

Portrait – blühende Rebzeilen, Lebenstürme und Kunst

Der „Sonnensegler“ ist auf dem Bio-Weingut von Susanne und Klaus Rummel in Landau – Nussdorf in der Südpfalz beheimatet. Dies ist nicht etwa eine Schmetterlingsart sondern der Name eines wohlschmeckenden, erfrischenden Weißwein-Cuvés. Neben dem Sonnensegler sind aber auch zahlreiche wirkliche Falter, Bienen, Käfer und Co. in den Weinbergen von Rummels zuhause. Denn der langjährige Familienbetrieb wirtschaftet seit 1984 biologisch und arbeitet mit der Einsaat vielfältiger Begrünungspflanzen. Susanne und Klaus Rummel werden oft befragt und geben ihre Erfahrungen mit dem ausgefeilten Begrünungsmanagement an Berufskollegen und andere Interessierte weiter. Mit ihrer Mitarbeit ist derzeit ein neues NBL-Infoblatt Weinbau im Entstehen. Das Netzwerk Blühende Landschaft sagt jetzt schon herzlichen Dank.

Förderung der Bodenfruchtbarkeit und als Nahrung für Blütenbesucher

Zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit und als Nahrung für Blütenbesucher hat Klaus Rummel ein ausgefeiltes Begrünungsmanagement entwickelt. Nährstoffe, Wasserhaushalt und Befahrbarkeit sind die ausschlaggebenden Faktoren für Begrünungsmanagement und gesunde Reben. In jeder zweiten Rebgasse wird eine mehrjährige, artenreiche Kräutermischung eingesät, die bis zu fünf Jahren stehen bleibt. In den selbst zusammengestellten Mischungen sind beispielsweise Perser-Klee, Luzerne, Wilde Möhre, Fenchel, Futter-Malve und Pimpernelle enthalten. Die Leguminosen sorgen für die Stickstoffnachlieferung aus der Luft, Tiefwurzler für die Wasserdurchlässigkeit bis in tiefere Bodenschichten. Die verschiedenen Kräuterarten sorgen unterirdisch durch ihre Wurzelausscheidungen für eine lebendiges Bodenleben und ein stabiles Bodengefüge, oberirdisch sorgen sie mit Nektar und Pollen für die Nahrungsversorgung der Insekten.

In den anderen Rebzeilen sorgt eine im Sommer ausgesäte einjährige Zwischenbegrünung mit Buchweizen, Phacelia, Winterwicke, Erbsen und Acker-Bohnen für die Förderung der Bodenfruchtbarkeit, für den Erosionsschutz im Winter sowie für Blühaspekte im Herbst. Im Mai werden diese Zeilen umgebrochen, um den Wasserhaushalt zu regulieren.

Neue Reben braucht das Land

Zur Betriebsphilosophie gehört auf Weingut Rummel zudem der Anbau von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, sogenannten „Piwis“, die für den ökologischen Weinbau besonders geeignet sind. Damit konnten Rummels endlich auf die 8-10 Spritzungen mit Pflanzenpflegemitteln zum Schutz vor Pilzkrankheiten verzichten. Endlich keine Bodenverdichtung mehr durch allzu häufige Überfahrten mit dem Traktor! Mit dem Anbau von Piwis wurde ihre Vision der blühenden, paradiesischen Rebärten lebendige Realität.

Rummels gehören zu den Pionieren im Anbau von Piwis. Sie hatten sich auf die Suche nach neuen Sorten gemacht und sind in bei Valentin Blattner, einem privaten Schweizer Züchter, fündig geworden. Die neuen Züchtungen müssen erst im Anbau und Ausbau erprobt werden, Hindernisse in Behörden müssen überwunden werden, und es gilt die „Neuen“ bei den Kunden bekannt zu machen.

Lebenstürme und Kreativität

Die innovative Ader für technische Lösungen von Klaus Rummel, was zum Beispiel Maschinen für Bodenbearbeitung und Saattechnik angeht, wird durch die kreative Ader von Susanne Rummel ergänzt. Die Etiketten sind beispielsweise von ihr aquarelliert, im Hofraum stecken zahlreiche kreative Details und Kunstwerke - Pflanzen, Tiere und Mensch fühlen sich dort wohl - und in den Weinbergen setzen Lebenstürme, Nisthilfen für Insekten und andere Wildtiere, markante Zeichen in der Landschaft. Nicht zuletzt auf der Entdeckungsreise auf Weingut Rummel finden sich am Ende jeder Rebzeile zusätzlich gepflanzte Stauden wie beispielsweise Lavendel, Currykraut oder auch schon mal eine mannshohe Artischocke.

Cabernet-Kabarett – oder eine Weinprobe mit Klaus Rummel

„Der Mensch ist, was er isst und trinkt“, so lautent ein Satz von Klaus Rummel, der auf Weinbergführungen und Weinproben seine Gäste immer wieder humorvoll zum Nachdenken anregt. Er ist ein pfälzer Original mit sehr viel Witz, großem praktischem Erfahrungswissen, Innovationsgeist und philosophischen Fragen an das Leben. „Was ist Lebensqualität?“, oder „Schmeckt er Euch (der Wein), oder schmeckt er Euch nicht?“. Diese Frage ist immer seine erste zu jedem vorgestellten Wein. Denn er findet, in der deutschen Ernährungskultur würden die Ansprüche an Qualität sehr (zu) niedrig gehängt, „schmeckt nicht schlecht“, sei die Qualitätsstufe, die der Kunde an die Discounter stelle.

Man kann also sehr viele lernen bei Rummels – vor allem Lebensfreude und Lebensqualität, wenn es summt und brummt. Vielen Dank für die impulsgebende Zusammenarbeit.

