



# Die Rückkehr des Weißen Heunisch

**Die Rebsorte „Weißer Heunisch“ galt schon als ausgestorben. Doch Anfang des neuen Jahrtausends machten Wissenschaftler eine sensationelle Entdeckung. In einem alten Weinberg in der Nähe von Heidelberg fanden sie einige Rebstöcke, die nach einer Genanalyse ihre Identität preisgaben. Es handelte sich um die wahrscheinlich älteste bekannte Rebsorte Heunisch, die für viele andere Rebsorten und Züchtungen als ein Elternteil zu erkennen ist. Michael H. Schmitt berichtet in den folgenden Ausführungen über die Rückkehr dieser alten autochthonen Sorte Weißer Heunisch in den deutschen Weinbau.**

In der einschlägigen Literatur konnte man noch einiges über den Weißen Heunisch lesen. Doch in der Praxis hatte dies schon lange keine Bedeutung mehr. Mit Sicherheit fristeten noch einige verbliebene Rebstöcke irgendwo in der großen weiten Weinwelt Europas, vor allem im Osten, ihr Dasein. Doch davon wusste niemand. So konnten diese alten Reben auch nicht namentlich benannt werden. Dies traf auch auf einige Rebstöcke in einem alten Weinberg aus dem vorletzten Jahrhundert bei Heidelberg am Neckar zu. Erst eine Genanalyse brachte die Forscher zu der Erkenntnis, dass es sich um die wahrscheinlich älteste bis heute bekannte Rebsorte „Weißer Heunisch“ handelt.

Bereits Ende der 1990er Jahre erschienen mehrfach Publikationen zur Abstammung von autochthonen, das heißt am Fundort heimischen Rebsorten. Überraschenderweise stellte sich heraus, dass der bis dahin als ausgestorben betrachtete Weiße Heunisch (syn. Gwäss – Schweiz, Gouais blanc – Frankreich) bei mehr als 70 Abstammungs-

analysen als ein Elternteil gilt. So verdankt zum Beispiel auch der Riesling seine Säure dem Heunisch. Im Elbling, der vermutlich aus dem Mittelrheintal stammt und von den Römern bei ihren Eroberungsfeldzügen an Blies, Saar und Mosel (heute noch ca. 520 ha Rebfläche) verbreitet wurde, steckt ebenso die Rebsorte Heunisch wie in den modernen Rebsorten Auxerrois, Chardonnay, Gamay und vielen mehr. Korrekterweise muss man sagen, dass es sich nicht um eine Rebsorte handelt, sondern um eine Rebsortenfamilie, da es zudem die Varianten Grobheunisch, Gelber Heunisch, Roter Heunisch und Rot gestreifter Heunisch gibt. Heunisch ist eine anspruchslose, reich tragende Rebsorte mit weißgelben Beeren, die sonnenseitig braun gefleckt sind. Wegen seines reichen Ertrages wurde Heunisch bis ins 19. Jahrhundert angebaut. Vor allem im Mittelalter, als die Landbevölkerung noch den „Zehnten“ Ertragsanteil an die Herrschaft abzugeben hatte, wurde Heunisch gerne, aber nicht immer zur Freude der Lehensgeber, als Massensorte angebaut. Die Weinqualität des „hunnischen“ war gering, was aber aus heutiger Sicht an den Ausbaumethoden gelegen haben mag. Dr. Erika Maul von Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof in Siebeldingen, beschreibt in ihren Publikationen u. a. die Ergebnisse ihrer Forschung mit molekulargenetischen Methoden, die überraschenden Ergebnisse und die daraus resultierenden Erkenntnisse über die Elternschaft der Rebsorte Heunisch bei zahlreichen modernen Rebsorten. Auch als Mitautorin des „Farbatlas Rebsorten – 300 Sorten und ihre Weine“ aus dem Ulmen Verlag (ISBN 978-3-8001-5957-4) geht sie auf den Heunisch, Stammbaum heutiger Rebsorten, umfassend ein. Heunisch war



*Silke Hüther mit Trauben der Sorte Weißer Heunisch.*  
Foto: Michael H. Schmitt

bis Ende des 19. Jahrhunderts eine in Mitteleuropa wichtige Rebsorte. Durch spontane Kreuzung der *Vitis vinifera silvestris* (Wilde Weinrebe) mit einem Traminerklon und der Einkreuzung des Weißen Heunisch entstand die Sorte Riesling. Der Name Heunisch und die Bezeichnungen „hunnisch“, „huntsch“ oder „hünsch“ wird oft mit dem Reitervolk der Hunnen in Verbindung gebracht. Allerdings gehen diese nicht auf das nomadisierende zentralasiatische Reitervolk aus der Zeit der Völkerwanderung zurück, sondern auf das Volk der Ungarn. Bis zum Spätmittelalter unterschied man in den deutschsprachigen Anbaugebieten zwischen hunnischen und fränkischen Reben. Die Begriffe hunnisch und fränkisch umreißen nicht allein die auch heute noch schwer fassbaren Rebsortenmerkmale, sondern vor allem die gravierenden Qualitätsunterschiede. Hildegard von Bingen stellte in der zweiten Hälfte des 12. Jahrhunderts



*In der Spitzlenage Birkweiler-Kastanienbusch hat der Blaue Arbst eine neue Heimat gefunden.*

Foto: Michael H. Schmitt



in ihrer „Physica“ fest, der fränkische Wein sei ein starker Wein, der mit Wasser vermischt werden müsse, wohingegen der hunnische von Natur aus wässrig sei und nicht verdünnt genossen werden könne. Der Heunisch kann mit Traminer und Burgunder als Stammsorte der modernen mitteleuropäischen Rebsorten bezeichnet werden.

