



Die Staatsdomäne Hohrainhof gehört zur Strafvollzugsanstalt Heilbronn und liegt idyllisch im Umland – mit 9 Hektar Weinbergen und Mutterkuhhaltung. Von außen weist nichts darauf hin, dass dies ein Gefängnis-Betrieb ist.

# Geweinwohl

Wein ist ein Kulturgut, ein Handelsgut, ein Genussmittel. Kann Wein aber auch soziale Aufgaben erfüllen, also dem Gemeinwohl dienen? Die Antwort findet WEINWIRTSCHAFT auf Weingütern – und im Gefängnis.

**J**ohannes Hirn strahlt, nachdem er eine weitere Reihe Merlot mit seinen Kolleginnen und Kollegen im Gönzheimer Klostergarten gelesen hat. Er freut sich jeden Tag auf die Arbeit und braucht eine Stunde von seinem Wohnort Bad Bergzabern in der Südpfalz. Nächstes Jahr feiert der 43-Jährige sein 25. Jubiläum beim Weingut der Lebenshilfe Bad Dürkheim. „Krank sein kenne ich nicht, hatte nicht mal Corona und komme bei Wind und Wetter hier her“, verkündet er stolz.

„Das stimmt“, bestätigt sein Chef Gabriel Huber, der Weingutsleiter und gebürtige Pfälzer. Manche Mitarbeiter wie ihn müsse man zwingen, mal Urlaub zu nehmen. Und Johannes Hirn sei mit Haut und Haar Winzer. Mehr als 100 °Öchsle hatten die Beeren bereits Mitte September, und Huber fand es allerhöchste Zeit, dass der Merlot gelesen wurde. „Schön süß“, schwärmt Julia Rutz und futtert mit Begeisterung die Trauben, die sie eigentlich in die Lesekisten tun sollte. Obwohl er mehr als 42 Mitarbeiter einsetzen kann für die 24 Hek-

tar Weinberge rund um Bad Dürkheim, bleibt die Arbeit eine Herausforderung für den gelernten Winzer und Weinküfer. „Es ist ein täglicher Spagat, das Weingut professionell zu bewirtschaften, herkunftstypische und qualitativ hochwertige Weine wie zum Beispiel die trockenere Dürkheimer Michelsberg und den Wachenheimer Riesling herzustellen und gleichzeitig 35 Menschen mit geistiger Behinderung oder psychischer Beeinträchtigung zu betreuen und zu fördern“, sagt Huber. „Aber darum geht es in erster Linie bei der Lebenshilfe.“



FOTOS: SUSANNE SCHLEIER

**Worum es geht.** Seit fast sechs Jahren leitet er den Betrieb, der pro Jahr zwischen 130.000 und 140.000 Flaschen produziert und seit seiner Gründung 1986 bio-zertifiziert ist. Huber will keinen Sozialbonus für seine Weine, sie müssen qualitativ überzeugen und auf dem Markt mithalten können. Skandinaviern gehört zu den wichtigsten Exportländern, darauf ist der Weingutsleiter stolz. Er wundert sich darüber, dass manche Winzer-Kollegen das Lebenshilfe-Weingut nicht für voll nehmen, weil es angeblich zu viel Förderung bekäme und nicht wie ein normales Weingut wirtschaften müsse. „Jedes Unternehmen kann Menschen mit geistiger Behinderung einstellen und bekommt das gefördert. Ich frage mich nur, warum tun sie es dann nicht?“

Eine weitere Kritik kommt von einer anderen Richtung, von sozial eingestellten Leuten, die kritisieren, dass behinderte Menschen in solchen Werkstät-

ten ausgebeutet würden. Im Bad Dürkheimer Lebenshilfe-Weingut arbeiten sie von 7.45 Uhr bis 15.45 Uhr, haben dazwischen eine längere Frühstückspause und eine Mittagspause. Ein strukturierter Tagesablauf ist wichtig. Und je nach Förderung, Leistungsfähigkeit und sonstigen bürokratischen Kriterien erhalten die Menschen zwischen 150 und 400 Euro im Monat, mit den üblichen Aufstockungen für Miete und weitere Ausgaben.

Menschen mit geistiger Behinderung und psychischen Einschränkungen können aber nicht jeden Tag gleich eingeplant und eingesetzt werden. Mal haben sie einen guten Tag, mal sind sie überfordert, und auch das gilt es zu berücksichtigen. „Als es so heiß war, muteten wir unseren zu betreuenden Mitarbeitern nicht zu, draußen zu arbeiten – und trotzdem musste die Arbeit im Weinberg wie in jedem anderen Betrieb auch erledigt werden“, erzählt Huber. Für solche Fälle braucht er die sieben Weinfachkräfte und zwei Auszubildenden.

