-Imperium

Roman Niewodniczanski stammt aus der Bitburger-Dynastie. Statt Bier zu brauen, hat er ein heruntergekommenes Weingut gekauft. Damit hat er auch noch Erfolg.

Von Sebastian Balzter



Der Verkostungsraum des Weingutes Van Volxem in Wiltingen

## DER MENSCH

Roman Niewodniczanski kommt 1968 in Warschau als jüngster von drei Brüdern zur Welt. Seine Mutter stammt aus der Familie hinter der Braugruppe Bitburger, sein Vater war einer der besten Kernphysiker Polens. In den siebziger Jahren flieht die Familie nach Deutschland, Niewodniczanski geht auf ein Klosterinternat, studiert dann in Wien, Trier und Krakau unter anderem Wirtschaftsgeographie. Erste Berufserfahrung sammelt er in einer Unternehmensberatung. Mit Anfang 30 steuert er um und übernimmt das Weingut Van Volxem in Wiltingen an der Saar. Er ist verheiratet und hat drei Kinder.

## DAS WEINGUT

Das Weingut Van Volxem in Wiltingen an der Saar hat eine lange Geschichte. Die Weinberge sollen schon von den Römern im dritten Jahrhundert angelegt worden sein. Lange Zeit wurde es als Klosterweingut bewirtschaftet. Nach vier Generationen in der Familie Van Volxem übernahm es Roman Niewodniczanski. Das Weingut hat 38 Mitarbeiter, die im Jahr etwa 450 000 Flaschen abfüllen. In den ersten zehn Jahren sei das ein Verlustgeschäft gewesen, sagte der Winzer, seitdem erziele das Weingut operativ Gewinn.

W ein oder Bier? Das ist für manche Menschen bekanntermaßen eine Glaubensfrage. Fangen wir deshalb am besten gleich mit der Sache an, die am Ende sowieso alle wissen wollen. Wie kommt ein Spross aus der größten Bier-Dynastie der Republik dazu, nicht etwa ein innovatives Sudverfahren für die heimische Brauerei zu erfinden, sondern ein darbenendes Weingut zu neuem Glanz führen zu wollen? Seit er 1999 seinen ersten Weinberg an der Saar gekauft hat, muss sich Roman Niewodniczanski, in siebter Generation einer der Nachfahren des Gründers der Bitburger-Brauerei, ein Zwei-Meter-Mann und inzwischen 50 Jahre alt, mit dieser Frage herumschlagen. Manchmal wird sie ihm ehrlich interessiert gestellt, oft aber auch spöttisch oder neidisch.

Entsprechend wenig Lust hat er darauf noch. Viel lieber mag er über seinen Wein und dessen Geschichte reden, aber es hilft nichts: Wer aus so einer bekannten Familie stammt, kommt eben nicht um sie herum.

Also machen wir es kurz. Als Roman Niewodniczanski nach ausgedehnten Studienjahren in die richtige Stimmung kam, um sich beruflich entfalten zu wollen, hatten seine beiden älteren Brüder in der Brauerei schon fest die Zügel in der Hand. Da wäre für den Jüngsten nicht mehr viel Platz gewesen. Er hatte aber sowieso anderes im Kopf als Hopfen und Malz. Wirtschaftsgeographie, Management, Ethnologie, Politikwissenschaften waren seine Fächer an der Universität gewesen; von den großen Weingütern der Welt war er schon lange fasziniert. Was wird man damit? Die ersten Berufsjahre hatten ihm immerhin gezeigt, dass er als Angestellter seine Berufung nicht finden würde. Und dann kam diese einmalige Gelegenheit: „Frau Müller aus Oberemmel wollte für ihre 4600 Quadratmeter genau 4600 Mark in bar“, berichtet Niewodniczanski fast zwanzig Jahre danach. Oberemmel ist das Nachbarort von Wiltingen, dort hat er zwei Jahre nach dem Geschäft mit Frau Müller auch noch das jahrhundertalte, aber daniederliegende Weingut Van Volxem gekauft. Nicht etwa mit dem Spielgeld eines verwöhnten Erben, wie Niewodniczanski klarstellt; es mussten vielmehr Bankkredite her, außerdem hat die Oma ihm Geld geliehen. Aber der Preis war ein Schnäppchen, verglichen mit heute, wo an der Saar für Weinberge je Quadratmeter ein Euro gezahlt wird – als jährliche Pacht, nicht als Kaufpreis.

Damals, Ende der Neunziger, trank ja auch kaum jemand freiwillig deutschen Wein, und schon gar nicht von der Saar, wo es so viel kühler und karger und steiniger ist als in südlichen, sonnenverwöhnten Weinbaugeländen. Billiger Fusel, zur Massenware gepanscht und verramscht: das landläufige Image war fatal. Viele

Winzer aus der Gegend gaben auf. Die Weinberge, die zuvor seit der Römerzeit bewirtschaftet worden waren, waren dem Verfall und der Verbuschung anheimgegeben, weil niedrige Preise einerseits und aufwendiger Anbau auf kleinen, steilen Parzellen andererseits betriebswirtschaftlich schlecht zueinander passten.

