

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.black-print.net

Weingut Markus Schneider

Ellerstadt im Dezember 2015 (rs). Der Name Markus Schneider steht für international anerkannte Weine mit Charakter aus der Pfalz. Eine Erfolgsgeschichte also, bei der man eine lange Tradition im Bereich Weinbau vermuten könnte. Doch die Geschichte ist eine andere: Denn obwohl Familie Schneider im rheinland-pfälzischen Ellerstadt bereits seit Jahrzehnten Landwirtschaft betreibt, fiel der Startschuss für das Weingut erst 1994. Dem Jahr, in dem Markus Schneider den kleinen Betrieb für Obst- und Traubenproduktion von seinen Eltern übernahm und erstmals in ein Weingut umwandelte.

Was einfach klingt, war in Wirklichkeit harte Arbeit: Denn Markus Schneider hat Anfang der 90er Jahre gewissermaßen von Null angefangen. Von seinen Eltern erhielt der damals 18-jährige lediglich einen Hektar Weinberg und ein Startkapital von 30.000 DM. Im Gepäck hatte er zu dem Zeitpunkt seine Erfahrungen aus der Ausbildung beim Weingut Dr. Bürklin-Wolf, das Landwirtschafts-Gen seiner Familie – und eine Vision. Die war zugegebenermaßen noch etwas unscharf, doch schon damals war Markus Schneider von dem unbedingten Willen getrieben, hervorragenden Wein zu machen und Ellerstadt damit auf die Weinkarten deutscher und internationaler Spitzenrestaurants zu setzen. Dass ihm dies in den vergangenen 20 Jahren gelungen ist, zeigt ein Blick auf die Referenzliste des Weingutes: Heute führen internationale Top-Restaurants und Hotels wie die Sansibar auf Sylt, das Hotel Adlon, das Restaurant Tim Raue und das SOHO House in Berlin, The Okura in Bangkok, das Six Senses Resort auf Koh Samui, das Waldorf Astoria in Shanghai, das Hakkasan in London und viele andere Schneider-Weine aus der Pfalz. Darüber hinaus werden die Weine in der Emirates Business Class, auf der MS Europa und der MS Europa 2 ausgeschenkt.

Doch wie schafft man es von einem Dorf mit knapp 2400 Einwohnern in die Welt der Gourmets und Feinschmecker? Markus Schneiders Antwort darauf ist ganz einfach: Mit Fleiß, Ehrgeiz, einer Vision – und einem ordentlichen Schuss Pfälzer Emotionalität. Vielleicht könnte man noch Mut hinzunehmen, denn den braucht man, wenn man mit 18 Jahren ein Weingut gründet und aus einem Hektar Weinberg gleich acht verschiedene Weine keltert. Mut braucht man aber auch, wenn man dann einfach ein Schild auf die Straße stellt, auf dem „Weingut Markus Schneider ab sofort geöffnet“ steht.

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.black-print.net

Markus Schneider hat Mut bewiesen - und der hat sich ausgezahlt. Denn gleich sein erster Wein wurde so gut angenommen, dass der Jungwinzer sukzessive wachsen konnte. Über die Jahre kamen so Jahr für Jahr neue Flächen hinzu. Auf der ProWein im Jahr 2000 knüpfte Schneider dann seine ersten Händlerkontakte, gab sein erstes Interview. Und gewann einen seiner auch heute noch größten Kunden: die Sansibar.

Der Betrieb Markus Schneider wuchs kontinuierlich und auch privat veränderte sich das Schneider'sche Leben durch das Kennenlernen seiner heutigen Frau Caroline. Mit der Weiterentwicklung des Weingutes und der Gründung einer Familie wurde dann relativ schnell klar, dass mehr Platz benötigt wird. 2006 entschloss sich das Ehepaar Schneider daher für den Bau eines traditionellen Gutshauses als Wohnsitz und ein Jahr später für den Bau eines modernen Kellereigebäudes.

2009 dann ein weiterer Meilenstein in der jungen Geschichte des Weingutes: In Südafrika findet ein „gezieltes Blind Date“ mit Danie Steytlers vom Weingut Kaapzicht statt. „Es war Liebe auf den ersten Blick“, sagt Markus Schneider zu diesem Treffen. Und es war der Beginn des VET ROOI OLIFANT, so der Name des ersten gemeinsamen Weines der beiden, der noch im gleichen Jahr gekellert wurde. Seitdem ist Schneider mehrmals im Jahr vor Ort.

