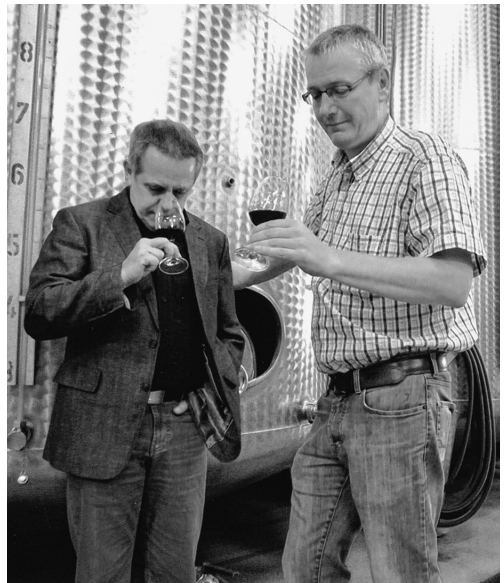


# Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr auf Erfolgskurs

*Vorsitzender Rudolf Mies berichtet über den Aufbruch mit dem Ziel  
besten Qualität im Jahre 1992*

Christine Schulze

Wenn sich Rudolf Mies (59) im Kelterhaus der Winzergenossenschaft in Mayschoß umschauf, fallen dem langjährigen Geschäftsführer und Vorsitzenden der Genossenschaft die alten Geschichten ein. Er fängt an zu erzählen, wie die schweren Stahlträger über dem alten Kellergewölbe errichtet worden, die Maische-Gärtanks nach oben gehievt und die Speichertanks an der Traubenannahme installiert worden sind. Kellermeister Rolf Münster zeigt die Rohrleitungen, über die die Maische je nach Öchslegraden den unterschiedlichen Tanks - zwei Dutzend stehen in luftiger Höhe - zugeführt wird. Und er erklärt, mit welchen Methoden die Maische bewegt wird, damit dem Wein alle guten Farb- und Inhaltsstoffe zukommen. Für die Genossenschaft hieß es investieren und noch einmal investieren. Seit 1993. Die Anstrengungen haben sich gelohnt. Preise und hohe Auszeichnungen sprechen für sich. „1992 war ein ganz fürchterlicher Jahrgang“, erinnert sich Mies an den Anlass fürs Umdenken in puncto Weinproduktion. In dem Super-



*Vorsitzender Rudolf Mies (l.) und Kellermeister Rolf Münster (r.) im Edelstahltank-Keller*



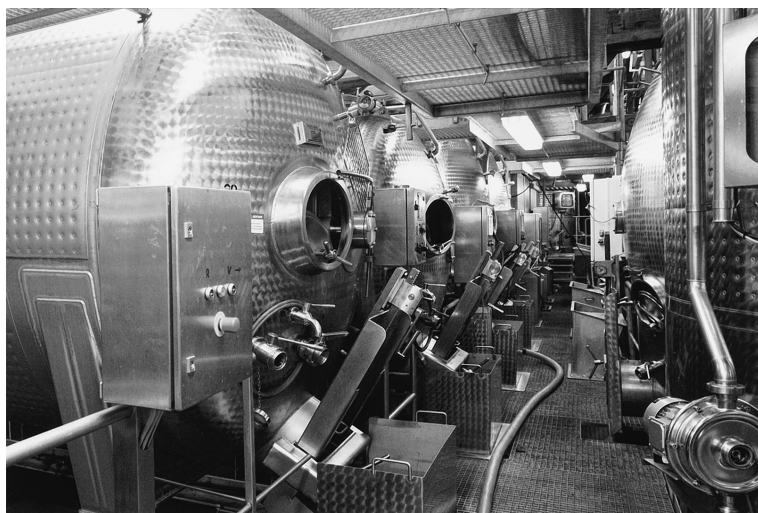
*Der alte Fasskeller der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr*

Weinjahr überschwemmten die Winzer ihre Genossenschaft mit Lesegut, dass die Traubennahme für zwei Tage geschlossen werden musste. Die Lagerkapazität reichte nicht aus. Abhilfe schafften die Genossen mit Hilfe der Deutschen Bahn: Drei Kesselwagen mit Edel-

stahltanks, am Bahnhof Kreuzberg stationiert und gründlich ausgeschrubbt, wurden zum Reservelager, in das bis Mitte März 1993 200.000 Liter Wein ausgelagert waren. Bei einem Kontrollgang in dem bitterkalten Winter fanden Mies und Münster Eisschollen in einem tollen Extrakt schwimmen.

Trauben für 1,65 Millionen Liter Wein hatten die Winzer damals angeliefert, wobei die Rebfläche mit 112,5 Hektar deutlich kleiner war als die derzeit inklusive Walporzheim 140 Hektar, von denen 130 im Ertrag sind. Und jetzt liegt die Produktion in Mayschoß bei jährlich im Durchschnitt etwas über einer Million Litern. Ergebnis waren damals sehr helle Rotweine mit wenig Substanz, nicht vergleichbar mit heutigen Qualitäten. Das entsprach allerdings der bundesweiten Situation, so Mies.