Selbst engste Freunde hätten ihm ein Leben in Not und Elend vorausgesagt, als sie von seinem Ja zu Oberemmel erfuhren, sagt Roman Niewodniczanski heute. Was der Rest der Bitburger-Familie von der Idee hielt, für einen steinigen Hang hinter den sieben Bergen auch nur einen Pfennig auszugeben, kann man sich lebhaft vorstellen. Aber irgendwie haben die Bande gehalten, die verstreichende Zeit hat wohl das Ihre dazugetan. Roman Niewodniczanski hat einen Sitz im Beirat des Familienunternehmens Bitburger, und er beteuert, man komme bestens miteinander aus. Dafür ist sein eigener unübersehbarer Erfolg gewiss hilfreich. Es ist nämlich ganz anders gekommen, als ihm damals prophezeit worden war.

Ausgerechnet die Saar ist in den vergangenen beiden Jahrzehnten zum unjubilanten Star unter Deutschlands Weinanbaugeländen aufgestiegen. Wenn sie einen Riesling von der Saar im Glas haben, dann schwärmen die Kenner: So mineralisch der Kern! So präzise die Säuren! Gepriesen sei der Schieferhang, auf dem diese Reben wuchsen! Auf den Auktionen schießen die Preise himmelwärts. Für mehr als 12 000 Euro die Flasche hat der Saar-Winzer Egon Müller vor knapp vier Jahren seine Trockenbeerenauslese vom Scharzhofberg verkauft, das macht sie zum teuersten Weißwein der Welt. Müllers Wein liegt genau in der Mitte zwischen Wiltingen und Oberemmel; die Trauben für seine teuersten Flaschen erntet auch Roman Niewodniczanski am Scharzhofberg, als Nachbar des Rekordhalters. Dass der Fernsehmoderator Günther Jauch vor ein paar Jahren im nächsten Ort flussabwärts das Weingut eines seiner Vorfahren übernommen hat, passt ins Bild. Aber wenn an einem grauen Märztag eisige Böen den Regen über die Hänge peitschen, fragt man sich unwillkürlich, wie das hier bloß klappen soll mit dem Spitzenwein.

Das ist die Frage, nach der Roman Niewodniczanski förmlich lechzt. Am besten, man klettert dafür mit ihm auf eine der Steillagen, den „Wiltinger Gottesfuß“ zum Beispiel, hoch oben über dem Dorf und der Saar gelegen. Dann sprudelt es nur so aus ihm heraus, und plötzlich fügt es sich, dass er zur „Terrassenbildung der Saar“ an der Uni in Trier einst eine Prüfung ablegen musste, von der er damals noch nicht ahnte, wie nützlich der gelernte Stoff einmal für ihn werden sollte.

Sechzig Grad Gefälle, ein rutschiger Boden aus Schieferkrümmeln: Hier ist Handarbeit gefragt, von Rebstock zu

Rebstock, Maschinen kommen mit solchen Lagen nicht zurecht. Wie in einer Spielzeuglandschaft fährt unten im Tal ein roter Zug. Oben am Berg sagt Niewodniczanski: „Diese kalten Winde von der Eifel und aus dem Hunsrück, das ist gerade die Magie. Sie setzen die Rebe unter Stress, bremsen ihr Wachstum ab.“ Die Folge: Der Ertrag je Hektar ist lächerlich gering am „Gottesfuß“, ganze 2000 Flaschen. Aber die Qualität der Trauben ist umso höher. Sie haben viel Zeit, um reif zu werden, bis in den Oktober und November hinein, ohne dass am Ende der Zuckergehalt zu hoch ist. Deshalb steigt der Alkoholgehalt selbst nach einem Ausnahmesommer wie dem vergangenen nicht über 12 Prozent.

Das hat sich zum Markenzeichen der Saarweine entwickelt, der Erderwärmung sei Dank sogar mit internationaler Geltung. „Cool climate wine“ heißt das Stichwort dazu. Anderswo liegen Mostgewicht und Alkoholgehalt inzwischen oft deutlich höher, was den Wein tendenziell schwerer und weniger mineralisch im Geschmack macht. „Moselsaar-rüwer“, sagt Niewodniczanski in seinem üblichen Tempo und lässt die drei traditionellen Weinbauflüsse in Deutschlands Westen dabei zu einem verschmelzen, „ist eines der letzten Gebiete, die noch präsen Säuren haben“. In der Business Class der Lufthansa steht Van Volxem auf der Karte, in Russland und Japan findet Niewodniczanski nach eigener Auskunft für seine Weine mehr und mehr Liebhaber, ausverkauft sind sie sowieso immer schnell, auch wenn sie mit Preisen von 10 Euro aufwärts je Flasche an der Masse vorbeiproduziert sind. Im Schnitt geben die Deutschen für eine Flasche Wein 2,30 Euro aus.

