



JOHANNES RINKER

WEINGUT KNAB

# „AB JETZT MACHST DU DEN KELLER“

Im Weingut Knab der Familie Rinker ist der Weißburgunder der Star. „Feine Frucht, Frische, Eleganz und Dichte – Trinkgenuss pur!“ freut sich Johannes Rinker, der die Nachfolge seines Vaters Thomas Rinker erfolgreich angetreten hat. Er spricht mit uns über die speziellen Lagen im Nördlichen Kaiserstuhl und über die Umbauten und Erneuerungen im Weingut.

INTERVIEW VON CHRISTIAN HODEIGE  
FOTOGRAFIERT VON JOSS ANDRES





#### JOHANNES RINKER

„Unser Weißburgunder-Anteil liegt bei 35%, Tendenz steigend, wir pflanzen Weinberge damit neu, weil wir an seine Zukunft glauben.“

Thomas Rinker, die Entwicklung des Weingut Knab ist eine Erfolgsgeschichte. Erzählen Sie uns davon. Was waren die Meilensteine?

THOMAS RINKER: Begonnen hat unsere Geschichte 1994 mit einer Annonce in der Fachpresse: Weingut am Kaiserstuhl, 7,5 ha zu verkaufen ...

Die Wahl, dies anzugehen war, war für mich, der einem kleinen Nebenerwerbsbetrieb am Kaiserstuhl entstammt und dann als Kellermeister/Betriebsleiter/Geschäftsführer in der Weinbranche tätig war, eine Lebensentscheidung, und das für die ganze Familie!

In den 90er Jahren entwickelte sich der deutsche Wein nach Jahren mit massivem Imageproblem, aus dem Blickwinkel der Winzer und der Konsumenten durchaus positiv. Das ging einher mit einem neuen internationalen Blickwinkel, dem Einsatz von Barriquefässern und Selektionen von Pflanzgut aus Burgund.

Das ständige Streben nach noch besserer Qualität war immer unser Ziel. In der Vergangenheit waren am Kaiserstuhl die Spitzengeschäfte eher am südwestlichen Kaiserstuhl tonangebend. Der Klimawandel und die Möglichkeit hier „im kühleren“ Norden sehr gute Weinberge erwerben zu können war unsere Chance, die wir genutzt haben; viele nationale und internationale Preise haben uns auf dem Weg bestätigt. Aber auch die Verbindung von Wein und Kunst war für uns immer sehr wichtig. Meine Frau Regina hat sich mit ihrer künstlerischen Arbeit auch im Weingut eingebracht. Das von ihr gestaltete überarbeitete Weinetikett wie auch unser Corporate Design erhielt im deutschen Ausstattungswettbewerb den ersten Platz. 2006 haben wir unser Weingut umgebaut, aus der reinen Produktionsstätte wurde eine Wohlfühlloase mit Vulkansteinen aus den Weinbergen und anderen Naturmaterialien als Gestaltungselemente; dafür haben wir auch einen Architekturpreis erhalten. Im neuen Verkostungsraum befindet sich auch die Galerie 1A (unsere Hausnummer), in der Werke meiner Frau und weitere regionaler Künstler ausgestellt sind. Im Zuge dieser Umbaumaßnahmen habe ich mir auch einen Traum erfüllt und einen großen Archiv-Keller gebaut, indem wir ältere Jahrgänge für den späteren Verkauf, bei perfekten Temperaturen und geregelter Luftfeuchtigkeit lagern können. Das ist besonders für die Gastronomie sehr interessant. Wir können einige Weine in einer Jahrgangstiefe von bis zu 10 Jahrgängen anbieten. Das dient natürlich auch zur Kontrolle der eigenen Qualität, was sich besonders bei den gereiften Gewächsen durchaus sehen lassen kann. Und dann war da dieser Unimog 421 Baujahr 1970, der hier in der Garage stand, in den ich mich sofort verliebt habe. Mit meiner Neuerwerbung veranstaltete ich seit 1995 unsere vinologische Exkursion durch unsere Weinberge und hatte in Folge viele Fernsehauftritte, da ich der erste

war der diese Art der Weinproben hier angeboten hatte. Ich wollte die wunderbare Landschaft am Kaiserstuhl mit Weingenuss unserer Weine verbinden, das Verständnis für unsere Arbeit mit der Natur wecken – was für unsere Gäste immer wieder ein Highlight ist. Wir haben heute noch viele Kunden, die über die Unimog-Touren erstmals zu uns gekommen sind und uns bereits Jahrzehnte treu sind.

