

Die Traumfabrik des deutschen Weins

Genuss: In der fünften Generation hat sich die Familie Fauth auf dem Seehof in Rheinhessen dem Weinbau verschrieben. Und sagt: „Wir können immer noch besser werden“

Von Maike von Galen

■ **Westhofen.** Wenn andere Kinder mit ihren Eltern in den Urlaub fahren, stand Florian Fauth mit seinen Eltern im Weinberg. „An Arbeit hat es uns nie gemangelt“, erzählt er. Doch während andere Kinder sich nichts schöneres vorstellen konnten, als mit dem Traktor durch die Rebzeilen zu fahren, teilte er diese Begeisterung nicht.

Es war der Wein selbst, der Florian Fauth schließlich zum Winzer machte: „Als ich 16 war, brachte ein Freund der Familie einen Wein der Pfalz mit. Den haben wir probiert und sofort den Unterschied zu unserem eigenen erkannt“, erzählt Fauth. „Ich war wirklich beeindruckt und dachte: Wahnsinn, so toll kann Wein schmecken. Das will ich auch schaffen.“

Es folgten eine Winzerlehre in der Pfalz, eine Ausbildung zum Wirtschaftler und Weinbautechniker. Alles mit dem klaren Ziel: Einen richtig leckeren Wein zu machen. „Ich kann im Rückblick sagen: Es hat viel funktioniert – aber natürlich ist auch das ein oder andere schief gegangen“, erinnert sich Fauth. Seine Eltern unterstützten ihn auf dem Weg: „Ohne sie wäre das nicht möglich gewesen“, ist sich der Winzer sicher.

Bis dahin hatten die Fauths vor allem Fassweine produziert, nur wenige Flaschen für Freunde und Bekannte abgefüllt. „Wir hatten ursprünglich einen Mischbetrieb, neben Wein auch Landwirtschaft betrieben“, erzählt Fauth. Vom Nebenprodukt rückte der Wein nach und nach in den Fokus: „Rheinhessen war bis in die 90er noch das Stiefkind des deutschen Weins“, erzählt Fauth. Die Region, aus der süße Massenweine kamen: Süßfige Müller-Thurgau, Bacchus und Kerner.

Auch in Fauths Weinbergen wuchsen diese Reben, erst später sattelte er auf Riesling und Burgunder-Sorten um: „Es wäre toll, wenn wir schon früher auf diese Rebsorten gesetzt hätten“, sagt der Winzer im Rückblick.

„Die Traumfabrik des deutschen Weins“ nannte der Weinexperte Stuart Pigott Rheinhessen einmal. Denn in



Klein und groß: Beim Weingut Seehof packt die ganze Familie mit an

FOTO: MEINWEIN



Kontrolle: Die Untersuchung der Ernte ist Winzer Florian Fauth sehr wichtig. Seine Weine sind qualitativ hochwertig.

FOTO: MEINWEIN

dem Anbaugebiet, das viele Weintrinker geografisch gar nicht so recht verorten können, ist in den vergangenen Jahren enorm viel passiert: Während Winzer in den Steil-

lagen der Mosel schon aus technischen Gründen immer auf Handarbeit in der Lese setzen mussten, setzen viele Winzer in Rheinhessen ganz bewusst auf eine selektive Lese und viel

Handarbeit. Denn wie Fauth haben auch viele andere Winzer entdeckt, welches Potenzial ihr Wein hat: „Wir haben hier in Rheinhessen tiefgründige Böden – von



Freizeit: Zwischen der vielen Arbeit nimmt sich Winzer Florian Fauth noch Zeit für seine Frau und seine beiden Söhne

FOTO: MEINWEIN

Schiefer über Quarzit und Kalkstein: Die bringen dem Wein eine unglaubliche Struktur und Vielschichtigkeit“, schwärmt Fauth, der inzwischen auch gern seinen eige-

nen Wein trinkt – nicht nur den von Kollegen. Trotzdem bleibt er selbstkritisch und ehrgeizig: „Wir können immer noch besser werden“, ist sich der Winzer sicher.

Macht Sommergefühle!



◆ Die Seehof-Weine *Westhofener Scheurebe* und *Westhofener Auxerrois* sind als sortenreine 6er-Pakete auf meinwein.nw.de bestellbar.
◆ Das ist NEU: Drei Winzer, sechs Weine, ein Weinpaket! Die *Neue Westfälische* stellt mit Weinexperte Jörg Schlüpmann ein exklusives Weinpaket zusammen. Perfekt geeignet für die vielen Sommerabende, ob zu zweit oder mit Freunden.
◆ Auch das 3. NW-Weinpaket „Sommer, Sonne & gute Laune“ ist für 64,90 Euro (zzgl. 3,- Euro Versand) auf meinwein.nw.de oder telefonisch unter 0521 555 448 bestellbar.

Kurz gefragt

Auxerrois – was verbirgt sich hinter dieser Rebsorte, Herr Fauth?
Der Auxerrois ist mit dem Weißburgunder verwandt und zeichnet sich durch weniger Säure aus, ist sehr feinduftig. Für mich passt er sehr gut zu leichten Fischgerichten oder auch Pasta mit heller Sauce.

Die Scheurebe ist ja dagegen ein Klassiker...?
Tatsächlich. Bekannt ist er aber häufig mit Restsüße, wir bauen ihn seit 2007 trocken aus. Für mich der perfekte Terrassenwein im Sommer, einfach solo zum Füße-hochlegen-und-Feierabend-genießen. Wer gern etwas dazu essen möchte: Asiatische Gerichte passen toll, eine leichte Schärfe harmoniert hier prima. (mv)



Macht Sommergefühle: das 3. NW-Weinpaket »Sommer, Sonne & gute Laune«



Weitere Infos zum 3. NW-Weinpaket »Sommer, Sonne & gute Laune«
und Inhalte zur Genusswelt »Mein Wein« erhalten Sie unter:

meinwein.nw.de

Auch telefonisch unter 0521 / 555 - 448 bestellbar.



Nur 64,90 €
zzgl. 3,- €
Versand