Eine weitere Herausforderung sei die Arbeitssicherheit. Die Gefahren für Menschen mit Behinderung sind in einem Weinbaubetrieb, in dem man mit Maschinen, Traktoren, Schwefel und Kupfer hantiert, ungleich größer als in klassischen Behindertenwerkstätten, wo die Menschen einfache Dinge zusammenschraubten. Deshalb seien auch nicht alle geeignet, hier zu arbeiten. Ein besonderer Erfolg ist es für Huber, wenn ein Mitarbeiter so gefördert werden



»Ich bin Sozialarbeiter, Psychologe und Gefängniswärter in einer Person, und zudem wollen wir noch gute Weine produzieren«

Stephan Oppenländer,  
Staatsdomäne Hohrainhof



„Verboten gut“ gehört zu den Bestsellern der Staatsdomäne Hohrainhof.

Die Arbeit im Gefängnis-Weingut unterscheidet sich nicht von der in einem normalen Weingut – nur, dass eben hier die Häftlinge die Trauben lesen.

konnte, dass er in den normalen Arbeitsmarkt, also in ein Weingut wechseln kann. Das ist jetzt mit einem Mitarbeiter passiert, der im Weingut Ökonomierat Rebholz und Weingut Kiefer für eine Ausbildung eingestellt wurde und die Gesellenprüfung machen möchte. Bei allem zusätzlichen Stress und der großen Verantwortung, der Huber ausgesetzt ist, fühlt er sich wie in einem Familienbetrieb. Und er bekommt viel von seinen Schützlingen zurück. Oft eine Umarmung oder ein überschwängliches „Gabriel, wie geht es Dir?“

**Ein Knast im Weingut – oder ein Weingut als Knast.** „Unsere Gefangenen sind nicht unterbezahlt“, sagt Kellermeister und Betriebsleiter Stephan Oppenländer. Er begründet es damit, dass die meisten Gefangenen die Justizvollzugsanstalt 100 Euro pro Tag kosten würden und höchstens ein Viertel von dem schafften, was Fachkräfte im Weinberg und im Keller leisteten.

Fred K., ein Gefangener (Name von der Redaktion geändert), sieht das anders, freut sich aber über die Prozente, die er als fleißiger Mitarbeiter auf seine 2,04 Euro Stundenlohn doch noch bekommt. Im Grunde ackert er vor allem für mehr Freigänge, die man sich erarbeiten kann. Und er ist froh, dass er im offenen Vollzug hier draußen im Hohrainhof im Weinberg mit anpacken kann und seine Strafe nicht in der Zelle absitzen muss.

Die erste Woche war er noch in der Justizvollzugsanstalt in Heilbronn in einer Zelle eingesperrt. Nur eine Stunde am Tag Hofgang, ansonsten rund um die Uhr in der Zelle, zu zweit, teilweise

auch zu dritt. „Absolutes Handy- und Internetverbot, stattdessen läuft rund um die Uhr die Glotze“, erzählt er. Da sei es im offenen Vollzug in der Staatsdomäne Hohrainhof doch besser, auch wenn die körperliche Arbeit im Weinberg anstrengend sei. „Und ich wollte immer schon mal in einer WG wohnen, jetzt mache ich die Erfahrung. In unserer Wohneinheit leben drei Türken, zwei Kurden und vier Deutsche zusammen. Ich fühle mich wohl hier.“ Und er wüsste jetzt, wie viel Arbeit in einer Flasche Wein steckt. Schade findet er es nur, dass er die Weine nie probieren darf, die hier auf 9 Hektar angebaut werden. Es gilt striktes Al-

koholverbot für die Gefangenen. Mit einigen Kollegen hat er vereinbart, dass sie sich zur Weinprobe wieder hier treffen würden, nachdem sie entlassen worden sind.

Gar nicht gut findet Fred K., wenn man ihn als Gefangenen bezeichnet. Er sieht sich mehr als Häftling. Er hat sich für die Haft entschieden, anstatt seine Geldstrafe zu bezahlen. Zu 12.000 Euro wurde er verurteilt, wegen Alkohol am Steuer. Pro Knasttag zahlt er nun 120 Euro Strafe ab. Seine Bewährung wurde aufgehoben, weil er ein zweites Mal mit Alkohol am Steuer – diesmal ohne Führerschein – erwischt wurde.

