

Im Rhythmus der Natur

Die Bio-Winzerin Hanneke Schönhals erzählt, wie sie vom Key-Account-Management zum Winzerberuf kam.



Nach ihrem Studium arbeitete Hanneke Schönhals vier Jahre als Managerin in der Kundenentwicklung bei Alnatura, bevor sie 2014 mit 30 Jahren eine Winzerlehre in Oppenheim (Rhein-hessen) begann. Warum

sie sich dazu entschloss und was sie an diesem Beruf so schätzt, darüber spricht sie mit ihrer ehemaligen Kollegin vom Alnatura Magazin.

Alnatura Magazin: Hanneke, du hast ja ganz schöne Muskeln bekommen! Scheint eine körperlich anspruchsvolle Tätigkeit zu sein, deine Ausbildung zur Winzerin?

Hanneke Schönhals: Ja, herrlich und ich habe immer einen Bärenhunger, weil ich meistens draußen im Weinberg bin. Dort halte ich schon mal mehrere Stunden die Rebschere, die über ein Kilo wiegt, lese Trauben, trage die Eimer und fahre natürlich Traktor.

Der Winzerberuf gilt noch als Männerdomäne. Warum hast du dich für diese Lehre entschieden, zumal du ein abgeschlossenes Studium vorweisen kannst und dir eine vielversprechende Karriere bei Alnatura bevorstand? In meiner Berufsschulklasse sind 5 der 30 Schüler Frauen und 90 Prozent haben einen Weinbaubetrieb in der Familie. Ich entschloss mich dazu, Winzerin zu lernen, als sich die Nachfolgefrage im Weingut meiner Familie stellte. Meine große Schwester studierte zwar Weinbau, schlug aber eine wissenschaftliche Richtung ein. Und mich zog es schon immer raus ins Grüne. Ich liebe es, früh aufzustehen, die Jahreszeiten so intensiv zu erleben, im Sommer morgens um sechs Uhr im Weinberg zu stehen, die Ruhe und das Durchhalten in der Winterkälte.

Einen Bezug zum ökologischen Weinbau hatte ich von jeher, weil mein Vater den Betrieb Schönhals bereits vor mehr als 30 Jahren auf Bio umstellte und Mitglied bei Ecovin ist. Nur übernahm ich als Kind mit meiner Oma eher die leichtere Frauenarbeit, die viel Geschicklichkeit erfordert, wie zum Beispiel das vorsichtige Biegen und Binden der jungen Reben.

Wie lange dauert die Ausbildung und was reizt dich besonders an deinem Beruf als zukünftige Winzerin? Die Ausbildung dauert drei Jahre, ich kann aber auf zwei Jahre verkürzen. Ich mag alle Arbeiten, die in den verschiedenen Jahreszeiten anfallen. Den Rebschnitt im Winter und die Kellerarbeit. Im Frühling zu erleben, wie die Natur erwacht, die Blüte und die Entwicklung der Trauben im Sommer. Während der Lese arbeitet man mindestens 4 Wochen fast täglich und ist oft zwischen 12 und 15 Stunden im Einsatz. Aber diese Intensität verleiht unglaubliche Energie. Die Ernte belohnt uns für die harte Arbeit im restlichen Jahr. Sicher ist,



dass ich den ökologischen Weinbau meines Vaters fortsetzen werde. Es käme für mich nicht in Frage, naturfremde, chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel oder Kunstdünger auszubringen. Ich genieße es, im Rhythmus der Natur zu arbeiten, mich für Biodiversität und einen lebendigen Boden im Weinberg einzusetzen und die Dynamik zu spüren, die alles miteinander verbindet. Ein stabiles Ökosystem lässt die Reben gesund und stark werden und bietet Nützlingen einen Lebensraum. Somit sind die Trauben nicht so anfällig für Krankheiten und man erspart sich den konventionellen Pestizideinsatz. Ein guter Wein entsteht im Weinberg, nicht im Keller.

Und was sind deine Tätigkeiten im Keller? Zur Lesezeit das Pressen der Trauben, das Stampfen und Schöpfen der Maische. Der Keller muss immer sehr sauber gehalten werden, damit keine unliebsamen Pilze oder Bakterien den Gärprozess der Weine stören. Idealerweise haben wir Traubenmost in hervorragender Qualität, dann bedarf es eigentlich nur einer kontrollierten Gärung und der Wein blubbert im Spätherbst und über den Winter friedlich vor sich hin. Auch eine ganz besondere Stimmung im Keller, die ich mag. Weinbehandlungsmittel möchte ich vermeiden. Damit ist unser Wein auch vegan. Ich werde in diesem Jahr zum ersten Mal die Gelegenheit haben, meinen eigenen Wein zu machen und ich freue mich schon sehr darauf.

Und wir sind schon gespannt auf deinen ersten Wein! Viel Erfolg wünschen wir dir, Hanneke. Herzlichen Dank für das Gespräch.

»» Das Interview führte Susanne Salzgeber

EINE GUTE WEINLESE belohnt die Bio-Winzer für die ganzjährig harte Arbeit am Weinberg (links). Auch die Kellerarbeit gehört zum Winzerberuf (unten).



Ausbildung zum Bio-Experten/ zur Bio-Expertin

Sie sind offen, denken ganzheitlich und übernehmen gern Verantwortung für sinnvolle Aufgaben? Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, interessieren sich für Bio-Lebensmittel und packen lieber aktiv mit an, als auf dem Bürostuhl zu sitzen? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Kommen Sie zu Alnatura als

Lehrling zum Kaufmann/zur Kauffrau im Einzelhandel mit der IHK-Zusatzqualifikation Naturkosthandel

Ihre schulische Vorbildung und Ihr Alter sind uns nicht wichtig. Wir freuen uns über Ihre Bewerbung, die Sie gerne direkt über unser Onlineportal auf alnatura.de hochladen können.