

Die Steilhänge im Mittelrheintal sind Welterbe, der Riesling von dort zählte mal zu den teuersten Weinen. Doch der Anbau ist mühsam und zunehmend unrentabel. Jetzt sollen Ziegen das Problem lösen - und zugleich selbst zur Delikatesse werden.

Von [Titus Arnu](#)

Romeo ist ganz aus dem Häuschen. Er meckert, scharrt mit den Hufen und hält die Nase witternd in den Wind. Der Ziegenbock ist aufgeregt, weil er Horst Maurer kommen sieht. Für Romeo bedeutet das: Futter und Streicheleinheiten. Auch die zwei Ziegen und die wenigen Wochen alten Zicklein, mit denen sich der Bock Unterstand und Weide teilt, kommen erwartungsfroh angetrippelt. Die älteren Tiere bekommen gleich etwas zugesteckt, die jungen nimmt Horst Maurer auf den Arm und kuschelt mit ihnen.

Es ist ein idyllisches Bild: Die Ziegen grasen auf einer eingezäunten Fläche mit Büschen, Kräutern und Gras, von hier hat man einen Panoramablick auf den Mittelrhein, die Burgruine Fürstenberg und terrassierte Rebflächen. Unten auf dem Fluss ziehen Schiffe vorbei, auf der anderen Rheinseite schimmern die schieferhaltigen Steilhänge oberhalb des Winzerdorfs Lorch in der Sonne. Bienen, Hummeln und Schmetterlinge summen und flattern über die Wiese.

In Sichtweite der Ziegenfamilie, gleich in den benachbarten Parzellen, überprüft Jochen Ratzenberger den Wuchs der jungen Reben. "Der [Wein](#), der hier wächst, hat eine feine Aromatik, das ist eine ganz eigene Melodie", schwärmt der Seniorchef des Weinguts Ratzenberger mit Sitz in Bacharach. Das liegt natürlich vor allem an der Lage: Der Riesling "Schloss Fürstenberg" reift an steilen Südhängen, aus dem Diebachtal strömt kühle Luft, der hohe Lehmantel im Schiefer speichert Feuchtigkeit. Bereits die Römer haben hier vor 2000 Jahren Wein angebaut. Riesling vom Mittelrhein zählte im 19.

Jahrhundert zu den teuersten Weinen der Welt. Aber die Steillagen gelten heute als unrentabel. Sie liegen größtenteils brach und verwildern. Nun helfen Ziegen wie Romeo dabei, die wertvolle Kulturlandschaft zu erhalten.



"Der Wein, der hier wächst, hat eine ganz eigene Melodie", sagt Steilhang-Winzer Jochen Ratzenberger.

(Foto: Weingut Ratzenberger)

Es ist ein [Modellprojekt](#), bei dem Naturschutz, Landschaftspflege und Kulinarik Hand in Hand gehen sollen. Horst Maurer hat es MiZi getauft, Mittelrhein-Ziegen. Afrikanische Burenziegen beweiden Steilhänge, auf denen früher Wein angebaut wurde und sorgen dafür, dass keine Büsche und Bäume wachsen. Ansonsten würden die Wurzeln innerhalb weniger Jahre die wertvollen Trockenmauern zerstören. Verbuschung verändert das Mikroklima, was ungünstig ist für den [Weinbau](#). Um die Nachhaltigkeit des Projekts zu sichern und die Größe der Ziegenherden zu

3

begrenzen, "werden ausgesuchte Tiere der Vermarktung zugeführt", wie es Horst Maurer formuliert, sprich: Sie werden geschlachtet und zu Spezialitäten wie Ziegensalami, Ziegenbratwürsten und Ziegenleberpastete mit Trüffeln verarbeitet.

