



**GENUSSREGION
NIEDERBAYERN**
schon immer. einfach anders.

Hubert Weizenberger

**Spätberufener Winzer
im früheren Leben biertrinkender Maschinenbaumeister
einziger Weinbauer im weiten Umkreis
stolzer Hunde- und Vogelbesitzer
Jahrgang 1964**

Als Hubert und Eva Weizenberger das 4,5 Hektar große Grundstück im Passauer Ortsteil Grubweg 2013 kauften, hatten sie noch keinen Plan, was sie damit machen wollten. Die beiden Oberzeller befragten ihren Freundeskreis und die Empfehlung lautete: PV-Anlage und Alpakas. „Das kam nicht in Frage“, erinnert sich Eva. Im Schatten der großen Eiche, die noch heute hier oben thront, wurde die Idee geboren, dass sie Wein anbauen wollten, die 1,5ha große Südhanglage runter in Richtung Donau schien gut geeignet. „Alle sagten, das geht nicht“, lacht Hubert, der noch dazu bis dahin leidenschaftlicher Biertrinker war. Der Ehrgeiz des damals 52-jährigen niederbayerischen Sturschädels war jedoch geweckt. Zwei Jahre ging er in die Weinbauschule im fränkischen Veitshöchheim, schloss danach seine Winzerprüfung ab und machte außerdem ein Praktikum bei einem Ökowinzer. Denn für Hubert war immer klar: Wenn, dann muss es Bio-Wein sein.

Einigermaßen ungewöhnlich ist es schon, in Passau Wein anzubauen. Die nächsten Weinreben wachsen in der österreichischen Wachau und im Baierwein Landweingebiet bei Regensburg. Für die Weizenbergers waren die notwendigen Genehmigungen dementsprechend aufwendig zu bekommen, erst danach konnte es mit dem Rebenkauf und dem Pflanzen losgehen.

2017 gab es die erste Weinlese „mit sensationellen 34 Litern“, freut sich Hubert noch heute und seitdem ist der Ertrag auf rund 4000 Liter angewachsen. Doch neben dem „mega Aufwand“ für die Pflanzen und die Weinherstellung hat das Paar auch das Gelände nach und nach umgestaltet. Die Scheune des ehemaligen Bauernhofes wurde für Weinverkostungen umfunktioniert, in den Garagenräumen sind die Edelstahl tanks samt Technik untergebracht. Ein nebenstehender Schuppen, der Opfer eines Sturms wurde, wird gerade wiederaufgebaut. „Mit 65 in Rente zu gehen – das haben wir uns selber versaut“, grinst der heute 57-Jährige, denn sämtliche Ersparnisse der Familie flossen in das Weinbau-Projekt. Sein „Trost“ ist es aber, dass seiner Meinung nach Rentner, die nach dem Berufsleben nur mehr am Kanapee sitzen und radfahren, „langsam aber sicher verblöden“. Das Hirn sei wie ein Muskel: Ohne Training baut es ab. „Und was gibt es denn Schöneres, als seinen eigenen Weinberg zu haben?“ Mit einer Aufgabe, die einen erfüllt, könne man leicht länger arbeiten als üblich.

In seinem früheren Leben war Hubert selbstständiger Maschinenbauer, viel in der Weltg'schicht* unterwegs. „Das packst du irgendwann nimma, ich konnte kein Hotelzimmer mehr sehen.“ Geht Hubert heute durch seinen Weinberg, ist er „de mehra Zeit“* barfuß. Die junge Dackeldame „Resi“ weicht ihm nicht von der Seite. Schlau und stur sei sie, meint Hubert – die Vermutung, dass dies auch auf ihn zutrifft, liegt nahe. Auffällig etwa ist der hohe Bewuchs in den Weinzeilen. Die Zwischenbegrünung legt Hubert bewusst mit biologischem Saatgut an. Zwar entziehen je nach Saison Kamille, Amaranth & Co. dem Boden Nährstoffe, doch

zwingt das gleichzeitig die Weinstöcke, weiter unten im Boden zu wurzeln. Außerdem habe er, obwohl ringsum von Wald umgeben, kaum Verbiss an den Reben. „Kein Hase frisst freiwillig Wein, wenn er auch Kamille haben kann“, weiß er. „Ablenkungsfütterung“ nennt sich das und es wirkt sich auch positiv auf den Befall mit „sogenannten Schädlingen“ aus. Dass Weizenbergers neben Wein auch biologischen Honig herstellen, ist noch ein Zusatzargument für diese insektenfreundliche Bepflanzung.

