

# Der Reben-Revoluzzer aus dem Zabergäu

**BRACKENHEIM** Alexander Link lässt Weinstöcke ohne Rebschnitt wachsen – Wengerter schütteln den Kopf – „Wildwuchs“ gewinnt Fans in ganz Deutschland

## Serie: Jungwinzer

Von unserem Redakteur  
Kilian Krauth

Hallo Mädels!“, ruft Alexander Link. Doch Rosalinde, Klothilde und Thusnelda sind scheu und widmen sich lieber dem Unkraut. Der Jungwinzer aus Brackenheim-Hausen lässt in seinen Weinbergen Schafe grasen. Dass sie nebenbei auch Rebtriebe bis in einen Meter Höhe wegputzen, ist ihm recht. „Dann ist untenrum alles gut durchlüftet.“ Nicht genug: Link lässt die Rebstöcke auf einem Viertel der Weinberge des Weinguts Wolf freien Lauf, das heißt: Anders als üblich schneidet er die Reben im Winter nicht auf zwei

ne Wildwuchs-Story locker und sympathisch rüberbringt.

„Ich bin ein Wolf, heiße aber Link“, weil Vater Lothar Wolf und Mutter Gudrun Link ohne Trauschein leben. Prompt präsentiert der Sohn einen „Wilde Ehe“ getauften Trollinger-Lemberger. Andere Produkte heißen Wilder Kracher, Steillage, Fremdgänger und sollen unter der Dachmarke Wildwuchs Boden, Klima, Landschaft und das Wengerterleben widerspiegeln.

„Ich bin ein Wolf,  
heiße aber Link.“

Wildwuchs-Winzer  
Alexander Link  
vom Weingut Wolf

Alexander Link ist auf dem Ausiedlerhof seiner Familie aufgewachsen, den Opa Reinhold grundgelegt und Vater Lothar, ein Hohenheimer Diplomagraringenieur, nach dem Austritt aus der Genossenschaft vom klassischen Mischbetrieb zum Weingut

ausgebaut hat. Wie viel Hektar beide heute umtreiben, wollen Vater und Sohn nicht sagen, es seien gewiss über 100 Parzellen zwischen drei Ar und drei Hektar im halben Zabergäu – mit Exklaven im Kochertal. Alexander Link hat nach der Weinküferlehre im Staatsweingut Weinsberg und in der Zeller Abtsberg Kooperative in der Ortenau, die er als Landesbesten abschloss, in



Alexander Link in einem 50 Jahre alten Riesling-Wengert, der seit 13 Jahren nicht mehr geschnitten wurde. Fotos: Kilian Krauth

Geisenheim Weinbau- und Oenologie studiert. Bei diversen Praktika in Südafrika habe er im Austausch mit Oenologen aus aller Welt den Horizont geweitet und gelernt, „aus nichts etwas zu machen und auch mal zufrieden zu sein“.

**Zeitersparnis** Link ist überzeugt: „Um geistig, geschmacklich, klimatisch und wirtschaftlich in ihre Zeit zu passen, muss jede Generation den Weinbau neu erfinden.“ Schon



Kamerunschafe halten das Gras kurz und mögen auch junge Rebtriebe, wobei Link den Mengenverlust in Kauf nimmt.

## Zibebio und Fremdgänger

Besonders stolz ist Alexander Link auf seine Steillagen im Criesbacher Kochertal. 2018 hat er dort hochreife Spätburgundertrauben geerntet und diese in kleinen Kisten über Wochen hinweg austrocknen lassen, wodurch der Anteil von Zucker, Säure und Aromen konzentriert wurde. Dann hat er die Rosinen gepresst. Über eine monatelange Gärung entstand ein edelsüßer

Rosé mit viel Kraft, Fülle und Frucht. Sein Name Zibebio leitet sich **aus dem schwäbischen Wort Zibebe** ab, das für getrocknete Weintrauben steht. „Fremdgänger“ nennt Link seinen schwäbischen Kir Royal, ein **Secco-Johannisbeer-Mixgetränk** mit sechs Prozent Alkohol, für das er mit dem Stockheimer Johannisbeer-Experten Heiko Danner zusammenarbeitet. *kra*

während der Lehrzeit an der Weinbauschule gab ihm Lehrer Rudolf Fox den Tipp, die Reben einfach mal wachsen zu lassen. Der Vater war alles andere als begeistert, stellte ihm aber einen 50 Jahre alten Rieslingwengert zu Verfügung, den er 'eh raushacken wollte. „Den kannst du verhundzen!“ Doch siehe da: Die Beeren wurden kleiner, robuster, aromatischer, die Weine immer besser. Den Mengenverlust nimmt Link in Kauf. „Heute lebt man nicht mehr von Quantität, sondern von Qualität.“ Und: Die Arbeit konzentrierte sich von 250 auf 25 Stunden pro Hektar im Jahr. „Im Prinzip müssen wir nur noch spritzen und Trauben lesen, übrigens eine Woche später als die Kollegen,“ deren anfängliche Skepsis sich inzwischen in Anerkennung und Neid gewandelt habe. Sein Projekt wird sogar vom Julius-Kühn-Institut wissenschaftlich begleitet.

**Tüftler** Neben besserem Wein und weniger Kosten hat das Multitalent „Zeit gewonnen“. Die nutzt Link für die Vermarktung, aber auch für die Entwicklung neuer landwirtschaftlicher Geräte, die die Arbeit im Wengert erleichtern und gleichzeitig die Natur schonen: Von der Rebstockerfassung per Satellit bis zu Mährobotern, die seine Schafe entlasten.