Badische Zeitung

Kaiserstuhl/Breisgau West · Montag, 11. November 2024
https://www.badische-zeitung.de/jonas-vogel-aus-oberbergen-ist-jahrgangsbester-weinbautechniker-und-will-das-elterliche-weingut-mode

Mit frischen Ideen zurück in der Heimat

Jonas Vogel aus Oberbergen ist Jahrgangsbester unter den Technikern für Weinbau und Oenologie. Er will Neues wagen und setzt dabei auch mal auf alkoholfreien Wein und experimentiert mit Kohlensäure.

Von Sebastian Ehret



Jonas Vogel aus Oberbergen hat im elterlichen Weingut den Ausbau der Weine fast komplett übernommen. Seine Eltern sind froh um diese Bereicherung. FOTO: SEBASTIAN EHRET

VOGTSBURG-OBERBERGEN Jonas Vogel aus Oberbergen steht im Startblock – mit frischer Energie und neuen Ideen ist der 22-jährige Weintechnologe Stellvertreter einer neuen Generation an Winzern. Jüngst hat er sich zum Staatlich geprüften Techniker für Weinbau und Oenologie in Weinsberg fortbilden lassen und dabei den Titel des Jahrgangsbesten erreicht, gemeinsam mit Lea Dautel aus dem württembergischen Brackenheim. Auf lange Sicht will er das elterliche Weingut im Ruländerweg in Oberbergen fortführen.

In der Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg studierte er mit viel Begeisterung, so war beim Pressegespräch mit der BZ herauszuhören. Am Ende waren Vogel und Dautel mit einem 1,2-Notendurchschnitt die Besten des Jahrgangs mit 19 Studierenden. Bei der Übergabe der Abschlusszeugnisse wurden beide zudem für ihre besondere Leistung von der Weinsberger Bürgermeisterin Birgit Hannemann mit der silbernen Gedenkmünze der Stadt ausgezeichnet. Vogel dazu kurz: „Das war schon eine schöne Anerkennung zum Schluss und für mich völlig überraschend."

Der Weinbau scheint Jonas Vogel sprichwörtlich in die Wiege gelegt worden zu sein. Das Familien-Weingut samt Straußwirtschaft, Brennerei und Ferienwohnungen liegt im Ruländerweg direkt eingebettet in die angrenzende und umliegende Oberbergener Weinberglandschaft. Schon als kleines Kind sei er viel in den Reben beim Schaffen oder Traktorfahren, aber auch im Weinkeller immer mit dabei gewesen: „Das hat mich begeistert, auch das handwerkliche Tun in allen Bereichen. Daheim habe ich schon viel mitbekommen." Das Weingut ist sechs Hektar groß und bewirtschaftet überwiegend Vogels Lieblingssorten aus dem Burgunderbereich. Die frühen Eindrücke hätten letztlich den Ausschlag bei der Berufswahl gegeben. So startete Vogel 2018 nach der Realschule in Breisach eine zweieinhalbjährige Ausbildung zum Weintechnologen (früher Weinküfer) beim Badischen Winzerkeller in Breisach. Das habe ihm richtig viel Spaß gemacht. Anschließend arbeitete er für etwa ein Jahr im Weingut Bercher in Burkheim, bevor er sich für die Fortbildung entschied.

Schon 2018 sei die Weinbranche leicht angeschlagen gewesen. Später kamen weitere Krisen dazu durch die Pandemie, den Krieg in der Ukraine und die Inflation. Trotzdem entschied sich Vogel für die Ausbildung: „Und wie in jeder Branche gibt es immer wieder Chancen und Möglichkeiten, die man nutzen kann." Eine davon sei beispielsweise der Trend zu alkoholfreiem Wein. Den stellt er im elterlichen Weingut seit der diesjährigen Ernte erstmals her.

Studierende kreieren leichten Sekt für jüngere Kunden

Die Eltern Petra und Siegfried Vogel sind „wirklich glücklich und stolz" über die Fortbildung samt Auszeichnung des Sohnes. Er habe viel Energie in die Fortbildung gesteckt. Dabei ging es um Weinanbau, Kellertechnik und Weinausbau, Brennereiwesen aber auch um betriebswirtschaftliche Bereiche sowie Marketing. Nicht nur Theorie, sondern auch mit praktischen Übungen und Exkursionen sei rund um den Wein-Campus „gebüffelt und mein Ehrgeiz geweckt worden", sagt Vogel. Für ihn sei die intensive Zeit dennoch schnell verflogen. Und das Interesse an den Themen sei stets gewachsen.

Auch der Austausch mit den Mitschülern sei ein wichtiger Wegbegleiter auf dem Campus gewesen. Beispielsweise hätte die Gruppe zusammen einen leichten Sekt mit 10,5 Promille für jüngere Kunden eigens neu kreiert. Quasi von der Traube bis zum Marketing. Daraus könnte auch das Thema für seine Bachelorarbeit entstanden sein: Das Zusammenspiel verschiedener Kohlensäuregehalte zum Wein. Die neue pilzwiderstandsfähige Rotwein-Sorte Satin Noir habe Vogel in den eigenen Versuchen damit verknüpft. Vor allem die unterschiedlichen Auswirkungen auf Geschmack, Aroma und Profil nahm er dabei unter die Lupe. Die Ergebnisse seiner Facharbeit hat auch schon zu Veröffentlichungen in Fachmagazinen und einigen Nachfragen von anderen Kellermeistern geführt. „Damit hätte ich gar nicht gerechnet", sagt der 22-Jährige. „Die Thematik hat mich schon länger interessiert und nun konnte ich es mal ausprobieren." Mit den Jahrgangskollegen sei ein gutes Netzwerk auch mit Blick für die Zukunft entstanden. Dieses sei während der vergangenen zwei Jahre auch bei den Lehrfahrten nach Frankreich, Italien, Slowenien und Österreich gestärkt worden.

Im Weingut hat die Familie den Anspruch, das perfekte Traubengut im Rebberg anzubauen, zu erzeugen und in den Weinkeller zu bringen. Das möchte auch Jonas Vogel beibehalten und fortführen. Dazu gehöre auch die Traubenlese von Hand. Im Gutsalltag sei der Allrounder in vielen Bereichen des Kleinbetriebes gefordert. Seit dem 2024er-Jahrgang wurden dem 22-Jährigen der Weinausbau im Weingut fast komplett übertragen. Dabei will er in das Erlernte auch Neues mit einfließen lassen. Mutter Petra Vogel: „Seine Ideen sind für uns wertvoll und unheimlich bereichernd auch beim Feinschliff unserer Weine." Gerade im kleinen Weingut könne man auch auf Neues oder Veränderungen flexibel reagieren.

Für die Zukunft blickt der junge Weinbautechniker aus Oberbergen optimistisch nach vorne. Er empfiehlt den Verbrauchern auch, die regionalen Weine zu trinken und genießen. Dass dies gelingt, möchte er daran weiterarbeiten und dazu auch kommende Praktika in anderen Weinanbaugebieten absolvieren und das Wissen daraus nutzen.

Diesen Artikel dürfen Sie gerne ausdrucken und archivieren. Der Artikel darf aber nicht erneut veröffentlicht werden - sei es im Internet oder in einem Printprodukt.