

Alles Rot

Schülerweinprojekt der angehenden Weinbautechniker

von LEONIE IRIOHN und TATJANA SULZER: **Die Welt des Weines besteht aus unbegrenzten Möglichkeiten. In diesem Sinne haben sich 15 junge Leute aus verschiedenen Ecken Deutschlands zusammengefunden, um im Rahmen ihres Abschlussjahres an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim ein einzigartiges Projekt ins Leben zu rufen – das Schülerweinprojekt „Alles Rot“.**

Die Idee hinter „Alles Rot“ ist so simpel wie faszinierend: Mit roten Trauben verschiedener Sorten zu experimentieren und eine breite Palette von Weinstilistiken zu kreieren. Unter der fachkundigen Anleitung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Landesanstalt begannen die Studierenden bereits im ersten Schuljahr 2022 mit ihrem Konzept zur Themenfindung des Projekts.

Die Trauben kamen aus den eigenen Rebflächen der LWG und wurden vom Rebschnitt bis zur Ernte von den Studierenden selbstständig gepflegt und bearbeitet. Für die Aufgaben, die sie nicht selbst übernehmen konnten, wurden genaue Pläne erstellt, damit am Ende das optimale Ergebnis im Keller ankommt.

Die Weine

Das Herzstück des Projekts ist die Vielfalt. Von einem prickelnden Secco aus der Rebsorte Domina bis hin zu einem körperreichen Blanc de Noir und einem harmonischen Rosé aus Spätburgunder und einer fruchtbetonten Macération Carbonique aus Merlot reicht die Palette der hergestellten Weine.

Die Studierenden hatten die Möglichkeit, ihre persönlichen Vorlieben und kreativen Ideen einzubringen, und so entstanden vier beeindruckende Weine, die die Diversität und das Potenzial roter Trauben aufzeigen.

Durch großzügige Unterstützung von Dagmar Lehmann (DLKM Kreativagentur) erarbeiteten die Studierenden zudem die Markenentwicklung, um klar und deutlich zu wissen, wofür sie stehen. Dazu zählten auch das Kommunikationsdesign und die praktische Umsetzung.

Doch das Schülerweinprojekt ist mehr als nur die Herstellung von Wein. Es ist eine ganzheitliche Erfahrung, die den Studierenden ermöglicht, selbst-

ständig zu planen, zu entscheiden und auszuführen. Von der Auswahl der Rebsorten über den Weinbauplan bis hin zur Abfüllung und Vermarktung haben sie jeden Schritt des Prozesses aktiv mitgestaltet.

Unterstützt wurden sie dabei nicht nur von den Lehrkräften Johannes Burkert, Christian Deppisch und Dr. Matthias Mend, sondern auch vom „Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e. V.“, der das Projekt seit vielen Jahren tatkräftig fördert. Der Erlös aus dem Verkauf der Weine fließt direkt zurück in den Verband und ermöglicht es, auch im kommenden Jahr ein neues Schülerweinprojekt zu finanzieren. Von jedem Wein wurden 400 Liter produziert. Der Verkaufspreis pro Flasche lag bei 9 Euro.

Die Feinschmeckermesse

Das Highlight des Projekts sind jedoch nicht nur die Weine selbst, sondern auch die begleitenden Veranstaltungen. So konnten die Weine erstmals am Wochenende vom 2. bis 3. März 2024 auf der Fränkischen Feinschmeckermesse in Iphofen vorgestellt und probiert werden.



▣ Bild 1: Studierende Tizian Beyerl und Lars Terveer (von links) beim Flaschenaufstellen während der Füllung (Foto: „© Alles Rot“)



▣ Bild 2: Michaela Kuhn kontrolliert den Tank während der Füllung (Foto: „© Alles Rot“)



▣ Bild 3: Feinschmeckermesse – Studierende Tatjana Sulzer und Max Weickert im Gespräch mit Dieter Lenzer, Emmi Wendemuth, Artur Steinmann, Tamara Bischof und Hubert Bittlmayer (von links) (Foto: Gabriele Brendel)

