

KSK Vintage Winery

Winemaking hautnah erleben

Zwei Jungwinzer, zahlreiche Weinberge in Terrassen-Steillagen und ein Ziel: Die Leute davon zu überzeugen, dass der Wein nicht erst im Glas beginnt. Dennis Keifer und Sebastian Schiller haben über Crowdfunding ihren Traum vom „Weinmachen zum Mitmachen“ verwirklicht.

Viel Lärm, viel zu hohe Temperaturen im Kessel und stickige Luft im Sommer – so könnte eine typische Beschreibung von Stuttgart in den Sommermonaten lauten. Dass die Landeshauptstadt aber viel mehr zu bieten hat, zeigen die Jungs von KSK Vintage Winery aus dem beschaulichen Stuttgart-Rohracker.

Gerade mal drei Kilometer Luftlinie vom Hauptbahnhof entfernt liegen die idyllischen Weinberge von Dennis und Sebastian. Nicht umsonst wird Stuttgart auch die Stadt zwischen Wald und Reben genannt. Nur wissen das die meisten Leute in und um Stuttgart nicht.

URBAN WINEMAKING

Das wollen die zwei Jungwinzer von KSK Vintage Winery mit ihrem Wein und ihrer Philosophie ändern. „Wein entsteht im Weinberg. Wir wollen den Leuten zeigen, wie viel Arbeit hinter einer Flasche Wein aus der Steillage steckt“, erzählt Sebastian.

Geboren ist das Projekt KSK Vintage Winery 2013, geplant haben sie es aber schon viel länger. Ziel war es, sich von genossenschaftlichen Konventionen zu lösen und einfach der Fantasie und der Experimentierfreudigkeit freien Lauf zu lassen. Da Weinberge in Steillage meist nur von Hand zu bewirtschaften sind und beide das Projekt neben dem Job verwirklichen, sind sie auf Unterstützung angewiesen. So war für beide schnell klar, dass sie

über Crowdfunding ihren Traum erfüllen wollen. Der Markteintritt 2014 und das Konzept rund um die Projektidee wurden über eine Jahr lang akribisch geplant. Auf der ProWein 2015 wurden sie deshalb auch als Innovations-Projekt vorgestellt.

REBSTOCK-PATEN GESUCHT

Von handsignierten Flaschen, über Weinlese all inclusive bis hin zu kulinarischen Weinproben, Merchandise oder Rebstockpatenschaften haben Unterstützer aus ganz Deutschland dazu beigetragen, die Gründung von KSK Vintage Winery zu realisieren. „Dass unser Projekt so gut angekommen ist, haben wir nicht erwartet. Toll ist vor allem, dass wir durch das Crowdfunding vom ersten Tag an über 100 Kunden hatten, die darauf brennen, dass unsere Weine gefüllt werden“, erzählt Sebastian. Beide hoffen, dass die Begeisterung nicht nur ein vorübergehender Hype war, sondern auch in Zukunft anhält.

Die Rebstockpatenschaften können noch immer erworben werden und beinhalten ein eigenes „Stöcklein“ und eine Flasche Wein aus der KSK Produktion. Die Paten dürfen die eigenen Rebstöcke jederzeit besuchen und ihnen beim wachsen zuschauen, denn sie liegen direkt am Weinwanderweg Rohracker.

Mit dem Beitrag für die Rebstockpatenschaft investieren Dennis und Sebastian in die Erhaltung der Kulturlandschaft. Das langfristige Ziel ist es, die Weinberge wieder in den „Urzustand“ zu bringen – also zurück zum Rohracker Weinbau wie vor 100 Jahren.

EINFACH, ABER VIELFÄLTIG

Für die zwei Jungs ist klar, dass sie nicht nur allein den Markt bedienen wollen. „Keep it simple!“ ist das Motto ihres Sorti-



Dennis Keifer (vorne) und Sebastian Schiller von KSK Vintage Winery wollen mit ihrem Projekt auch die Kulturlandschaft in Stuttgart Rohracker erhalten

Bilder: Appel, privat

ments. Eine Basis Linie, eine Premium Linie, vielleicht noch ein oder zwei Portweine, auf gar keinen Fall Rosé und auf lange Sicht weg vom Trollinger. „Es wäre schön, ein bisschen mehr Exotik in unsere Weinberge zu bringen. Immer nur aus der Tradition heraus das Gleiche machen, ist nicht unser Ding“, betonen beide. Dennis und Sebastian experimentieren bereits mit sogenannten Piwis – pilzwiderstandsfähige Sorten – die dazu beitragen, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu verringern. Dadurch wird vor allem die ökologische Nachhaltigkeit gefördert, aber auch die Wirtschaftlichkeit des Labels profitiert davon.

MITMACHEN & VERSTEHEN

Trollinger verarbeiten sie aus Prinzip zu einem Weißwein, der später mit aromatischem Cabernet Blanc verschnitten wird – „barely white“ haben sie diese Cuvée getauft, welche bereits nach drei Monaten ausverkauft war. Vertrieben werden die Weine über die Filialen der örtlichen Bäckerei, eine Homepage mit Online-Shop ist gerade im Aufbau.

Ein großer Wunsch von KSK Vintage Winery ist es, zukünftig auch in der gehobenen Gastronomie Fuß zu fassen. Mit einem Candlelight-Dinner Ende

Juni haben sie dafür schon einmal den Grundstein gelegt. Die Idee dahinter war, die eigenen Weine in Kombination mit gehobener Küche den Crowdfunding-Teilnehmern zu präsentieren. Einen perfekten Ort für diesen Abend bot die Bo'teca di Vino in Stuttgart-Botnang.

Präsentiert wurden an diesem Premierenabend vier verschiedene Weine aus der Rohracker Alchemisten-Küche, wie die zwei es gerne nennen. Viele der Gäste waren bereits bei Pflanzungen oder auch der Lesse 2014 dabei und wollten sich an diesem Abend von dem Ergebnis verzaubern lassen.

Sebastian und Dennis betonen immer wieder, dass die Zusammenarbeit mit den Unterstützern und Fans das ist, was KSK Vintage Winery ausmacht. „Crowd Production“ ist der Begriff, der sich seit der Gründung manifestiert hat: Von Jung bis Alt ist alles dabei und einige von ihnen kommen nicht nur einmal, sondern sind „Wiederholungstäter“. Einfach weil es Spaß macht und man jede Menge neue Dinge lernt.

Und das ist auch genau die Philosophie von Dennis und Sebastian: Mit rauskommen – anschauen – mitmachen – verstehen. Für den eigenen Traum und den Erhalt dieser besonderen Kulturlandschaft.

Julia Appel, AR Agrar-Redaktion