Seit der Übergabe an meinen Sohn Johannes bin ich hauptsächlich im Weinberg aktiv, oder mache die Touren mit meinem Unimog.

Herr Johannes Rinker, wie sind Sie da hineingewachsen? Warum sind Sie Winzer geworden? Wie war/ist die Betriebsübergabe?

JOHANNES RINKER: Ich bin zusammen mit meinen beiden Brüdern hier im Weingut aufgewachsen, als Kinder waren wir immer mit dabei, egal ob im Weinberg oder auf Veranstaltungen rund um den Wein. Allerdings wollte ich erst mal etwas anderes machen und habe eine Ausbildung im Medien-Bereich gemacht, es war für mich zunächst nicht klar, ob ich in das Weingut meiner Eltern einsteigen möchte. Nach einigen Jahren in der Medienbranche habe ich jedoch festgestellt, dass es mich wieder mehr nach draußen in die Natur zieht, und ich habe durch den Blick von außen einen anderen Sichtweisen auf das Geschäft meiner Eltern bekommen, das für mich als Kind vor allem mit sehr viel Arbeit, wenig Freizeit, wenig Urlaub und Abhängigkeiten von Dingen die man nicht beeinflussen kann verbunden war. In der Medienbranche habe ich gelernt die Besonderheiten von Produkten in den Vordergrund zu rücken. Dabei ist mir erst klar geworden mit was für einem besonderen und einzigartigen Produkt ich es beim Wein zu tun habe. Es ist etwas dessen Herstellung so simpel und gleichzeitig so komplex ist wie kaum ein anderes. Es verbindet nahezu alle Bereiche der Naturwissenschaft mit harter Arbeit und kreativem Gestaltungsspielraum. Es gibt eine lange Tradition, die über Jahrtausende stetig weiterentwickelt wurde und wird, aber am Ende ist es die Kombination aus uralter Technik und modernster Wissenschaft, die zu den besten Ergebnissen führen. Letztendlich funktioniert die alkoholische Gärung heute nicht anders als vor 5000 Jahren.

In der Weinlese habe ich mir immer Urlaub genommen und meinen Vater ein wenig im Keller unterstützt, das war eine schöne Abwechslung zu der Arbeit im Büro. Meine Eltern, die beide aus Weinbaubetrieben kommen, haben uns nie gedrängt und uns die Entscheidung selbst überlassen. Meine Mutter vertrat immer die Ansicht, diese Tätigkeit verlange zu viel Einsatz und Herzblut, um sie aus Verpflichtung zu machen. Leidenschaft und Überzeugung muss ausschlaggebend sein. Der Beruf des Winzers geht immer mit Risiken einher. Man kann die beste Arbeit das ganze Jahr über leisten und dann kommt der große Hagel kurz vor der >



STEINHALDE IM NATURSCHUTZGEBIET AMOLTERER HEIDE

JOHANNES RINKER

*„Für mich und unseren Weißburgunder ist die beste Lage Wihlbach, mit kalkreichen Lössböden, das ist mein Lieblingswein.“*

Lese und plötzlich steht die Welt Kopf. Mit diesem Risiko muss man leben, also muss man sich 200% engagieren und braucht bei Rückschlägen auch starken Rückhalt der Familie. Das Wetter bestimmt die Arbeit, nicht die Wochentage. Und das kann man natürlich auch nicht steuern. Für dieses Leben muss man sich als Familie entscheiden.

