

Edler Tropfen

AUTORIN: RUTH AUSCHRA

Zahnarzt mit Weingut. Eigentlich fällt Dr. Dr. Nikolaus Buchheim als Zahnarzt am Starnberger See und gleichzeitig Winzer in der Toskana aus dem Rahmen der *DFZ*-Serie über Zahnärzte mit besonderen Hobbys: Er produziert bis zu 70.000 Flaschen Wein pro Jahr und hat bereits zahlreiche Preise gewonnen – damit kann man sein Weingut wohl kaum noch als Hobby bezeichnen.



Alles fing mit der Liebe zum Wein und zu Italien an. Buchheim verbrachte viele Jahre seine Ferien mit der Familie zwischen Gardasee und Sizilien. Und Wein liebte er „immer schon“. Er bezeichnet sich augenzwinkernd als „weinverrückten Romantiker“. Damals, als er noch kein Weingut besaß, sammelte er Wein. Natürlich nicht irgendwelche Flaschen aus dem Supermarkt, sondern edle,

berühmte Tropfen. Schätze wie der Châteaueau Cheval blanc 1er Cru fanden einen Platz in seinem Keller.

Eines Tages reichten ihm aber die erholenden Toskana-Urlaube und der noble Weinkeller nicht mehr, und Buchheim beschloss, selbst Wein zu produzieren. Nicht irgendwelchen, sondern Wein in Spitzenqualität. Und auch nicht irgendwo, sondern in der Toskana.

Ein Haus in der Toskana mit etwas Land sollte her. Um das zu erreichen, hat er jahrelang gesucht, bis er 1998 das passende Fleckchen Erde fand. Das Land liegt in der Maremma. Es war anfangs steinig, wild und voller Macchia, aber der Zahnarzt und seine Frau verliebten sich in den traumhaften Blick bis zur Insel Elba. Weinreben gab es nicht, stattdessen wuchsen auf dem

brachliegenden Boden Korkeichen und wilde Olivenbäume. Die beiden fühlten sich in dieser Oase für Vögel und Wildschweine wohl und gründeten das Weingut Poggio Nibbiale.

ANSTRENGENDE ERSTE JAHRE

Die ersten Jahre waren hart, es gab viel zu tun. „Eine Zeitlang war ich regelrecht verrückt nach dem Weingut“, erzählt Buchheim. Also arbeitete er so oft wie möglich nur von Montag bis Donnerstag in der Praxis, dann setzte er sich ins Auto und fuhr in die Toskana. Die Strecke vom Starnberger See in die Maremma, für die man normalerweise acht Stunden brauchte, schaffte er oft in sieben. Wenn er nicht nach Italien fuhr, übernahm er in Feldafing auch die Samstagssprechstunde. Im Weingut gab es mehr Arbeit, als er sich ursprünglich vorgestellt hatte. Eigentlich wollte er nur ein bis zwei Hektar Land kaufen. Dort wollte er ein bisschen Wein für den eigenen Konsum und für Freunde anbauen. Ein Mann vor Ort hätte gereicht, um das Weingut am Laufen zu halten. Aber es kam anders. Das Weingut Poggio Nibbiale umfasst 121 Hektar, wovon er elf Hektar überhaupt erst für den Weinbau vorbereiten musste. Natürlich machte der Zahnarzt auch Anfängerfehler – wie kalkuliert man etwa die Kosten für das Umgraben felsigen Bodens? Die Investitionskosten stiegen, so dass er sogar seine edle Weinsammlung in einer Auktion versteigern ließ. Die Arbeit macht ihm immer noch Freude. Buchheim betreibt biologischen Weinbau mit hohem Anspruch. Es werden beispielsweise weder Herbizide noch unnatürliche Düngemittel eingesetzt, die Lese der Trauben geschieht per Hand. In der Weinkellerei setzt der Winzer auf Spontangärung. Das bedeutet, er setzt dem Wein keine Zuchtheife zu. Stattdessen lässt er den ersten Most vergären und nutzt diesen vergorenen Ansatz, um die Gärung in den modernen Edelstahltanks in Gang zu bringen. Anschließend lagern die Weine in großen Eichenfässern, unter idealen Bedingungen in einem Gewölbekeller unter

WEINE MIT AROMATISCHER TIEFE, SCHLIFF UND KOMPLEXITÄT

der mittelalterlichen Kirche von Scansano. Diese Art der Weinproduktion ist aufwändig, aber nur so kann Buchheim seinen hohen Qualitätsanspruch umsetzen. Ihm geht es darum, Weine mit aromatischer Tiefe, Schlift und Komplexität herzustellen. Das gelingt ihm ganz gut, wie die Auszeichnungen vom Veronelli Guide, Gambero Rosso, Feinschmecker oder Mundus Vini zeigen.