„Wir hatten einfach zu viel Wein mit zu geringer Qualität produziert, und unsere Kellertechnik steckte noch in den Kinderschuhen der 1970er und 1980er Jahre“, resümiert der Mann, der dann mit eisernem Willen und Durchsetzungskraft das Umdenken in die Wege leitete. Unterstützt wurde er dabei von Kellermeister Rolf Münster, der 1988 als frischgebackener Diplom-Ingenieur für Önologie aus Geisenheim nach Mayschoß gekommen war und über das Know-how für eine optimale Kellerausstattung verfügte.



*Moderne Kellertechnik in der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr: Rotwein-Maische-Gärtanks*

Moderne Gärtechnik für Rotwein fehlte im Rotweinparadies, die Maische wurde in offenen Bottichen vergoren. „Alkohol, Farbe und Aromen blieben dabei auf der Strecke“, erinnert sich Mies. Die Zeit forderte ein gründliches Umdenken, zumal Weintrinker im Ausland andere Maßstäbe kennen lernten und kritischer wurden. Es war auch die Zeit, in der sich private Weingüter der Ahr wie Hehle, Jean Stodden, Meyer-Näkel, Kreuzberg als Vorreiter für mehr Qualität stark machten.

„So geht es nicht weiter, wir müssen die Bremse ziehen“, stand für die Verantwortlichen in Mayschoß fest. Konkret hieß das, die Erntemenge pro Hektar deutlich nach unten schrauben, damit gehaltvolle Weine gelesen werden können. Das hieß auch, die Winzer – oft durch Fachleute von außen – zu schulen und durch mehr Traubengeld Anreize für beste Qualitäten zu schaffen.

Schon 1993 entwickelte die Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr ihr eigenes Qualitätsprogramm, das bis heute gilt. Dafür stehen beim Spätburgunder etwa der Klassiker und die Selektion XII Trauben, beim Riesling ebenfalls der Klassiker. Winzer, die ihre Weinberge für die Programme anmelden, erhalten einen Zuschlag von 50 Prozent aufs Traubengeld. Außerdem wurde die Traubenmenge pro Hektar generell drastisch herabgesetzt. Für Übermengen zahlt die Genossenschaft nichts.

Gut kann sich Mies an das unwillige Gemurmel bei Erläuterung des Qualitätsprogramms in der Generalversammlung 1993 erinnern. „Trotz Unverständnis haben es viele Winzer damals akzeptiert. Jetzt bestätigen alle: Es war richtig“, sagt er „Das konnte aber nicht alles sein“, sagt Mies. „Wir haben uns unsere Kellerei angeschaut und 1993 insgesamt 2,5 Millionen Mark investiert.“ Ende 1994 war das neue Kelterhaus fertig – der Grundstock für Qualität in den Folgejahren. Schon 2000 und 2010 standen Erweiterungen an. Es wurde eine moderne Rotweinpresse angeschafft, die besonders schonend arbeitet, Kunststofftanks wurden durch Edelstahlbehältnisse ersetzt. Die nächste Erweiterung des Tanklagers und der Traubenannahme steht nach der Fusion mit dem Winzerverein Walporzheim vor zwei Jahren an.

Lohn für die Anstrengungen waren ab Ende der 1990er Jahre Goldene Kammerpreismünzen, DLG-Ehrenpreise und viele andere Auszeichnungen. Ein Meilenstein war die „Entdeckung des Jahres“ durch den Gault Millau im Jahre 2000, als erste und für lange Zeit einzige Genossenschaft überhaupt in dem renommierten Weinführer. 2010 kürte die Zeitschrift „Weinwirtschaft“ die Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr, älteste deutsche Winzergenossenschaft, im Genossenschaftswettbewerb auf Platz eins.

„Wir haben den Anfang gemacht, dann haben andere mit ähnlichen Programmen nachgezogen“, zeigt sich Mies selbstbewusst. „Eine Wiederholung der 1992er Ernte hätte zu einem Preisverfall geführt, von dem wir uns lange nicht hätten erholen können. In den 1970er und 1980er Jahren ließen sich die damaligen Ahr-Qualitäten noch gut vermarkten. Jetzt könnten wir damit nicht mehr bestehen.“

### **Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr – älteste Winzergenossenschaft Deutschlands:**

*gegründet 1868 von 18 Winzern als „Winzer-Verein Mayschoß“,  
1982 Zusammenschluss mit der Winzergenossenschaft Altenahr,  
2009 Zusammenschluss mit dem Winzer-Verein Walporzheim,  
140 Hektar aktuelle Rebfläche,  
416 Mitglieder, 1,1 Millionen Liter durchschnittliche Jahresproduktion,  
ca. 8 Millionen Euro Jahresumsatz,  
30 Mitarbeiter in Vollzeit  
Spitzenlagen: Altenahrer Eck,  
Mayschoser Mönchberg, Walporzheimer Kräuterberg, Ahrweiler Daubhaus  
Böden: Schieferverwitterung, teilweise mit Lösslehm  
Rebsorten: 60 % Spätburgunder,  
20 % Riesling, 5 % Regent,  
4 % Frühburgunder, 4 % Domina,  
4% Portugieser, 3 % übrige Sorten*