Horst Maurer stammt aus einer Winzerfamilie in Oberdiebach, sein Vater war Kellermeister der örtlichen Winzergenossenschaft. Den Weinbau haben Maurers aufgegeben, die Genossenschaft existiert nicht mehr. Die Idee mit den Ziegen als Landschaftspfleger hatte Horst Maurer vor zehn Jahren. Südafrikanische Burenziegen sind ideal für diesen Zweck, sie sind so robust und geländegängig, dass sie ganzjährig an den steilen Hängen unterwegs sein können. Der Einsatz von Maschinen wäre hier äußerst schwierig, sie würden hier alles plattmachen. Die schmalen Hufe der Ziegen hingegen schonen den Boden, Kleingetier wie Insekten, Vögel und Eidechsen bleibt am Leben. Als reine Fleischziegen werden die Burenziegen nicht gemolken, sie sind auch sonst nicht sehr pflegebedürftig.

Horst Maurer schaut trotzdem täglich einmal bei seinen 25 Ziegen vorbei, die fünf Hektar Land beweiden. Auch um ihnen Wasser zu geben. Mittlerweile sind andere Weinbergbesitzer Maurers Beispiel gefolgt, im Mittelrheintal grasen mittlerweile etwa 150 Ziegen an Steilhängen. Auch an der Mosel kraxeln Ziegen auf steilen Rebbergen herum, um den Wildwuchs im Zaum zu halten, etwa in Ensich, wo Schweizer Pfauenziegen für Ordnung im Wingert von Bio-Winzer Herbert Kuhnen sorgen. Horst Maurers Hoffnung: Wenn die Flächen frei sind, kann man sie roden und wieder mit Rebstöcken bepflanzen - eine sehr aufwendige und teure Handarbeit, die sich ohne Zuschüsse kaum lohnen würde. Maurers Ziegenprojekt wird vom Land Rheinland-Pfalz und der EU finanziell unterstützt.



Mithilfe seiner Ziegen will Horst Maurer die Terrassenhänge vor der Verbuschung retten und so wieder Weinbau ermöglichen.

(Foto: Titus Arnu)

Früher bewirtschaftete Horst Maurers Familie in Oberdiebach eineinhalb Hektar Rebfläche, viel zu wenig, um davon leben zu können. Er arbeitete als Berufssoldat und führte nebenher die kleine Landwirtschaft seiner Familie weiter. Mittlerweile ist er pensioniert, bietet als Wanderführer "Rhein-Kultouren" an und kümmert sich um den Landschaftsschutz mithilfe seiner Tiere. So wie Maurers haben viele Winzer die mühselige Arbeit in den steilen, kleinteiligen Weinbergen des Mittelrhein-Gebietes aufgegeben. Um 1900 herum gab es im Tal der Loreley noch 2200 Hektar Rebfläche, mittlerweile sind es nur noch 450 Hektar - die meisten davon an Steilhängen. Laut Deutschem

Weingesetz ist die Bezeichnung "Steillage" zulässig für Wein von Trauben, die vollständig auf Hängen mit mindestens 30 Prozent Neigung angebaut werden. Das lohnt sich nur, wenn der Wein so gut ist, dass man ihn sehr teuer verkaufen kann.

Im Talkessel oberhalb von Oberdiebach kann man besichtigen, was passiert, wenn man der Natur ihren Lauf lässt. Früher gab es auf Gemeindegebiet 165 Hektar Rebfläche, auf der vor allem Riesling und andere weiße Rebsorten für Sekt angebaut wurden, nun sind es gerade noch 20 Hektar. Die ehemals edle Lage Bischofshub ist zugewachsen mit Büschen und Bäumen. Zwischen knorrigen alten Rebstöcken grasen 14 Exmoor-Ponys und 20 Thüringer Ziegen. Horst Maurer hat die kleinen aus England stammenden Wildpferde und die Ziegen hier angesiedelt, um die Verbuschung zu stoppen. An manchen Stellen sind die Bäume schon so groß, dass die Tiere darunter Schatten finden. Unwahrscheinlich, dass im Bischofshub bald wieder Trauben reifen: "Hier steht die Landschaftspflege im Vordergrund", sagt Horst Maurer. Es gibt hier Eidechsen, Hasen, Rebhühner und seltene Vögel wie Zippammer und Neuntöter.