SIE NENNEN IHN „VERRÜCKTEN ZAHNARZT“

Angebaut wird vor allem Sangiovese, eine widerstandsfähige Chianti-Traube, die in der Region gut gedeiht. Heute produziert er bis zu 70.000 Flaschen Rotwein. „Seit ungefähr zehn Jahren sind wir Profis“, sagt Buchheim stolz. Damit hat er einerseits sein wichtigstes Ziel erreicht: „Wir gehören zu den sehr guten Erzeugern der Region.“ Andererseits gibt er offen zu, dass sich viele seiner romantischen Vorstellungen vom Leben als Winzer nicht erfüllt haben. Er ist jetzt nicht nur Zahnarzt, sondern gleichzeitig Unternehmer mit einem Betrieb in Italien, der betriebswirtschaftlich organisiert werden muss. Er



hat zwei feste Angestellte, beide erfahrene Weinbergarbeiter im Rentenalter. Außerdem spielt der Önologe Dr. Massimo Albanese eine wichtige Rolle, der weit mehr als studierter Kellermeister ist. Buchheim spricht von ihm wie von einem Freund und Vertrauten, der den Durchblick im Dickicht der italienischen Gesetze behält.

Mit Bedauern berichtet er, dass sein Italienisch leider immer noch nicht perfekt ist. Es reicht zum Plaudern, aber nicht für fachliche Diskussionen. Sprachkenntnisse sind wichtig für die Leitung des Weingutes und für den Kontakt mit der Dorfgemeinschaft. Die italienischen Nachbarn und Winzer-Kollegen nahmen den deutschen Jungwinzer, der dieses Jahr 71 wird, trotz aller Konkurrenz freundschaftlich und hilfsbereit auf. Liebevoll nennt man ihn „il dentista pazzo“, den verrückten Zahnarzt. In Feldafing sind die Buchheims fest verwurzelt. Das ist nicht unwichtig für den Erfolg der Zahnarztpraxis. Buchheim musste sich zum Beispiel nie den Kopf über Marketingstrategien für seine Praxis zerbrechen. „Ich war immer der Platzhirsch“, sagt er selbstbewusst, lacht

und erklärt die Sache: Buchheims Vater war früher Bürgermeister des kleinen Ortes am Starnberger See, und sein Onkel Lothar-Günther Buchheim ist richtig berühmt. Er hat sich nicht nur als Maler, Fotograf, Verleger, Autor und Filmemacher einen Namen gemacht, sondern auch das „Buchheim Museum der Phantasie“ in Bernried am Starnberger See gegründet.

GUTE WERBUNG BRAUCHT DER WEIN

Als deutscher Winzer in Italien musste sich Buchheim seinen Ruf dagegen selbst erarbeiten. „Einen guten Wein zu produzieren, das ist die eine Sache“, sagt er, „und die macht wirklich Freude“. Aber ein guter bis sehr guter Wein reicht allein nicht aus, um erfolgreich zu sein. Der Zahnarzt erinnert daran, dass ein Winzer Werbung für seinen Wein machen muss, um ihn zu verkaufen. Ein kleines Beispiel sind die Etiketten, die auf jeder Weinflasche kleben. Sie müssen entworfen werden, optisch gut gestaltet sein, sie dürfen keinen Druckfehler enthalten und müssen sauber auf die Flaschen geklebt werden. Für gutes Marketing bräuchte es eigentlich eine Vollzeitstelle. Ob sich das lohnt? Kennt sich ein Zahnarzt mit dieser Frage über-

haupt aus? Buchheim lacht. „Kronen verkaufe ich ja schließlich auch“, erwidert er. Sein Konzept scheint aufzugehen: Den Wein kann man inzwischen in seinem eigenen Online-Shop oder auch in namhaften Wein- und Delikatessenhäusern kaufen.

Mit über 70 sind viele seiner Kollegen längst im Ruhestand. Auch Buchheim verrät, dass er sich eigentlich vor ein paar Jahren schon aus seiner Praxis zurückgezogen hatte. Er hatte einen engagierten Partner gefunden, Assistenz Zahnärzte gab es ebenfalls, und er wollte sich mehr dem Weingut widmen. Aber drei Monate nach der Abschiedsfeier war er wieder da. „Die Praxis hat mir tatsächlich gefehlt.“

Infos: www.nibbiale.com, Sekretariat@zm-see.de

DREI MONATE NACH DER ABSCHIEDSFEIER WAR ER WIEDER IN DER PRAXIS



Hier steht eine Anzeige.

