



## JÖRN GOZIEWSKI – DER FREMDE

Zur Winzerromantik gehört auch die tiefe Verwurzelung mit dem eigenen Boden und das Pochen auf uralte Traditionen. Es geht aber auch anders. Zum Beispiel wenn ein Thüringer in den Rheingau kommt und anstatt sich anzupassen, sein eigenes Ding macht. Und was für eins!

TEXT & FOTOS: VIJAY SAPRE

**E**in windiger Januartag. Winter 2.0: zwölf Grad Celsius. Jörn Goziewski trägt Jeans, Wanderstiefel und einen olivgrünen Parka. Spitze Nase, Hornbrille. Sein dunkelblauer Passat klappert, wie es das Klischee will. Im Kofferraum liegen Gummistiefel in Weinkartons, Eishockeyschläger und ein Karton mit Gabriel-Gläsern. »Normalerweise«, erzählt er, »mache ich die Runde mit dem Fahrrad. Man kriegt ein anderes Gefühl für den Ort. Wenn man schwitzt, ist man viel offener für das Klima.« Wir rumpeln stattdessen mit dem Passat über die schmalen

Wege am rechten Rheinufer. Schlossberg, Drachenstein, Roseneck heißen die Lagen, die er bewirtschaftet, der größte Teil gehört einem Winzer, der dort bisher nur Fasswein produzierte, Most, der in irgendeinem Riesenfass verschwand.

Goziewski stammt aus Erfurt, sein Vater hat ein mittelständisches Unternehmen für Elektroanlagenbau. Eine familiäre Tradition im Weinbau gibt es nicht. Der Großvater hatte einen *Versorgungsgarten*, das war in der Vorwendezeit fast so etwas wie Landwirtschaft. Johannisbeeren pflücken hasse er bis heute, erklärt Goziewski.

Er hatte überlegt, Biologie oder Chemie zu studieren, aber sein Vater, der zu der Zeit gerade angefangen hatte, sich etwas mit Wein zu beschäftigen, kam auf die Idee mit dem Studium in Geisenheim. Weinbau. So kam der Erfurter, der bis zu seinem achtzehnten Lebensjahr keinen Alkohol getrunken hatte, in den Rheingau. Er ist einer der letzten, die noch klassisch zum Diplomingenieur ausgebildet wurden. Nach dem Abschluss ging er ab 2008 auf Wanderschaft: nach Südtirol, Spanien, Neuseeland. 2011 übernahm er die Verantwortung für die Weine der Ankermühle, einer Hofkellerei in Oestrich-Winkel. Seit 2015 vermarktet er seine Weine unter eigenem Namen, man hatte irgendwie wohl doch andere Vorstellungen, von den Weinen, von der Zukunft. Heute lebt man in *friedlicher Koexistenz*: Jörns Fässer dürfen noch im Keller der Ankermühle stehen, er erledigt im Gegenzug kleine Aufgaben. Gut, denn der Erlös von dreitausend Flaschen im Jahr würde wohl nicht einmal für die Miete reichen. Auch zum Leben ist es natürlich nicht genug, Goziewski arbeitet daher im Service auf Veranstaltungen, als Aushilfssommelier und als Assistant Winemaker.

Mit dem Rheingau verbindet ihn eine Hassliebe. Die Lagen, die Leute schätzt er. Aber er findet, dass die Region unter ihren Möglichkeiten bleibt. Nicht nur, aber vor allem auch beim Wein, wo

immer noch zu viel Sicherheitsdenken im Spiel ist. »Frisch, fruchtig, bunt«, sagt er, »das haben alle. Das muss ich nicht machen. Kann ich, muss ich aber nicht.«

Jörn Goziewski, der gern Wörter wie *krass* und *definitiv* benutzt, zieht den Reißverschluss seines Parkas bis zum Hals hoch, als wir am Schlossberg aussteigen. Eine kleine Ecke hat er hier, relativ weit unten, wo der Rhein für Feuchtigkeit und milde Temperaturen sorgt. Gegenüber mündet die Nahe. Ob ich *Große-Gewächse-Trinker* sei, will er wissen, und als ich etwas gewunden bejahe, sagt er: »Dann bin ich gespannt, wie dir mein Schlossberg schmecken wird. Der hat damit nämlich nichts zu tun.« Er unterscheidet zwischen Terroir und Stilistik, das Große Gewächs, meint er, sei auch nur eine Machart, eine Stilistik also, das Terroir jedoch könne sich auch in ganz anderen Stilistiken offenbaren. Nur anders eben. Und für *anders*, dafür braucht man vielleicht wirklich den Legal Alien, den Zugereisten. »Was mich wirklich beeindruckt, sind die Weißweine von der Rhône. Condrieu. Wenn es ginge, dann würde ich hier alles rausreißen und Viognier anpflanzen. Definitiv.«

