

# Seit neun Generationen am Petersberg

**AUSZEICHNUNG** Betrieb der Bechtolsheimer Familie Bretz zum besten Weingut Deutschlands gekürt

Von Torben Schröder

**BECHTOLSHEIM.** Was es nicht alles an Weinpreisen gibt. Kammer, Kommunen und Land zeichnen aus, Zeitschriften und Restaurantführer sowieso. Und überall ist der Name Bretz geläufig. Acht Staatsehrenpreise heimste der Bechtolsheimer Winzerbetrieb am Stück ein, im Jahr 2015 gab es unter vielen anderen den Großen Bundesehrenpreis in Silber sowie ganze 52 Goldmedaillen von Landwirtschaftskammer und Deutscher Lebensmittel-Gesellschaft. Und der Betrieb wurde als „Bestes Weingut Deutschlands“ von der Weinzeitschrift Selection ausgezeichnet. „Ich möchte, dass die Leute am Petersberg stolz sind, welchen Wein es hier gibt“, sagt Horst Bretz, „das ist mir wichtig. Es geht um die Lage und die Winzer, die uns zuliefern.“

## Burgunder als Spezialität

40 Hektar bewirtschaftet das Familien-Weingut – Harald Bretz kümmert sich um den Außenbetrieb, sein Bruder Horst um Keller und Vermarktung, dessen Frau Heike um Büro und Kundenbetreuung – selbst, zudem wird kräftig hinzugekauft. 13 feste Mitarbeiter, inklusive Saisonkräfte sogar gut 30, stehen bei der Familie Bretz in Lohn und Brot. Die Brüder Horst und Harald führen das Geschäft, das 1721 in der Langgasse einige Häuser weiter ins Leben gerufen worden war, be-



Harald (re.) und Horst Bretz in den Weinbergen. Gemeinsam mit ihren Familien führen sie den Betrieb in Bechtolsheim.

Foto: Weingut Bretz

reits in der neunten Generation, die Großcousine war Rheinhessische Weinkönigin. Der Wein liegt der Familie Bretz im Blut. „Unsere Spezialität sind die Burgundersorten“, erzählt Horst Bretz, „die liegen jetzt ja auch im Trend, weil sie magenverträglicher sind.“ Sauvignon Blanc haben sie in Bechtolsheim schon seit 15 Jahren im Anbau, Cabernet Sauvignon seit 20. „Beides waren Versuchsanlagen“, erzählt der 51-Jährige, „damals haben wir Erfahrungen gesammelt, die uns jetzt zugute kommen.“

Und es handelt sich zumindest

beim Cabernet Sauvignon um eine spät reifende Sorte, was durchaus den Bedingungen am Petersberg entspricht. „Durch die kühle Ausrichtung gen Norden verzögert sich die Ernte und man erzielt eine bessere Ausreifung“, berichtet Bretz: „Früher wollte niemand etwas von diesem kalkhaltigen Nordhang wissen, aber durch die Klimaverschiebung werden die Trauben dort inzwischen genau zur richtigen Zeit reif. Und der Petersberg ist nicht flurbereinigt, durch die vielen kleinen Parzellen ergeben sich klimatische Nischen

auf den mineralreichen Muschelkalkböden. Das sind ideale Voraussetzungen.“ Das schätzen die Weintrinker aus nah und fern. „Wir haben unheimlich gern Kundenkontakt“, erzählt Horst Bretz. In der Vinothek in der früheren Scheune am Kopfende des Firmensitzes „ist sammstags immer die Bude voll“. Und bereits vor über 50 Jahren begann sein Vater Ernst Bretz, der noch immer aktiv im Betrieb mitmischt, mit dem Export. 15 Prozent des Absatzes geht aktuell nach Übersee, vor allem in die USA und nach Japan.

Durch die Übernahme der benachbarten, früheren Raiffeisen-Filiale nebenan ist das Betriebsgelände inzwischen auf 3000 Quadratmeter angewachsen. Vom Pflanzen über das Abfüllen und Etikettieren bis zu Vertrieb und Auslieferung liegt alles in der eigenen Hand. „Wir verschicken auch über Speditionen, aber der eigene Laster fährt 150000 Kilometer im Jahr“, berichtet Horst Bretz. Zwei Hallen, eine mit Tanks, eine für die Verarbeitung, befinden sich außerhalb der Firmenzentrale im Bechtolsheimer Ortskern, allein 650 Barrique-Fässer kommen mittlerweile zusammen. Der Betrieb wächst, weil er alle Facetten abbildet. Die Traubenernte erstreckt sich, der Rebsor-



Rheinhessen  
**200**  
1816 – 2016

tenvielfalt wegen, über gut fünf Wochen. „Wir schätzen auch das Fruchtbetonte und verwerfen auch keine Scheurebe, die wir seit fast 30 Jahren als Literflasche im Sortiment haben“, sagt Horst Bretz, „auch das Feinherb-Sortiment wird, vor allem für den Export, weiter bestückt.“