

PIRMASENER ZEITUNG

Publikation Pirmasenser Zeitung
Ausgabe 01.03.2023
Seite 5
Abo-Nr 102550
Treffer-Nr 310189
Suchbegriff Gut Hermannsberg

Autor*in EVA KLAG-RITZ
Ressort Wirtschaft
Verlag Adolf Deil GmbH & Co.KG
Medientyp Regional mit Vollredaktion
Branche Nicht branchenspezifisch
Bundesland Rheinland-Pfalz

Reichweite 23938
Verbreitet 8341
Verkauft 8075
Gedruckt 9240
AÄW/€ 2034.08
Erscheint täglich

Wein ist auch eine Frage des Charakters

Karsten Peter ist ein leidenschaftlicher Wanderer zwischen den Riesling-Welten von Nahe und Pfalz. Eine Hälfte der Woche gehört dem Traiser Bastei Riesling auf Gut Hermannsberg in Niederhausen, die andere vor allem dem Kallstadter Saumagen, dem er in seinem Bad Dürkheimer Weingut den letzten Schliff verpasst.

VON EVA KLAG-RITZ

BAD DÜRKHEIM. Vor fast 20 Jahren hat Karsten Peter nach seiner Ausbildung zum Winzer das elterliche Familienweingut am Neuberg in Bad Dürkheim verlassen, um an der Nahe sein berufliches Glück zu suchen. Gut Hermannsberg, ein VDP-Prädikatsweingut, bot ihm 2009 die Chance, die ihm daheim verwehrt geblieben war. Er konnte zeigen, was in ihm steckt. Ein Dutzend Jahre folgten, in denen sich der talentierte Weinmacher zum Riesling-Virtuosen entwickelte, der es sogar schaffte, als versierter Betriebsleiter die ehemalige Weinbaudomäne wieder in die Reihe der besten Weingüter an der Nahe zu rücken.

Mag er noch so viele Jahre der Pfalz den Rücken gekehrt haben, mag er als „Winzer des Jahres“ noch so erfolgreich an der Nahe gewirkt haben, nie hat ihn das Gefühl verlassen, dass da, wo er herkommt, noch eine Rechnung offen, etwas unerledigt geblieben war. Vor gut zwei Jahren kehrte er heim, übernahm den elterlichen Betrieb.

Auch wenn ihm von vornherein bewusst war, „dass eigentlich keiner auf uns gewartete hatte“. Das änderte nichts am Enthusiasmus, mit dem Karsten Peter heute seine „geilen Weinberge“ in und um Bad Dürkheim beschreibt. Aus dem Weingut Castel Peter, das sein Vater Wilfried nach eigenem Gusto geformt hatte, wurde das Weingut Karsten Peter, das mit dem Jahrgang 2021 seine Premiere in der Pfalz feierte. Der Start funktionierte.

Eleganz vor Kraft

Von der Maximal-Größe von zehn Hektar Betriebsfläche, die er gemeinsam mit seiner Frau Anne bewirtschaftet, ist er nicht mehr weit entfernt. Gut kann er damit leben, dass ihm vielleicht nur ein Farbtupfer auf dem bunten Gemälde gelingen wird, das Mittelhaardter Winzer in den zurückliegenden Jahrzehnten geschaffen haben. Und was fasziniert ihn

dennoch so sehr an der Pfalz? Für die Antwort muss er nicht lange überlegen: „An der Nahe kriegst Du den Charakter in deinen Weinen geschenkt, in der Pfalz musst Du hart dafür arbeiten.“