Seit 2016 bin ich komplett in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Ich war von Anfang an direkt für den Keller verantwortlich, was für mich eine große Herausforderung war – direkt nach dem Studium (Weinbau/Önologie) in Geisenheim. Die Erfahrungen, die ich zuvor in Neuseeland, im Trentino (Italien) und in Graubünden (Schweiz) sammeln konnte, waren mir dabei eine große Hilfe. Natürlich konnte ich auch viel von meinem Vater lernen, der mittlerweile schon fast 50 Jahrgänge in den Keller gebracht hat. Die Praxiserfahrung ist etwas anderes als der Hörsaal, denn Weinmachen ist in der Theorie ja relativ einfach. (schmunzeln)

*Wenn man das Weingut Knab in Endingen zum ersten Mal besucht, was schenken Sie zur Verkostung ein?*

JOHANNES RINKER: Ich fange gerne prickelnd mit unserem Pinot Rosé Brut Sekt an. Und dann natürlich ein Weißburgunder, meist den Weisser Burgunder Alte Reben. Meine Frau würde wohl zum Chardonnay Alte Reben greifen. Beide Weine spiegeln die Stilistik unseres Betriebs perfekt wieder, die sich immer zwischen Komplexität und Eleganz bewegt.

*Ihr Weingut hat den Weißburgunder zur Leitsorte des Betriebs auserkoren. Warum?*

JOHANNES RINKER: Schon die Familie Knab hat das große Potenzial dieser Sorte in Endingen gesehen, und diese als Leitsorte im Betrieb angebaut. Wir sind hier in der etwas kühleren Ecke des Kaiserstuhls, was sich in den letzten Jahren eher zum Vorteil entwickelt hat. Das Terroir in Endingen ist sehr unterschiedlich. Der Weißburgunder mag es ein bisschen kühler als Grau- oder Spätburgunder, außerdem bevorzugt er etwas tiefgründigere Böden und nicht unbedingt den Südhang. Das ist hier in Endingen perfekt. Unser Weißburgunder-Anteil liegt bei 35%, Tendenziell steigend, wir haben in den letzten Jahren auch wieder einige neue Weinberge mit Spitzen-Selektionen des Weißburgunder bepflanzt, weil wir an seine Zukunft glauben und die Sorte in der DNA unseres Betriebes tief verankert ist. Es ist eine elegante Rebsorte, die auch Kraft zeigen kann, aber immer „trinkfreudig“ bleibt. Sie ist auch gut lagierungsfähig, wenn sie entsprechend ausgebaut wird.

*Noch ein Wort zur Stilistik?*

JOHANNES RINKER: Unsere Weine haben ein sehr feines Geschmacksgewebe, viel Frische, eine feine Frucht, die nie vordergründig ist, verbunden mit einer wunderbaren Komplexität. Das ist der natürliche Charakter unserer Weinberge, das will ich in jedem Wein individuell herausarbeiten.

Die Hauptarbeit findet im Weinberg statt. Wir vinifizieren äußerst schonend, vergären viele Weine mit natürlichen Hefen und arbeiten sehr viel mit der Gravitation um Pumpprozesse zu vermeiden. Auch Eingriffe während der Vinifikation versuchen wir zu vermeiden. Dadurch geben wir den Weinen die besten Voraussetzungen für ein hohes Alterungspotenzial mit auf den Weg.

*Was sind Ihre Spitzenlagen? Was bedeutet Ihnen Terroir?*

*Was verändert sich dort?*

JOHANNES RINKER: Ich persönlich mag Lagen, die mich jedes Jahr aufs Neue herausfordern, die eine Geschichte haben, die einen individuellen Charakter haben und das auch in den Weinen zeigen. Terroir ist alles, es ist viel mehr als nur der Boden, es ist die Kompetenz des Winzers den Weinberg zu verstehen und daraus weinbauliche Entscheidungen zu treffen, die optimal darauf zugeschnitten sein müssen.

Ich bin der Meinung man kann aus jedem unserer Weinberge mit genug Fleiß und Arbeit sehr gute Weine machen, aus manchen sogar mehr als das. Dazu zählt unsere Steinhalde in Amoltern, mit den vulkanischen Böden und der Hangausrichtung gen Süd-West, sowie dem einzigartigen Ökosystem des Naturschutzgebiets Amolterer Heide, in welchem unsere Weinberge liegen. Dort entstehen großartige, mineralische Grau- und Spätburgunder, die den Charakter dieser außergewöhnlichen Lage widerspiegeln. Außerdem hat man dort den schönsten Sonnenuntergang, den man sich vorstellen kann. Der schönste Ort für die eine oder andere Überstunde.