Der historische Clou daran ist, dass die besten Weine von der Saar vor hundert Jahren schon einmal Weltruf hatten. Die Belege dafür hat Roman Niewodniczanski in dem herausgeputzten Barockbau des Weinguts mitten in Wiltingen gesammelt. Landkarten, Steuerlisten, Tagebücher, Faksimiles und Folianten liegen dort im Probenraum parat, mit Lesezeichen für die prägnantesten Stellen präpariert. Vom „Siegesszug des Moselweins“ wird im Prospekt des Berliner „Kaiser-Kellers“ aus dem Jahr 1902 berichtet; das zu seiner Zeit größte Weinhäuser der Welt hatte natürlich auch Van Volxem auf Lager. Die Weinkarte aus dem New Yorker Nobelpalast Ritz-Carlton anno 1934: 25 Moselweine stehen drauf, aber nur sechs Burgunder. Wenn Niewodniczanski Vorträge im Ausland hält, dort seine Weine vorstellt, dann lassen diese alten Dokumente das Publikum regelmäßig staunen. „Wir wollen einen Wein erzeugen wie 1900“, formuliert er das eigene Ziel.

Es ist kein Zufall, dass ausgerechnet er diese historische Dimension so gern betont. Sie gibt dem Produkt, um es auf Marketingdeutsch zu sagen, ihr Allein-

stellungsmerkmal. Der Bitburger-Spross hat dafür offensichtlich einen besonders klaren Blick, und das macht ihn zu einem glühenden Lokalpatrioten – eben weil er keiner der Alteingesessenen ist. Weil er unbelastet von den Jahrzehnten des Niedergangs an die Arbeit ging. Weil er sogar das Winzerhandwerk erst gelernt hat, als er den Weinberg von Frau Müller aus Oberemmel und das altherwürdige Weingut Van Volxem schon gekauft hatte. Und weil er bereit ist, für sein Konzept nicht nur finanziell in die Vollen zu gehen. Dass er es sich leisten kann, ist gewiss kein Nachteil, genügt aber auch nicht als Erklärung. „Er ist nicht wie irgendein Star mit einem Koffer voll Geld gekommen, um sich ein Weingut zu kaufen, weil das gerade angesagt ist“, sagt der Weinhändler Nicos Hornivius aus Mörfelden bei Frankfurt, der von Anfang an beobachtet hat, was sich da Neues im verschlafenen Wiltingen tat. „Niewo ist ein Enthusiast, er kümmert sich unermüdlich um seinen Wein, um seine Marke. Was er damit in zwanzig Jahren erreicht hat, dieses Tempo gibt es in Deutschland so nicht noch einmal.“

Bald könnten das vermutlich noch mehr Leute so sehen. Drüben, auf einer der Landschaftsterrassen auf der anderen Seite des Saar-Altarms, steht der Neubau, der dafür sorgen soll. Das heißt, noch ist es eine Baustelle. Ein funkelnelnagelneues Weingut, mit hellem Travertin-Stein verkleidet, lässt Roman Niewodniczanski hier errichten. Im Bordelais und in der Toskana sind die großen Winzer früher auf die Idee gekommen, sich architektonische Ausrufezeichen zu leisten, in Kalifornien sowieso; in Deutschland hat den Gedanken noch keiner so konsequent verfolgt wie er.

Die Produktion ist schon umgezogen, die Präsentationsräume sollen im Sommer mit einem großen Fest eröffnet werden, jede Menge Prominenz aus der Spitzengastronomie ist eingeladen. Er sei detailversessen, räumt Niewodniczanski beim Rundgang über die Baustelle ein. Den Handwerkern ruft er bei jeder sich bietenden Gelegenheit zu, worauf es ihm alles ankommt: dass der Putz an der Wand die gewünschte Körnung hat, dass der Abschluss des Holzbodens exakt seinen Vorstellungen entspricht, dass die Handläufe am Treppengeländer nicht das Gesamtbild beeinträchtigen. Die Eichen, aus denen die Fässer im Keller hergestellt wurden, hat er selbst im Wald ausgesucht. Ein Projekt, für viele Millionen Euro, das sich für einen Betrieb dieser Größenordnung mit den üblichen Abschreibungsregeln nie und nimmer schönrechnen lässt. Wenn man in Generationen denkt, geht es vielleicht trotzdem gut. „Ich werde nie das Geld herausholen, das ich hier investiert habe“, räumt Roman Niewodniczanski ein. „Aber jeden Morgen wache ich auf und denke: Was für ein Glück.“