Seit März 2023 ist Fred K. im Hohrainhof und hofft, im November oder spätestens zu Weihnachten entlassen zu werden. „Den Chef“ Stephan Oppenländer findet er zwar streng, aber in Ordnung.

**Personalunion.** Seit 23 Jahren leitet der gelernte Winzer die Staatsdomäne. Zur Lese braucht er bis zu 16 Häftlinge, ansonsten reichen sieben bis acht Mitarbeiter aus. Die Häftlinge haben Respekt vor ihm, aber der Ton ist freundlich. „Ich bin Sozialarbeiter, Psychologe und Gefängniswärter in einer Person, und zudem wollen wir noch gute Weine produzieren“, sagt Oppenländer, und

## Weine mit sozialem Charakter

### Gefängnis-Weingüter Inselkolonie

Auf der toskanischen Insel Gorgona arbeitet der Traditionsproduzent Frescobaldi dank eines 1999 angepflanzten Weinbergs mit der letzten Inselstrafkolonie Europas zusammen und produziert den raren Weißwein Gorgona. [www.frescobaldi.com/de/weine/gorgona](http://www.frescobaldi.com/de/weine/gorgona)

### Klosterbetrieb

Das Weingut Kalchrain ist Teil des 1331 erstmals urkundlich erwähnten Zisterzienserinnen-Klosters Maria Zell am Kalchrain. Der Weinbaubetrieb ist heute Teil des Maßnahmenzentrums Kalchrain. [www.weinkalchrain.tg.ch](http://www.weinkalchrain.tg.ch)

### Spitzenwein aus Portugal

Das Gefängnis-Weingut Alcoentre befindet sich im portugiesischen Anbaugebiet Ribatejo. Chao de Urze heißt deren Spitzenwein.

### Stiftungen

Die Idee, dass ein Weingut einer Stiftung gehört und mit dem Gewinn soziale Einrichtungen finanziert, ist nicht neu. Das Würzburger Weingut Bürgerspital ist Teil der sozialen Stiftung Bürgerspital zum Hl. Geist. Sie wurde 1316 zur Aufnahme und Pflege von kranken und bedürftigen Senioren gegründet. Bereits seit 1334 gehörten Weinberge zum Besitz der Stiftung. Sie dienen zur Versorgung der Bewohner.

Institutionen mit sozialer Aufgabe wie das Juliuspital, die Vereinigten Hospitien, das Hofgut Lössnitz und andere haben sich zur



FOTOS: SUSANNE SALZEBER

Vereinigung der Europäischen Stiftungsweingüter zusammengeschlossen. [www.europaeische-stiftungsweingueter.eu](http://www.europaeische-stiftungsweingueter.eu)

### Sonstige Initiativen

2011 gründete Bioweinspezialist Riegel den gemeinnützigen Förderverein Good Grapes for a Better Life e.V., um mit Kunden und Freunden soziale Projekte vor allem in Südafrika zu unterstützen.

[www.good-grapes.org](http://www.good-grapes.org)

„Same but different“ Projekt vom Weingut Seehof. Mit dem Verkaufserlös dieser Weißwein-Cuvée werden Projekte unterstützt, die Menschen mit Down-Syndrom fördern.

[www.weingut-seehof.de](http://www.weingut-seehof.de)

### Solidarische Weinberge in Freiburg

Um sensiblen Naturraum mit Weinbau vereinbar zu machen, der zeitintensive

Handarbeit erfordert und ein erhöhtes wirtschaftliches Risiko birgt, hat der Freiburger Bio- und Piwi-Winzer Andreas Dilger das Projekt „Solidarische Weinberge“ gegründet. Mit einem Anteil von 30 Euro im Monat unterstützt man den hohen Pflege-Aufwand zum Beispiel des neu mit Piwi-Sorten angelegten alten Terrassenweinbergs Mühlebuck im Freiburger Stadtteil Merzhausen. Im Gegenzug erhält man 3 Flaschen Wein pro Monat aus dem Gesamtsortiment von Dilger, der insgesamt 6 Hektar ökologisch bewirtschaftet. Inzwischen konnte er 300 solidarische Mitglieder dafür gewinnen. Eine Mitarbeit der Mitglieder, wie sie häufig in der solidarischen Landwirtschaft praktiziert wird, ist nicht erforderlich. Dennoch werden regelmäßig Aktionen und Veranstaltungen im Weinberg oder am Hof angeboten. [www.weingut-andreas-dilger.de/solidarischerweinberg.php](http://www.weingut-andreas-dilger.de/solidarischerweinberg.php)



Terroir-typische Pfälzer Rieslinge mit straffer Säure sind die Handschrift von Gabriel Huber, dem Weingutsleiter der Lebenshilfe.