Höhepunkt der bisherigen Entwicklung war jedoch das Jahr 2015 mit dem Bau einer neuen Kellerei. Dieser war nötig geworden, um die durch das Wachstum zunehmend schlechter gewordenen Arbeitsbedingungen zu optimieren, vor allem aber um die bislang über den Ort verstreuten Produktionsstätten zukünftig allein auf das Weingut zu konzentrieren. Bis zu diesem Zeitpunkt befanden sich Flaschenlager und auch die Büros nämlich noch im Ort. Die neue Kellerei erstreckt sich über eine Fläche von knapp 5.000 Quadratmetern und beherbergt neben einer Abfüllhalle ein Lager für bis zu 800.000 Flaschen Wein und bis zu 1.600 Holzfässer. Geplant wurde das Projekt vom Architekturbüro Gräf in Kaiserslautern. Auch diesmal war es Markus Schneider wichtig, das neue Gebäude harmonisch in das Landschaftsbild der Weingärten vor dem Höhenzug der Haardt einzufügen. Deshalb, und auch aus Gründen der passiven Wärmespeicherung und damit einhergehender Energie-Ersparnis, wurde eine optische Verkleinerung des Raumvolumens durch die Unterkellerung der Gebäudeteile erzielt. Besonders unüblich: Die gesamten Investitionen für den neuen Bau wurden von der Familie selbst getätigt, es wurden demnach keinerlei Fördermittel beantragt.

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.black-print.net

Heute bewirtschaftet das Weingut Markus Schneider rund 92 Hektar Weinberge, die von Ellerstadt bis an die Höhenzüge der Haardt reichen. Die mit der Weite des Anbaugebietes verbundenen Unterschiede in den Mikro-Klimazonen bieten dem Winzer entscheidende Vorteile. Denn wenn im Tal heiße Temperaturen von bis zu 38° Celsius die Trauben im August zur physiologischen Reife treiben, geht am Haardttrand, mit seiner frühen Beschattung, den kühlen Böden und Winden, alles ganz langsam.

Insgesamt 800.000 Flaschen werden im Jahr produziert, davon die Hälfte Rotweine und die andere Hälfte Weißweine. Zu den Rebsorten zählen sowohl heimische, autochthone Rebsorten, wie Riesling, Grau- und Weißburgunder als auch zugereiste aus der alten und neuen Welt, wie Syrah, Viognier und Blaufränkisch.

Bleibt noch die Frage der Bewirtschaftung: Trotz der Größe von 92 Hektar wird jede Parzelle des Weingutes unabhängig von der Größe der Gesamtrebfläche und dem oft anfallenden Berg von Arbeiten als ein Einzelnes gesehen. Besonders großen Wert legt Markus Schneider außerdem auf eine biologische Arbeitsweise, also eine Bewirtschaftung ohne Herbizide, Insektizide und Kunstdünger, dafür aber mit einer sorgfältigen Unterstockbearbeitung, rein organischem Dünger und Einsaaten verschiedener Gräser und Kräuter für die Kraftzufuhr des Weinberges.

Die so entstehenden Weine überzeugen Gastronomen, Weinkenner und Kritiker mit ihrer Klarheit, Reife und einer für Markus Schneider typischen feinen Üppigkeit. Der rote Faden bei all seinen Weinen ist dem 40-jährigen wichtig und der spiegelt sich auch in der charakterstarken Ausstattung und unverkennbaren Namen, wie Tohuwabohu, Holy Moly oder Kaitui, wieder.

Das Weingut Markus Schneider befindet sich Am Hohen Weg 1 in 67158 Ellerstadt. Weine können dort montags bis freitags von 9 bis 17:30 Uhr und samstags von 10 bis 16 Uhr erworben werden. Telefonisch ist das Weingut unter der Nummer +49 (0) 6237-7288 sowie per Email unter info@black-print.net zu erreichen. Weitere Informationen sind unter www.black-print.net zu finden.