Die Planung und Umsetzung des Messeauftrittes wurde eigenständig von den Studierenden übernommen. Sie durften sich über den Besuch der Ehrengäste Hubert Bittlmayer (Amtschef des Staatministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus), Artur Steinmann (Fränki-

scher Weinbaupräsident), Dieter Lenzer (Bürgermeister Iphofen), Tamara Bischof (Landrätin Kitzingen) und Emmi Wendemuth (Fränkische Weinprinzessin) freuen. Ebenso erfreulich war der Verlauf der beiden Messetage dank des hohen Interesses an den ausgeschenkten Fassproben. Die

Infobox: Staatliche Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim

Die Staatliche Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim ist eine der ältesten Fachschulen Bayerns im Agrarbereich. Sie ist angegliedert an die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) und bietet ein vielseitiges Fortbildungsangebot an – mit Bildung und Wissenstransfer aus der Forschungsarbeit der LWG wird in die Zukunft der grünen Branche investiert! In den vergangenen 10 Jahren haben in der Fachrichtung Weinbau und Oenologie rund 170 Absolventinnen und Absolventen unsere Schule mit dem Abschluss „Staatlich geprüfte Technikerin/geprüfter Techniker“ und eine Absolventin mit dem Abschluss „Staatlich geprüfte Wirtschaftlerin“ erfolgreich durchlaufen.

Am „Grünen Campus“ mit Wohnheim und Mensa können sich Gärtnerinnen und Gärtner, Winzerinnen und Winzer sowie Wein-technologieninnen und Weintechnologen in einem Jahr zur Wirtschaftlerin/zum Wirtschaftler bzw. Meisterin/Meister und in zwei Jahren zur Technikerin/zum Techniker weiterbilden. Die Fachhochschulreife ist durch die Zusatzprüfung im Fach Englisch am Ende des zweiten Schuljahres möglich. Wahlfächer, weitere Kurse, ein Weinprojekt, Exkursionen und Praktika (teilweise international) mit „ERASMUS+“-Förderung runden das Angebot ab.

Der Unterricht ist gebührenfrei und startet im September (Bayerische Ferienordnung). Es gibt Förderungsmöglichkeiten über „Meister-BAföG“ (AFBG) und Schüler-BAföG. Weitere Vorteile sind der kostengünstige Zugang zu circa 250 fachbezogenen E-Books und die Netzwerkbildung mit anderen Fachrichtungen, Verbänden, Betrieben und Alumni. Mehr Informationen gibt es unter www.fachschule-veitshoechheim.bayern.de.



▣ Bild 4: Tag der Abfüllung der Weine (20. März 2024): Richard Gründger, Jonas Kortmann, Leon Djukic, Lars Terveer, Thomas Reuter, Andrea Reuer, Tom Scholtes, Leonie Iriohn, Florian Arnold, Michaela Kuhn, Sebastian Rudloff, Max Weickert, Tizian Beyerl, Tatjana Sulzer (von links) (Foto: Korbinian Keßler)

Weine wurden am 20. März 2024 mit der Unterstützung des Kellerteams der LWG abgefüllt und anschließend verkauft.

Die Veranstaltungen

Gemeinsam mit der Kochschule Reiser in Dettelbach veranstalteten die Studierenden einen kulinarischen Abend. Es war eine limitierte Anzahl an Tickets erhältlich, die zum Preis von 65 Euro erworben werden konnten. Die Veranstaltung war restlos ausverkauft. Die vier Weine wurden zusammen mit einem exklusiven, regionalen 3-Gänge-Menü präsentiert. Die Studierenden haben dabei die Gäste mit Freude durch den Abend geführt. Außerdem fand eine Afterwork-party vor dem Kelterhaus der LWG statt. Zusammen wurde „Alles Rot“ gefeiert.

„Alles Rot“ ist nicht nur ein Projekt, sondern eine lebendige Erinnerung daran, was möglich ist, wenn junge

Menschen ihre Neugierde, Kreativität und Entschlossenheit vereinen. Es ist ein Beweis dafür, dass die Zukunft des Weinbaus in guten Händen liegt und dass die Vielfalt der Weine auch weiterhin für Begeisterung sorgen wird.

LEONIE IRIOHN
TATJANA SULZER

BAYERISCHE LANDESANSTALT FÜR
WEINBAU UND GARTENBAU
IWO@lwg.bayern.de