Im Wihlbach geht die Sonne auf, dort herrschen ideale Bedingungen für den Weißburgunder. Tiefgründige, kalkreiche Lössböden, die eine Saftigkeit und Aromen Vielfalt in die Weine bringt, wie in keiner anderen Lage. In einem unserer ältesten Weinberge entsteht dort Jahr für Jahr einer meiner Lieblingsweine (Weißburgunder Wihlbach \*\*\*)

*Wie wird Ihre zukünftige Sortenpolitik sein?*

*Ist der Chardonnay in Baden ein Wein der Zukunft?*

JOHANNES RINKER: Die klimatischen Veränderungen spielen der Sorte Chardonnay sehr stark in die Karten. Sie wird am Kaiserstuhl und auch bei uns in Zukunft eine immer größere Rolle spielen. Wir haben das Glück in der Lage Eckinzig einen der ältesten Chardonnay Weinberge der Region im Weingut zu haben. Hier stehen Rebstöcke aus den Unterschiedlichsten teilen Frankreichs (von allem aus dem Burgund) in einem Weinberg. Dieser wurde Mitte der 80er Jahre als Versuchsweinberg gepflanzt, als Chardonnay in Deutschland noch gar nicht als Rebsorte zugelassen war. Ein weiterer Gewinner der klimatischen Veränderung ist der Spätburgunder, schon früh hat mein Vater angefangen nach dem besten Pflanzgut dieser Sorte zu suchen und hat Reben aus dem Burgund, aber auch Top-Selektionen aus

>



JOHANNES RINKER



JOHANNES RINKER

„Wir haben vielleicht nicht die Power (Sonne) vom südlichen Kaiserstuhl, aber wir haben ein feines Geschmacksgewebe und viel Frische. Eine feine Frucht, die nicht aufgesetzt ist, die wollen wir herausarbeiten, verbunden mit einer gewissen Dichte, damit die Weine auch zum Essen stehen können.“



#### JOHANNES RINKER

„Wir haben das Glück mit der Eckkinzig einen der ältesten Chardonnay Weinberge im Kaiserstuhl im Weingut zu haben.“

Deutschland, der Schweiz und Südtirol gepflanzt. Ertragsärmer aber dafür qualitativ deutlich besser als die Spätburgunder Reben, die hier in den 70er und 80er Jahren gepflanzt wurden. Diese Weinberge kommen nun in ein Alter, in dem wir ihr großes Potenzial voll ausschöpfen können. Natürlich haben wir uns auch von Sorten getrennt, dazu zählen Riesling, Gewürztraminer, Müller-Thurgau und Kerner, für die es mittlerweile am Kaiserstuhl klimatisch nicht mehr ideal ist.

Nochmals, Stichwort Klimawandel. Was bedeutet Nachhaltigkeit für Sie?

JOHANNES RINKER: Seit vielen Jahren arbeiten wir ohne Herbizide und Insektizide, düngen biologisch und arbeiten mit artenreichen Begrünungseinsäaten. Das sorgt für ein gesundes Bodenleben und einer Steigerung der Artenvielfalt. Außerdem sind die Weinberge dadurch vitaler und das steigert wiederum die Qualität der Weine.

Alle unsere Weinberge liegen im Vogelschutzgebiet und wir besitzen Rebfläche im Naturschutzgebiet Amolterer Heide. Wir haben eine besondere Verantwortung für dieses einzigartige Ökosystem, in dem wir täglich arbeiten. Wir stapeln Haufen mit den Vulkansteinen aus den Weinbergen, als Rückzugsorte für Insekten und Eidechsen. In den Weinbergen pflanzen wir Obstbäume, um weitere Blühbestände zu schaffen (und natürlich, um sich an einem harten Arbeitstag mit ihren Früchten ein bisschen zu stärken!). Mit dem Vogelschutzbund arbeiten wir zusammen und haben unsere alten „Rebhüsli“ mit Wiedehopf-Brutkästen ausgestattet, was dieser bedrohten Art hilft. Das Projekt ist ein sehr großer Erfolg!

