



## MORITZ HAIDLE ...

34 Jahre,

Winzer und Inhaber des  
VDP-Weinguts Karl Haidle

### **fühlt sich zu Hause:**

in seinem Ort Stetten im  
württembergischen Remstal

### **will noch viel lernen:**

um immer besser zu werden und  
noch bessere Weine zu machen;  
außerdem Posaune

### **kann nicht leiden:**

Choleriker, Blitzler und Salatgurken  
wünscht sich:

dass deutsche Weine wieder zu dem  
Weltruhm gelangen, den sie vor 100  
Jahren hatten, und dass Württemberg  
mit zu den Top-Weinregionen zählt

### **ist in zehn Jahren:**

hoffentlich wunschlos glücklich, da die  
Wünsche in Erfüllung gegangen sind

**Ö&L:** *Moritz, das Weingut Karl Haidle ist eines der ältesten im Remstal bei Stuttgart. Dein Opa Karl hat es nach dem Zweiten Weltkrieg gegründet. Gab es damals im Remstal schon Weingüter?*

**Moritz Haidle:** Es gab mindestens seit dem Mittelalter eine Weinbautradition im Remstal und später Weinbauern, die ihre Trauben bei der Genossenschaft abgeliefert haben. Aber mein Opa hat von Beginn an Weine selbst ausgebaut, erst im Fass und dann auch selbst in Flaschen abgefüllt. Das war damals im

# Tradition und Zukunft in einem

Jung,  
engagiert,  
bio

Das Althergebrachte bewahren und dabei offen sein für Neues – so führt der Württemberger Jungwinzer Moritz Haidle das Traditionsweingut Karl Haidle seiner Familie in die Zukunft. Die Umstellung auf Bio und die anschließende Zertifizierung durch Demeter hat er realisiert.

Remstal noch neu. Mein Vater hat das Weingut früh übernommen und konsequent auf Qualität gesetzt, beim Lagenriesling ebenso wie beim im Barrique ausgebauten Lemberger.

### **Wie viel Hektar bewirtschaftet ihr?**

Unser Weingut ist in den letzten 70 Jahren von 2,5 Hektar auf 23 Hektar gewachsen und wir sind seit Ende der Achtzigerjahre Mitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP).

**Du hast eine Winzerlehre und das Studium Önologie in Geisenheim abgeschlossen. Seit 2014 verantwortest du das Weingut, das seitdem auf Bio umgestellt hat. Kann man sagen, dass du den Ökoweinbau mit eingeführt hast?**

Ich hab es zwar letztendlich durchgezogen, aber mein Vater Hans Haidle und unser Außendienstleiter haben schon viel früher beschlossen, auf Herbizide und Kunstdünger zu verzichten. Ich war ja während meiner Ausbildungszeit nicht auf dem Weingut, sondern viel unterwegs, unter anderem auch im Bur- und in Australien.

**Seit 2020 seid ihr sogar von Demeter zertifiziert. Was hat dich dazu bewogen, biodynamische Methoden anzuwenden und Demeter-Mitglied zu werden?**

Zum einen das Streben nach Qualität, die man nur durch gesunde Trauben bekommt. Außerdem wollen wir die Weinberge so nachhaltig und schonend für die Natur bewirtschaften wie möglich. Von den biodynamischen Präparaten erhoffen wir uns, dass wir weniger Pflanzenschutz mit Kupfer betreiben müssen und den Einsatz dieses Schwermetalls so

gering wie möglich halten können. Demeter hat hier gute Beratungsleistungen angeboten, die wir jetzt umsetzen.

### **Bemerkt ihr Winzer den Klimawandel?**

Ja, eindeutig. Der Austrieb ist immer früher und die Ernte auch. Die Trauben haben dadurch die Möglichkeit, vollständig auszureifen, aber die Gefahr von Frost- und anderen Extremwetter-schäden hat zugenommen.

### **Was unternimmt ihr dagegen?**

Gegen die zunehmende Trockenheit etwa mulchen wir weniger und walzen stattdessen. Das heißt, wir knicken die Begrünung nur ab. Durch die Bodenbedeckung verdunstet weniger Wasser.

**Setzt ihr pilzwiderstandsfähige Rebsorten (Piwis) ein?**

Nein, ich setze weiterhin auf Riesling und Lemberger. Wir haben aber noch Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon gepflanzt, die früher hier nicht reif geworden wären. Aber gegen Hagel oder Spätfrost und andere Extremwetterereignisse sind wir machtlos. Der Klimawandel ist ein Angstthema und ich hoffe, wir Menschen kriegen hier noch rechtzeitig die Kurve.

**Was ist dein Ausgleich zur Arbeit im Weinberg und im Keller?**

Früher – vor Corona – habe ich oft gerappt und auch mal aufgelegt in Clubs. Außerdem male ich gerne, vor allem Graffiti. Und ich lerne gerade Posaune.

### **Und was hast du sonst noch so vor?**

Ich will eine Familie gründen und die Familientradition fortführen. □

Interview: Susanne Salzgeber