



Dr. Helmut Scholl ist mit Leib und Seele Winzer und Sportwissenschaftler.

Foto: Axel Schmitz

Er schwört auf Mehлтаuschreck

Dr. Helmut Scholl ist Bio-Winzer in Bornheim / Sechs Hektar Öko-Anbau

BORNHEIM Als Dr. Helmut Scholl Ende der 80er Jahre das Weingut seiner Eltern in Bornheim übernahm, stellte er den Betrieb sofort auf ökologischen Anbau um. Rund 30 Stunden in der Woche investiert der Nebenerwerbsswinzer in seine Wingerte und den Ausbau der Weine.

Von
Helena Sender-Petry

Dr. Helmut Scholl ist mit Leib und Seele Winzer – und Sportwissenschaftler. So pendelt er zwischen Bornheim und der Universität in Mainz, wo er Sportstudenten in den Fächern Volleyball und Statistik unterrichtet. Eine interessante berufliche Ausrichtung, ohne Frage. Doch der Winzer mit Dokortitel bringt beides ohne Probleme unter einen Hut. Denn: „Das Weingut war mir immer wichtig. Deshalb stand es für mich fest, den Betrieb meiner Eltern weiterzuführen.“

Der Job an der Uni gab ihm

die nötige Sicherheit, einen eigenen Weg zu gehen. Dr. Scholl verpachtete die Äcker und bewirtschaftete fortan die Rebflächen – heute sind es sechs Hektar – ökologisch. „Die Geburt meiner Tochter bestärkte mich damals, meinem Kind etwas zu hinterlassen, was intakt ist“, erinnert sich der Nebenerwerbsswinzer an die Zeit vor 18 Jahren. Und die Eltern? „Mein Vater war zunächst skeptisch, doch er hat mich unterstützt. Andere Winzer belächelten mich. Doch damit konnte ich leben“, versichert Dr. Scholl. Heute weiß er, die richtige Entscheidung getroffen zu haben, denn Dr. Scholls Wein-Geschäfte laufen so gut, dass er davon leben könnte.

Nach wie vor bewirtschaftet er seine Weinberge ökologisch, was bedeutet, er verzichtet gänzlich auf leichtlösliche, mineralische Dünger. Auch Herbizide sind tabu, es werden keinerlei Giftstoffe eingesetzt, es kommen „keine chemisch-synthetischen Spritzmittel“ zum

Weingut

■ Das ökologisch bewirtschaftete Weingut Dr. Scholl in Bornheim ist Mitglied im Verband Eco Vin.

■ Angebaut und vermarktet werden Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Spätburgunder, Portugieser, Regent, Riesling, Silvaner, Chardonnay und Bacchus.

Einsatz. „Ich arbeite mit Pflanzenstärkungsmitteln, die etwa vor Mehltau schützen“. Dabei schwört Dr. Scholl auf „Steinhauers Mehлтаuschreck“, dessen Wirksubstanz auf reinem Backpulver beruht. Zudem bepflanzt der Öko-Winzer die Reihen mit Klee und Kräutern, was den Boden lockert und ein Rückzugsgebiet für Nützlinge darstellt. Doch: „Die Qualität des Weins muss stimmen. Nur Öko reicht nicht, die Kunden legen großen Wert auf Geschmack“, weiß Dr. Scholl nur zu gut.

Seine Produkte vermarktet er in ganz Deutschland. Werbung musste er nie machen für seine Weine, die er selbst ausbaut und in Flaschen abfüllt. „Es hat sich einfach rumgesprochen, und heute beliefere ich meine Kunden von Hamburg bis München, von Berlin bis ins Ruhrgebiet.“ Die Palette seiner Weine ist groß, vom Riesling über Chardonnay bis hin zum Cabernet Sauvignon und Regent. Dr. Scholl: „Es hat mich immer gereizt, etwa Neues auszuprobieren. Auch deshalb stehen heute 19 Barrique-Fässer in meinem Keller, in denen die Rotweine mindestens 24 Monate reifen.“

Das Gros der Arbeit leistet der Sportler mit Weinverstand alleine, nur ab und an holt er sich Hilfe für die Weinberge. Zurzeit steht die Kellerarbeit im Mittelpunkt, die durchgegerenen Weine trennt Dr. Scholl von der Hefe. „Eigentlich habe ich das ganze Jahr im Weingut zu tun. Doch auf meine Lehrtätigkeit an der Uni wollte ich nicht verzichten.“