AZ 21. 08. 1998

Ein Herz für die „Roten“

Christian Lorch bringt neue Rebsortenphilosophie ins elterliche Weingut

Von
Kerstin Pfeiffer



Vier Generationen auf einem Bild: Christian Lorch (hier mit Sohn Niklas), sein Vater Günter (r.) und Opa Otto Sans (l.) arbeiten gemeinsam im Familien-Weingut. Bild: Torsten Zimmermann

NACKENHEIM – „Bei einem Hofwechsel sollte man Stil beweisen“, meint Christian Lorch. Und dazu gehöre auch, die Arbeit der Eltern zu achten. Vor 15 Jahren ist der heute 32jährige Familienvater in das elterliche Weingut Sans-Lorch eingestiegen, das ihm heute zu einem Drittel gehört. Doch die Keller- und Weinbergsarbeit erledigt er immer noch zusammen mit seinem Vater, Günter Lorch. „Meine Eltern wollten das Heft nicht ganz aus der Hand legen“, erklärt Christian Lorch verschmitzt. „Wir arbeiten alle Hand in Hand.“

Zu „wir“ gehört auch der inzwischen 75jährige Großvater, Otto Sans, der sich um den Papierkram kümmert. Er ist gelernter Kaufmann. „Den kriegt man aus dem Büro gar nicht mehr raus.“ Otto Sans hat das Weingut, dem ursrünglich noch eine Weinbergsartikel- und Brennstoffhandlung angegliedert war, aufgebaut.

Heutzutage ist es sehr selten geworden, daß drei Generationen zusammen wohnen und



arbeiten. Auch im Weingut Sans-Lorch ist das nicht immer ganz so einfach, wie Christian Lorch einräumt. „Manchmal gibt es schon Spannungen. Aber man hat immer das Ziel vor Augen, den Betrieb aufrechtzuerhalten.“

Nach der Mittleren Reife an Niersteiner Zuckmayer-Realschule begann Christian Lorch zunächst eine Ausbildung zum Winzer, deren praktische Teile er in einem Ockenheimer Weingut absolvierte. Von dort hat er seine „Faible“ für Rotwein mitgebracht. Gleich nach seinem Einstieg in das Weingut setzte er gegen heftigen Widerstand des Vaters den Anbau von Dornfelder und Portugieser durch. Heute macht der Rotwein etwa zehn Prozent der Gesamtproduktion des Weinguts aus. Neben diesen Sorten baut Christian Lorch, der inzwischen auch seine Meisterprüfung abgelegt hat, neuerdings auch Saint Laurent an, eine – trotz ihres französischen Namens – deutsche Traube, die mit dem Spätburgunder verwandt ist. Unlängst wagt er sich mit der roten „Regent“-Rebe auch auf das Gebiet der pilzresistenten Neuzüchtungen. Die Anpflanzung hat sich angeboten, da der Weinberg neben der Nackenheimer Anbaufläche liegt und der Einsatz von Pilzgiften dort nicht angebracht sei.

Das naßkalte Wetter dieses Jahres bot Schimmelpilzen geradezu ideale Bedingungen, erläutert Christian Lorch. „Oidium und Peronospora bereiten uns im Moment am meisten Kopfzerbrechen“, erklärt er, „aber wir hoffen, die Sache in den Griff zu bekommen.“ Was das Unkraut betrifft, sähe es da etwas besser aus. „Der rote Boden hier in Nackenheim ist schon fast kriminell, aber dieses Jahr kamen wir mit einem Herbizideinsatz aus. Wir rennen auch nicht jedem Brennesselchen hinterher.“ Das „Schönheitsideal in punkto Weinberge“ in den letzten Jahren wandelte sich ebenfalls.

Aber auch in der Struktur der Betriebe hat sich einiges geändert. Die meisten Weingüter seien von reinen Weinerzeugungs- zu Dienstleistungsbetrieben geworden, erläutert Christian Lorch. Die Familie Sans-Lorch verkauft ihren Wein nach wie vor zum Großteil ab Hof an Kunden aus dem Rhein-Main-Gebiet. Seit 25 Jahren vermietet sie allerdings auf Anfrage auch ihren Weinprobierkeller für Familienfeiern und andere Festivitäten.

Vor kurzem erst wurde Christian Lorch zum neuen Zweiten Vorsitzenden des Nackenheimer Bauern- und Winzerverbandes gewählt. In dieser Funktion wird er alles daransetzten, die Nackenheimer Winzer zu stärkerem Zusammenhalt zu bewegen. „Bodenheim ist in dieser Beziehung doch stark unser Vorbild“, räumt er schmunzelnd ein.