### WIE DER WEISSE HEUNISCH IN DIE PFALZ KAM

Nicht nur die Wissenschaftler am Institut für Rebenzüchtung in Siebeldingen freuten sich über die Entdeckung der Rebsorte. Silke Hüther, Dipl.-Ing. für Weinbau und Oenologie, Mitarbeiterin im Institut für Rebenzüchtung und Tochter aus dem Birkweiler Weingut „Herrenbergerhof“, überzeugte 2009 ihre Familie, etwa 800 Rebstöcke Weißer Heunisch mit rebelausresistenter Unterlage in der Spitzenlage Birkweiler Kastanienbusch zu pflanzen. Inzwischen wurde die Fläche auf einen Hektar aufgestockt. Zudem erweiterte die Winzerfamilie Kerth-Hüther ihr Produktportfolio um die uralte Rebsorte „Blauer Arbst“, einem ebenso fast ausgestorbenen Klon des Blauen Spätburgunders (Pinot noir). Diese vorrömischen Sorte „Allobrogica“, die nach dem keltischen Stamm der Allobroger benannt wurde, ist eine kälteunempfindliche Züchtungssorte, die in nördlichem Klima hervorragend reift. Auch aus dieser schwarzbeerigen Rebe sind zahlreiche Varianten hervorgegangen. Der Kirschrote Blauer Arbst überzeugt durch eine gute Weinqualität. Je nach Trinktemperatur und kulinarischem Pendant finden sich in ihm Geschmacksnuancen von Vanille, reifen Waldfrüchten wie Brombeeren, ein wenig frischem Tannin bis hin zu einem feinen Geruch nach süßen Pflaumen und Bitterschokolade.

Die Winzerfamilie Kerth-Hüther besitzt seit vielen Generationen eine lange Weinbautradition. Seit dem frühen 16. Jahrhundert betreiben die Birkweiler Familie Kerth und die aus dem südpfälzischen Dörrenbach stammende Familie Hüther Weinbau. Der Vater der Winzermeisterin Birgit Hüther, Willi



Traube der Sorte Blauer Arbst.

Foto: Michael H. Schmitt

Kerth, entschloss sich 1960 von Fasswein auf Flaschenweinabfüllung umzustellen. Anfang der 1960er Jahre baute er mit seiner Frau Helga Kerth in der früheren Weinlage Herrenberg den sogenannten Aussiedlerhof, der heute den Namen „Herrenbergerhof“ trägt. Seit vielen Jahren ist Birgit Hüthers Sohn Oliver voll im Familienbetrieb eingebunden und nicht nur für die Arbeit im Keller zuständig. Ihm obliegt die Vinifizierung der auf 18 ha angebauten Rebsorten. Ebenso sorgt er gemeinsam mit seinen Eltern Hartmut und Birgit Hüther dafür, dass vollreife, gesunde Trauben im optimalen Reifezustand geerntet, so schonend wie möglich verarbeitet und im Weinkeller mit eigener Stilstik ausgebaut werden. Hier entstehen vorzügliche Weine mit entsprechendem Rebsortencharakter. Ihre Weißweine sind frisch, fruchtig und spritzig. Die roten Sorten Blauer Spätburgunder, St. Laurent, Regent und Dornfelder aus dem Birk-

weiler Königsgarten und Blauer Arbst, der in der Spitzenlage Birkweiler Kastanienbusch eine neue Heimat gefunden hat, besitzen viele Fruchtvolumen, eine ausgeprägt Aromenvielfalt und einen den Gaumen verwöhnenden Schmelz.

Heute haben sich eine Handvoll Weingüter in den Deutschen Weinbaugebieten der alten Rebsorte Heunisch angenommen. Meist stehen in den Weinbergen nur wenige Pflanzen, gerade einmal soviel, um ein paar Hundert Liter zu keltern und diese an Liebhaber alter Sorten zu Höchstpreisen weiterzureichen. Karl der Große förderte um 800 den Anbau von Heunisch, da die Pflanze spät austreibt und die Beeren mit dicker Schale bei vollem Ausreifen halbwegs akzeptable Qualität bringen. Der Weinfreund von heute mit seinem verwöhnten Gaumen kann sich kaum mehr vorstellen, wie die Kreszenz von damals geschmeckt haben mag. Karen Storck, Pfälzische Weinkönigin 2010/2011, sagte einmal über den Weißen Heunisch: „Er schmeckt etwas grasig, duftet nach Birne, birgt moderaten Alkoholgehalt bei markanter Säure, die gut eingebunden und unauffällig ist.“

Der Autor dieses Textes, der die Jahrgänge 2012 und 2013 verkostet hat, erkennt gerade bei dem letzteren einen Hauch von Rose, den Duft von reifer Litchi, bisweilen nach unreifer Banane. Sehr gut gekühlt, das heißt bei einer Temperatur von unter 10 °C ist ein leichtes Aroma nach Grüner Paprika zu erkennen. Der Freund der Rebsorte „Sauvignon blanc“ wird begeistert sein. Mal abgesehen von den wenigen engagierten Winzern, die heute wieder Heunisch kultivieren und denen die Genvielfalt der Rebkultur nicht egal ist, finden sich noch Restbestände dieser alten Rebsorte in Slowenien, Kroatien und Rumänien, möglicherweise auch in weiter östlich gelegenen Weinbaugebieten.

Nichtsdestotrotz oder gerade deswegen, besuchen Sie einmal Birkweiler und den Herrenbergerhof und lassen Sie sich einmal von der Winzerfamilie Kerth-Hüther „reinen Wein“ einschenken. ■



Weine der Sorten Blauer Arbst und Weißer Heunisch vom Weingut Herrenberger Hof.

Foto: Michael H. Schmitt



Verkostung des Weißen Heunisch auf dem Herrenberger Hof.

Foto: Michael H. Schmitt