Karsten Peter hat längst eine ganz eigene Handschrift. Seinen spontan vergorenen Weinen erlaubt er weder Tricks oder Schnörkel, präzise und klar strukturiert kommen sie daher. Bei den Roten, den Spätburgundern, hat er einen ganz besonderen Typ entwickelt. Der profitiert von der eigenen Rebgenetik, auf die Peter großen Wert legt. Burgund-Weine zu imitieren, das kommt für ihn nicht in Frage. Finesse und Eleganz gehen vor Kraft. Er will in seinem eigenen Weingut sein eigenes Ding machen, nicht auf irgendwelche Kopien schießen. Selbst wenn noch Jahre ins Land gehen, bis er dort ist, wo er hinmöchte: Schon heute geht er mit dem Holzeinsatz ganz sparsam um. Karsten Peter will sich Zeit und Ruhe gönnen für die Entwicklung seines Gutes. Gemeinsam mit Freunden sollen noch ein paar spezielle Gerätschaften angeschafft werden, um seinen Ansprüchen draußen im Weinberg gerecht zu werden. Und im Keller des Gutes sollen sich noch viele kleine Fässer wiederfinden, die es ihm erlauben parzellengenau zu arbeiten. „Weinberg und Wein sollen 1:1 umgesetzt werden“, versichert er.

Im vergangenen Jahr hat sich die Jahresproduktion bei rund 30.000 Flaschen bewegt, mit denen er es auf der Umsatzseite auf rund 300.000 Euro bringt. Peter-Weine werden fast ausschließlich über den Fachhandel und die Gastronomie vermarktet.

Gelernt hat Karsten Peter viel von Bernd Philippi in Kallstadt, der in der Branche als Wein-Magier und leidenschaftlicher Tüftler gilt und dem Kallstadter Saumagen zu außergewöhnlichem Renommee verholfen hat. Bei einem solchen Vorbild versteht es sich fast von selbst, dass Karsten Peter nach seiner Rückkehr in die Pfalz erst

einmal Weinberge tauschte, seine Trauben heute statt in der Ebene bevorzugt in Top-Lagen am Berg reifen lässt.

Konzentriert hat er sich dabei vor allem auf Lagen in Leistadt und Kallstadt, auf den Fuchsmantel, Spielberg und Hochbenn, auf das Kirchenstück und natürlich den Saumagen. Gerade Leistadter Kalkböden, schwärmt der Mittvierziger begeistert, böten ihm ideale Bedingungen für seinen Pinot Noir und dem Chardonnay, dem er noch deutliche Wachstumschancen zubilligt. Als Rebveredler gehörte der Betrieb seines Vaters zu den ersten in der Pfalz, die dem Chardonnay einen breiten Raum gaben. Er muss selbst schmunzeln, als er sein unternehmerisches Ziel beschreibt: „Ich suche den Unterschied zwischen Hochbenn und Zuckerrübenacker.“

Sortiment aus sieben Weinen

Sein aktuelles Sortiment zählt lediglich sieben Weine. Sind erst einmal alle Wingerte im Ertrag, sollen noch zwei erste Lagenweine dazukommen. Dann ist aber Schluss. Die Basis kennzeichnet der Name Ancestral, je eine weiße und rote Cuvée sowie ein Riesling.

Im Top-Segment gibt es nur Riesling, Chardonnay und Pinot Noir. Seine beiden Saumagen-Rieslinge, Jahrgang 2021, wertete die Fachwelt auf Anhieb als die besten dieser Lage. Und dann ist da noch der Reserve der Familie. 600 Flaschen derart gekennzeichnet, vermarktet der Lobenberg-Fachhandel exklusiv.

Keinen Tag hat er seinen Schritt zurück nach Bad Dürkheim, wenn auch nur mit halber Kraft, bereut. Im Gegenteil. Nichts will er in den kommenden Jahren unversucht lassen, „um der Lage Dürkheim in der Weinwelt zu jener Reputation zu verhelfen, die sie verdient hat“.

PREISBEISPIEL

2021 Dürkheim IC Riesling trocken 17,50 Euro.



Karsten und Anne Peter haben sich am Dürkheimer Neuberg ein Weindomizil ganz nach ihren Vorstellungen eingerichtet.

FOTO: KRETZSCHMAR