

## Zu dritt zum Bundesehrenpreis

**FAMILIE FLEISCHMANN** Ausgezeichnetes Winzer-Team trifft Entscheidungen gemeinsam / „Lust, gute Weine zu machen“

Von Hans-Willi Blum

**GAU-ALGESHEIM.** Und was, wenn er doch Chemie studiert hätte? Auch dann hätte er garantiert seinen Weg gefunden, hätte es zu was gebracht. Aber so oft wie in den vergangenen drei Jahren hätte er garantiert nicht im Rampenlicht gestanden. Denn Fabian Fleischmann hat mit seiner Entscheidung gegen das Chemie-Studium kurz vor seinem Abitur bei seinen Eltern etwas in Bewegung gesetzt, was jetzt alle drei miteinander verbindet: Motivation.

### LEUTE

„Fabians Entscheidung für den Weinbau und gegen die Chemie bedeutete für uns das Signal, dass die Betriebsexistenz gesichert wurde. Das hat uns allen vor drei Jahren einen Riesenschub gegeben“, berichtet Stephanie Fleischmann, die Mutter des 23-Jährigen. Sohn Fabian, der im Juli sein Weinbau- und Oenologie-Studium in Geisenheim mit dem Bachelor abschloss, brachte – nicht zuletzt auch dank dreier Praktika im Rheingau und in der Pfalz – neue Ideen im Dutzend mit in den Betrieb. Wobei der Fairness halber natürlich erwähnt werden muss, dass Vater Quirin Fleischmann auch zuvor schon bis hin zum Staatsehrenpreis ordentlich Auszeichnungen abgeräumt hatte.

„Aber vor drei Jahren ging es dann nochmal richtig los mit dem neuen Denken, mit dem Überdenken“, berichtet Stephanie Fleischmann. „Es gibt so viele kleine Stellschrauben, an denen sich was justieren lässt“, ergänzt Fabian. „Vater und Sohn haben jeweils ihren eigenen Stil, der sich auch im Wein wiederfindet“, betont Mutter Stephanie. Fügt aber auch hinzu, dass jede dieser Linien ihre eigenen Fans hat.

Vater Quirin hält zudem fest, dass die Entscheidungen jetzt auch wirklich gemeinsam gefällt werden – sei es, was die Etiketten, das neue Logo und überhaupt das gesamte neue Image angeht. Und natürlich auch, was die Arbeit und den Arbeitsaufwand im Weinberg

und im Keller angeht. Was auch dazu führt, dass der Vater völlig unumwunden zugibt, dass er gerade die entspannteste Lese überhaupt hinter sich gebracht hat.

Entspannung macht den Weg frei für Kreativität, bringt Zeit zum Vor- und Nachdenken, lässt Raum für das Einbringen von Tradition in die Moderne. „Uns macht die Arbeit Spaß, wir haben richtig Lust, gute Weine zu machen“, hält das Fleischmann-Trio fest. Und das manifestiert sich aktuell eben am zweiten Bundesehrenpreis für ihre Weine in Folge. Der Qualitätsschub erfährt somit auch bei den Fachleuten der Branche eine echte Anerkennung – und zwar bei Blindproben, in denen es wirklich darum geht, sich geschmacklich durchzusetzen, ohne dass der „große Name“ auf dem Etikett prangt.

„Es geht uns aber nicht um die Preise und Auszeichnungen“, hält Stephanie Fleischmann fest. „Uns geht es nach wie vor um die Kunden.“ Denen wolle man etwas von der Leidenschaft vermitteln, mit denen der Wein produziert werde. „Wir haben 17 Hektar Fläche, daran hat sich seit zehn Jahren nichts geändert“, holt Quirin Fleischmann aus. „Unsere Weinberge sind extrem gepflegt, gesunde Berge bringen gesundes



Stephanie (v.l.), Fabian und Quirin Fleischmann erhielten die höchste Auszeichnung der deutschen Weinwirtschaft.

Foto: Thomas Schmidt

Lesegut, das so schonend wie möglich behandelt wird.“ „Respektvoller Umgang mit der Natur“, „sensible Vinifizierung“ im Keller, eigene Abfüllanlagen und

der sich immer deutlicher abzeichnende Erfolg werden von der Kundschaft honoriert: 95 Prozent der gesamten Fleischmann-Weine werden direkt ab Hof ver-

marktet – in der Hauptsache an Privatkunden sowie an die gehobene Gastronomie. Und da die Kundschaft wirklich aus ganz Deutschland nach Gau-Alges-

heim kommt, ist der damit einhergehende touristische Nutzen für die Region nicht zu unterschätzen. Und wo soll der erfolgreiche Fleischmann-Zug künftig hingehen? Fabian experimentiert zum Beispiel mit der Spontangärung. Er setzt derzeit auf kräftige, kräutrige Weine mit Tiefgang, Komplexität und langer Lagerfähigkeit. „Eine spannende Entwicklung“, wie seine Eltern finden. Das deutet zwar auf einen Ausbau der Premium-Linie des Hauses Fleischmann hin.

Aber das relativiert Vater Quirin sofort: „Auch für den Literwein aus unserem Betrieb wollen wir Gold-Prämierungen erreichen. Wir stecken gleich viel Arbeit und Ehrgeiz auch in die einfachen Weine.“ Und genau mit dieser großen Qualität, sowohl in der Breite als auch in der Spitze, kletterte das Weingut Fleischmann binnen drei Jahren in der DLG-Liste der 100 besten Winzerbetriebe Deutschlands von Platz 91 auf Platz 57. Ein weiterer Baustein für den „Flow“ der rheinhessischen Weine im In- und Ausland.

### EHRENPREIS

► Der Bundesehrenpreis (BEP) ist die **höchste Qualitätsauszeichnung** der deutschen Weinwirtschaft.

► Eine eigens geschulte **Fachjury** aus Weinkenner aller deutschen Weinanbaugebiete ermittelt die Preisträger in einer Blindprobe.

► Insgesamt wurden in diesem Jahr **22 BEP** verliehen.

► Der **Preis** wird nicht nur für einen Wein, sondern für die Gesamtheit der angestellten Weine eines Weingutes innerhalb eines Jahres verliehen.

► Das Weingut Fleischmann wurde mit **37 Goldmedaillen** für die aktuelle Kollektion ausgezeichnet.



Staatssekretär Peter Bleser aus dem Bundes-Landwirtschaftsministerium (3.v.r.) überreichte zusammen mit DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer (links) und der Deutschen Weinkönigin Josefine Schlumberger Urkunde und Medaille an Stephanie, Quirin und Fabian Fleischmann.

Foto: DLG