Johannes Hirn arbeitet seit 24 Jahren mit Begeisterung im Weinberg der Lebenshilfe.



FOTOS: SUSANNE SALZGEBER

man merkt ihm an, dass ihm seine Arbeit Spaß macht.

In diesem Jahr hatten sie Probleme mit der Kirschessigfliege, weil drei Viertel der Fläche mit roten Reben bepflanzt ist, hauptsächlich aus der Burgunderfamilie, wie dem Samtrot, der als Spezialität für Heilbronn gilt. Oppenländer hat auch die Umstellung auf ökologischen Weinbau mitgemacht. Ab dem Jahrgang 2024 darf das Bioland-Zeichen auf die Etiketten. Piwi-Sorten wie Sauvignier Gris baut er ebenfalls an, und die Häftlinge pflanzten im Frühjahr auf 35 Ar Muscaris. Es begeistert Fred K. noch immer, einen Weinberg aufgerebt zu haben. „Das ist unser Baby, und in ein paar Jahren kommen wir und schauen, was aus den Reben geworden ist“.

Weniger begeistert waren er und seine Kollegen, als sie die schönen Merlot-Trauben ausdünnen sollten. „Da haben wir uns alle geweigert. Aber der Chef hat uns dann erklärt, dass wir die Pflanzen damit entlasten, die Reben durch das Rausschneiden noch bessere Beeren entwickeln können und die Qualität des Weins dadurch besser wird.“ Wenn Fred K. Dinge erklärt bekommt, gefällt ihm das.

Über so viel Begeisterung freut sich auch Thomas Krüger, der Geschäftsführer des Vollzuglichen Arbeitswesens (VAW) der Justizvollzugsanstalt Heilbronn. Er möchte in erster Linie, dass den Häftlingen über die strukturierte Arbeit im Weinberg die soziale Eingliederung erleichtert wird. Und er hat ori-

ginelle Ideen für die Vermarktung der Knastweine. „Verboten gut“ heißt zum Beispiel eine Rotwein-Cuvée, ein Schillerwein und eine Weißwein-Cuvée. „Die laufen besonders gut, sind regelmäßig ausverkauft, und das Etikett dazu habe ich mir auch selbst ausgedacht“, erzählt der kreative Gefängnisdirektor. Auf dem Etikett ist ein abstrahiertes „Hinter Gittern“ abgebildet. Der Slogan „Wir lassen Sie nicht sitzen“ zielt die Preisliste der Staatsdomäne. Gerne würde Krüger den Weinen noch mehr originelle Namen verpassen, wie zum Beispiel „Bewährungshilfe“ oder „böser Junge“, aber das Justizministerium in Stuttgart hat diese Ideen abgelehnt. Freiheitsentzug bleibt auch im Weinberg eine ernste Sache.

SUSANNE SALZGEBER

## WEINWIRTSCHAFT



### Eingelistet: WEINWIRTSCHAFT empfiehlt

Unsere Neuheiten-Verkostung geht in die nächste Runde!

Wieder sind wir auf der Suche nach spannenden neuen Produkten für den deutschen Markt, die die Sortimente von Fachhandel, Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie bereichern können.

In WEINWIRTSCHAFT 2/2024 (erscheint am 19. Januar 2024) stellen wir die Weine vor, die mit ihrem Gesamtkonzept – Produktqualität, Ausstattung, Preis u.a. – am meisten überzeugen konnten.

#### Zulassungsvoraussetzungen:

- Neues Produkt (keine neuen Jahrgänge oder neue Etiketten)
- Weine müssen für den deutschen Markt bestimmt sein
- Keine Fassproben
- 2 Flaschen pro angestelltem Wein

**Senden Sie Ihre Weine bis 6. Dezember 2023 an:**

Meininger Verlag GmbH  
Redaktion WEINWIRTSCHAFT  
»12936 Neuheiten III«

Maximilianstraße 7-15  
67433 Neustadt/Weinstraße

Anmeldung und Teilnahmebedingungen finden Sie unter

[www.wein-anmelden.de](http://www.wein-anmelden.de)