**Jörn Goziewskis dunkelblauer Passat klappert, wie es das Klischee will**

Ein Stück weiter auf der Runde, am Drachenstein, holt er Gläser aus dem Karton und öffnet eine Flasche. *Joern Riesling, 2014*. Goziewski lässt alle seine Weine spontan vergären, aber: »Wenn die Hefe nicht mehr will, kann es schon sein, dass ich mit einer Reinzuchtheefe nachhelfe.« Oder mit der Hefe aus einem anderen Fass, wie bei diesem Wein. Der war noch nicht so weit, als Goziewski für drei Monate nach Neuseeland aufbrechen wollte. Da musste es die Hefe aus einem anderen Fass tun. »Die habe ich da draufgepackt und gedacht, entweder das wird was oder nicht.« Der Wein ist komplett durchgegoren, jenseits jeder Frucht, dabei aber frisch und klar, mit sehr harmonisch eingebun-



### Es ist alles eine Frage der Stilistik – Jörn Goziewski beim Erklären von Wein

dener Säure. Nicht übermäßig komplex, aber hier in der steifen Brise am Rhein prima zu trinken.

Zurück in der Ankermühle probieren wir seine anderen Weine. Goziewski nutzt die Freiheit des Kleinstwinzers: Er ist auf der Suche, forscht und tastet. Einen Wein, den Hasensprung, baut er auf dreierlei Weise, im Stahlfass, im traditionellen Stückfass und im Barrique aus. »Was am Ende rauskommt, das kann ich nicht steuern«, sagt er und: »In Geisenheim haben wir bestimmte Dinge gelernt, und ich mache es genau anders.« So sind fast alle Weine maischevergoren, das heißt, der Most bleibt eine Zeitlang – bei Goziewski in der Regel mehrere Monate –

auf den Schalen liegen. So werden viel mehr Geschmacksstoffe aus dem Wein gelöst, Phenole und Tannine, die nach herkömmlichem Verständnis im Riesling nichts zu suchen haben. Sie sorgen für Ernsthaftigkeit und füllen den Mund, anstatt den Gaumen nur zu reizen. Das Gesamtbild ähnelt dann eher dem, was man vom Rotwein her kennt, nur etwas transparenter und frischer. Als ich den Roseneck 2014 probiere, oxidativ, breit, satt und salzig, frage ich, ob das der Wein in der Condrieu-Stilistik sei. Goziewski verneint und öffnet eine weitere Flasche. Auf dem Etikett ist *Hasensprung* durchgestrichen, von Hand geschrieben steht darunter *Schlossberg*. Die steilste Lage im

Rheingau. »Wenn ich da im Weinberg gearbeitet habe, das ist einfach auch ein besseres Gefühl als in den flachen Lagen. Man kommt ganz anders ins Schwitzen!«

Condrieu ist ein kapriziöses Zirkuspferd von einem Wein. Säurearm, alkoholreich, breit, oft mit Noten von reifen bis überreifen Trauben. Der erste Schritt dahin heißt Ertragsreduzierung. Ganze fünfhundert Flaschen Wein haben die zweitausendfünfhundert Quadratmeter Rebfläche 2014 abgeworfen. Gelesen wurde extrem spät, aber immer die ganzen Trauben, mit intakten Beeren und eingetrockneten Rosinen gleichermaßen. Der Most lag anschließend zwei Tage auf der Maische, bis auch aus den Rosinen der Zucker gelöst war. Lange, lange liegt der Wein auf der Hefe, die regelmäßig aufgerührt wird, bis kurz vor dem Abfüllen. In Geisenheim gibt es einen Lohnfüller, der sich jedes Mal durch eine Unterschrift absichert, wenn er füllt, ohne den Wein zu filtrieren. »Ich bin dann auch immer der Letzte am Tag, weil die danach die ganze Anlage saubermachen müssen.«

Der Wein ist goldgelb, mit Noten von Safran und hellem Karamell. Mit 15,5% Alkohol ist er als Durstlöscher sicher nicht geeignet, er schmeckt aber völlig rund und harmonisch, mit der Eleganz einer schweren Limousine. Wenn die Etiketten fertig sind, kann man ihn bestellen. »Fünfundvierzig Euro hätte ich gern dafür, findest du das zu viel?« Nein, finde ich nicht. Das ist großes Kino. Das, was eben auch möglich ist, aber vielleicht wirklich nur für einen Zugereisten.

Später, beim Essen im Krug in Hatzenheim, zieht Goziewski den grauen Pullover mit dem Label des Weinguts in Neuseeland aus. Auf dem T-Shirt, das er darunter trägt, steht: *Hug?* Umarmung? Aber ja doch, jederzeit! 

#### JOERNWEIN

Kapperweg, 65375 Oestrich-Winkel

[www.joernwein.de](http://www.joernwein.de)

Einige aktuelle Weine gibt es bei

[www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)