Die Nachhaltigkeit im Weinbau ist sehr vielfältig und für uns essenziell, deshalb arbeiten wir jeden Tag daran noch ein bisschen besser zu werden, denn nur in einem gesunden Ökosystem können wir Spitzenweine erzeugen. Sie haben kräftig in den Betrieb investiert. Was ist neu und was machen Sie zukünftig anders als zuvor?

JOHANNES RINKER: Das Ziel unserer Umbaumaßnahmen war keine quantitative Erweiterung des Betriebs, sondern eine rein qualitative. Wir haben einen neuen Barriquekeller für unsere Weißweine gebaut. Dort wir nun überwiegend Chardonnay, aber auch Weiß- und Grauburgunder ausgebaut. Außerdem haben wir unsere Traubenannahme modernisiert mit Technik, die es uns erlaubt die Trauben extrem schonend zu verarbeiten. Zusätzlich haben wir noch klimatisierte Kellerräume und ein Flaschenlager gebaut, um die Weine bei optimaler Temperatur und Luftfeuchtigkeit zu lagern, da dieser Faktor mit den immer wärmer werdenden Jahren immer wichtiger wird. Das Ganze wird zukünftig auch von eigenproduziertem Strom von unserem Dach betrieben, da sind wir wieder beim Thema Nachhaltigkeit, den diese sollte meiner Meinung nach

ganzheitlich gedacht werden, und ist nicht nur auf den Weinberg beschränkt.

Nennen Sie uns drei junge Winzer, die Ihnen besonders gefallen?

JOHANNES RINKER: Es gibt sehr viele junge (aber auch alte) gute Winzer hier in der Gegend. Die Qualität eines Weinguts sollte immer etwas längerfristiger gedacht werden, da auch viele der Rebstücke an denen die jungen Winzer arbeiten bei weitem mehr Jahre auf dem Buckel haben als sie selbst, und bereits von der Generation vor uns gepflanzt und gepflegt wurden. Meine drei Vorschläge: Weingut Schneider in Weil am Schlipf mit den Gebrüdern Schneider, Weingut Seehaldenhof am Bodensee mit Simon Hornstein und das Weingut Michel, Josef und Robin Michel, das sind alles Spitzenwinzer und gute Freunde.

Nennen Sie uns drei Gaststätten in der Region, die sie besonders gerne besuchen?

JOHANNES RINKER: Der Adler in Königschaffhausen. Gut bürgerliche Küche in sehr guter Qualität mit sehr spannender Weinkarte, besonders seit Sohn Louis nach seiner Sommelier Ausbildung in den elterlich Betrieb eingestiegen ist. Natürlich Merkles Rebstock hier im Ort, besonders kreative Sternenküche für den besonderen Anlass. Wenn ich mal eine Auszeit brauche, besuche ich die Familie Fuchs im Spielweg in Münstertal. Ein Erholungsort der Extraklasse mit ausgezeichneter Gastronomie und familiärer Atmosphäre, und natürlich einem gut gefüllten Weinkeller. Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

JOHANNES RINKER: Die Zukunft stellt uns vor besondere Herausforderungen, allem voran der Klimawandel, der unsere Arbeit in der Landwirtschaft sehr stark beeinflusst. Den sich veränderten Bedingungen muss sich meine Generation stellen und mit kreativen und zukunftsorientierten Lösungen den Weinbau in Teilen umgestalten. Das wird unsere großen Aufgaben, in den nächsten Jahren und Jahrzehnten sein. Ich denke dazu ist die junge Generation von Winzern hier in der Region gut ausgebildet und wird diese auch bewältigen können. Ich wünsche mir viele Begegnungen mit Weininteressierten Menschen, die die Region Kaiserstuhl, unsere Weine und unseren Lebensstil kennenlernen wollen, den wir täglich genießen, lieben und gerne teilen.

#### WEINGUT KNAB

Hennengärtle 1a  
79346 Endingen am Kaiserstuhl  
[www.knabweingut.de](http://www.knabweingut.de)