An den steilen, sonnigen Südhängen weiter unten, in Richtung Rhein, lohnt sich der Weinanbau dagegen noch. Früher hat man mit Eseln und von Hand gearbeitet, heute gibt es Wirtschaftswege, auf denen die Winzer mit ihren schmalen Traktoren fahren können. Die Toplagen rund um die Ruine Fürstenberg sind ein Beispiel dafür, wie sich so ein schwieriges Gelände heutzutage sinnvoll bewirtschaften lässt. Das Weingut Ratzenberger hat die zehn Hektar große Rebfläche 2017 zugekauft. Gemeinsam mit der Hochschule Geisenheim wurde hier ein Forschungsprojekt zur Biodiversität im nachhaltigen Weinbau aufgebaut.



Große Maschinen sind in den Steilhängen kaum einsetzbar. Sie würden die Terrassen plattmachen.

(Foto: Weingut Ratzenberger)

Der mineralhaltige Schieferboden, die Kräuter, die zwischen den Reben wachsen, die Insekten und nicht zuletzt die Ziegen sorgen für ein ganz spezielles Mikroklima und schaffen die Grundlage für einen besonderen Wein. "Durch die Begrünung bekommt der Wein eine reichere Aromatik", sagt Winzer Jochen Ratzenberger. Weinkritiker wollen "reifen Pfirsich, frische Papaya, Eisbonbons und Melone" herauschmecken, sie bescheinigen dem Erste Lage-Riesling "feine Würze" und glauben gar, der Wein sei "leicht intellektuell veranlagt". Ein Urteil, das eher auf Jochen Ratzenberger zutrifft, er kann interessante Vorträge über Weinkultur und Geschichte halten, aber er bleibt dabei bodenständig. "Früher war ein Winzer wohlhabend, wenn er 1000 Liter mit seinem Weingarten produzierte", sagt er. Heute gehört das Weingut Ratzenberger mit einer Jahresproduktion von etwa 150 000 Flaschen eher zu den kleinen bis mittelgroßen Betrieben.

Wenn es Ratzenberger mehr um Quantität ginge, würde er sich nicht auf die mühsame Arbeit an den Steilhängen einlassen. "Es wäre wünschenswert, wenn sich noch mehr Winzer finden würden, die Steilhänge am Mittelrhein zu kultivieren", sagt Jochen Ratzenberger. Auch, um die landschaftlichen Besonderheiten in dem von der [Unesco zum Weltkulturerbe](#) erklärten Gebiet zu erhalten. Das Tal sei eine "in sich geschlossene Kulturlandschaft", heißt es in der Begründung der Unesco-Kommission, "besonders die Umformung des Profils der Steilhänge in eine Terrassenlandschaft hat das Landschaftsbild während der letzten zweitausend Jahre geprägt."

Damit sein Projekt auch wirtschaftlich funktioniert, nutzt Horst Maurer das Fleisch der Ziegen. Im Herbst werden die jungen Böcke geschlachtet. Regionale Betriebe verarbeiten das Fleisch zu Salami, Schinken und Pastete, auf Bestellung kann man auch Keulen und Schulter der MiZis kaufen. Das Fleisch hat keine typisch penetrante Ziegennote, es schmeckt eher wie Lamm. Winzer bieten die Produkte an, man bekommt sie über die Regionalvermarktungs-Plattform [Marktschwärmer](#), und Horst Maurer lässt Touristen bei seinen Weinwandertouren davon kosten. "So schließt sich der Kreis", erklärt Horst Maurer, während er ein Zicklein auf seinem Arm krault. Er muss aber auch streng darauf achten, dass dieser Kreis geschlossen bleibt und Romeo mit seiner Gefolgschaft nicht ausbüxt - wenn sie in den benachbarten Weinberg mit den jungen Rieslingreben gelangen würden, wäre der Schaden immens. Ziegen lieben es, die Rinde der Rebstöcke und junge Triebe zu fressen.