2021 allerdings haben die Passauer Weinbauern wegen des vielen Regens mit der Pilzkrankheit Peronospora (auch „falscher Mehltau“) zu kämpfen. „Daraus kann ich nichts mehr machen“, sagt Hubert und deutet auf einige Weinstöcke, deren Blätter braun und die Früchte daran verkümmert sind. „Dafür tragen heuer die anderen Rebsorten sehr gut.“ Nach den Bio-Vorschriften könnte er zwar Kupfer spritzen. „Aber da weigere ich mich, Kupfer ist eines der brutalsten Gifte überhaupt.“ Also gilt es für Hubert, seine Rebsorten mit biologischen Mitteln wie z.B. effektiven Mikroorganismen zu stärken und damit widerstandsfähiger für die Passauer Klimabedingungen zu machen. Durch seine „Schulzeit“ in Franken hat er viele Kontakte aufgebaut, die ihn dabei fachlich beraten. „Man muss unbedingt jemanden kennen, der einem hilft wenns brennt und der Bescheid weiß“, gibt der Neu-Winzer zu.

Einige Ratschläge hat er allerdings auch nicht beachtet – der Sturschädel lässt grüßen. Vom Anbau des Cabernet Blanc etwa wurde ihm generell abgeraten, nun stellt er fest, dass es außerdem eine für die Erziehungsform Kordon „undankbare Sorte“ sei. „Ich muss sie umerziehen. Da war das Ei wieder einmal schlauer als die Henne.“ Aber er nimmt es gelassen, genauso wie seine Frau Eva, die vorwiegend im Weinberg unterwegs ist, während Hubert die Produktion übernimmt.

Die gebürtige Dänin und der Obernzeller hatten sich in Italien beim Skifahren kennengelernt. Seit einigen Jahren waren die beiden schon nicht mehr auf den Brettern. „Es hat nur zum Schlittenfahren mit den Kindern auf dem Weinberg gereicht“, sagt Eva lachend. Die Arbeit geht ihnen nicht aus, denn wenn etwas an den Reben zu tun ist, muss das alles gleichzeitig bei allen Pflanzen geschehen. Einige Saisonkräfte engagiert das Paar deshalb im Sommer und Herbst. Und genauso wie in der Ausbildung nimmt die Verkostung der eigenen und anderer Weine einen großen Raum ein. „Die Nase muss ständig geschult sein. Wein zu analysieren, ist harte Arbeit“, sagt der „spätberufene“ Winzer.

Neuerdings experimentiert er auch mit Granitfässern, in denen mithilfe von Naturgärung Orangewein entsteht. Acht verschiedene Produkte gibt es mittlerweile, darunter den Verkaufsschlager „DeLuchs“, sortenreine geschmackvolle Weißweine, die Hubert aktuell in den Sorten „Donauveltliner, Donauriesling oder Sauvignier Gris“ ausbaut. Als Hommage an die Dreiflüssestadt gibt es den Cuvée Weiß „DanuBio“, einen Secco Weiß „IlzArt“ sowie den Cuvée Rot „InnFusion“. Und auch mit Apfelprodukten wie dem Apfel-Secco „PommFrizz“ trifft er den Geschmack der Kunden. Ganz ohne Werbung haben sie es geschafft, sich einen treuen Kundenstamm aus der Region Passau aufzubauen. Fast jedes Wochenende werden Weinproben gebucht, die bei schöner Witterung unter der großen Eiche stattfinden.

Sitzt man dort, kommt es unweigerlich zum Gespräch über Ökologie und Nachhaltigkeit insgesamt. Hubert und Eva ist es wichtig, ihren Teil zu einem besseren Miteinander von Mensch und Natur beizutragen. „Wenn jeder Depp aus Hinterpfuideife im Dezem-



**GENUSSREGION
NIEDERBAYERN**

schon immer. einfach anders.

ber Erdbeeren essen will, ist es halt ein Problem“, sagt Hubert in seiner ihm eigenen Bayerwald-Direktheit. Die Idee, einen Weinberg im niederbayerischen Passau anzulegen und noch dazu hier hochwertigen Bio-Wein zu produzieren, habe er auch seinem „Vogel“ zu verdanken. Er deutet auf seinen Kopf und lacht. „Den größeren von uns beiden, hab sicher ich.“ Und Eva ergänzt: „Naja, einen kleinen hab ich schon auch, sonst würde es ja nicht gehen.“

Der Freundeskreis übrigens, der sich für PV-Anlagen und Alpakas stark gemacht hat, hat seine Meinung schnell gewechselt – spätestens nach der ersten Weinverkostung hatten die Weizenbergers alle auf ihrer Seite. Und so darf man gespannt sein, was dem umtriebigen Weinbauern-Paar aus Passau noch so alles einfallen wird. Die nächsten Ideen reifen schon heran – ein wenig Inspiration in Form von Wein ist dabei offenbar ganz förderlich.

*Weltg'schicht bedeutet keine Zeitreise o.ä., sondern steht im Niederbayerischen für „in aller Welt“

*„de mehra Zeit“ niederbayerisch für „meistens“