

## Ich will einen Wein herstellen, der das Terroir von Brandenburg widerspiegelt

Interview mit Gernot Kleinlein, Naturweinproduzent aus Dobbrikow



### Gernot Kleinlein

- Ausbildung zum Kommunikationselektroniker Metz GmbH & Co KG
- Abitur zweiter Bildungsweg Staatliche Schule im Kloster Scheyern
- 2 Jahre Zeitsoldat in integrierter Verwendung (Strasbourg)
- Studium Wirtschaftsinformatik an der Uni Erlangen-Nürnberg mit Auslandssemester Schweden
- Arbeit für Siemens, Volkswagen, Telekom und Bombardier, meist im Bereich Change Management
- Seit 12 Jahren Betreiber der Hochzeitslocation Haus am Bauernsee in Dobbrikow

Als der ehemalige Wirtschaftsinformatiker Gernot Kleinlein mit der Gründung von „17morgen“ in die Weinproduktion einsteigt, kann er sich auf eine lange Tradition berufen; schon im Mittelalter bauten die Zisterzienser Wein in der Gegend an. Mit Blick zurück nach vorne – so könnte das Motto des Jungwinzers aus Dobbrikow lauten, der mit Naturwein auf Umweltverträglichkeit, Biodiversität und eine handwerkliche, ökologische Philosophie setzt. Was genau einen „Naturwein“ auszeichnet, warum Bio-Weine nicht automatisch Naturweine sind und welche Perspektiven er mit dem Weinbauverein „Baruther Urstromtal“ verbindet, erklärt Gernot Kleinlein im Interview.

**Wie kamst du als gebürtiger Franke auf die Idee, in Brandenburg Wein anzubauen, und woher kommt der Name „17morgen“?**

Wein hat mich schon lange fasziniert; vor allem auch das, was hinter dem Konsum steht. Es gibt

wenig Berufe, die vielseitiger und abwechslungsreicher sind als der Beruf des Winzers. Da ich in Brandenburg gut verwurzelt bin, war das Fränkische Weinland keine Option für mich. Und so musste der Wein eben zu mir, nach Dobbrikow, kommen. Es gab zu historischen Zeiten knapp 17 Morgen in Dobbrikow. Zur Erläuterung: „Morgen“ ist ein historisches Flächenmaß, das ursprünglich die Fläche bezeichnete, die ein Bauer an einem Vormittag pflügen konnte. In Zukunft könnte es auch wieder 17 Morgen geben, im Moment haben wir circa drei Morgen. Da ich alles in Handarbeit mache, wird es allerdings wahrscheinlich eher bei dieser Größe bleiben.

**Kannst du in wenigen Worten erläutern, was „Naturwein“ im Unterschied zur herkömmlichen Weinproduktion bedeutet und welche besonderen Anforderungen beim Anbau und der Verarbeitung zu berücksichtigen sind?**

Naturwein ist für mich eine ganzheitliche Herangehensweise an die Weinherstellung. Ich begleite den Wein und passe mich an die natürlichen Prozesse an. Die Natur gibt die Schritte und die Geschwindigkeit vor. Im Weinfeld gibt es für mich hauptsächlich Pflanzenstärkung (Mikroorganismen, Komposttees) und ausschließlich natürlichen Pflanzenschutz (Milch, Ackerschachtelhalm und vergleichbar natürliche Substanzen), aber kein Schwefel und Kupfer wie im Bio-Landbau. Im Weinkeller – wir bauen in Dobbrikow auch alles selbst aus – gibt es keinerlei Zusätze. Keine maschinelle Verarbeitung und auch keinen Schwefel zur Abfüllung. Der daraus entstehende Wein unterscheidet sich vom herkömmlichen Wein teils stark. Er ist aus meiner Sicht deutlich vielschichtiger, meist leicht naturtrüb und schmeckt auch nicht in jeder Situation gleich. Das sind spannende Eigenschaften, finde ich. Außerdem ist Naturwein als Essensbegleiter unschlagbar, da er das Essen ergänzt und nicht mit einer vordergründigen Fruchtnote zu übertönen versucht.

**Die Landwirtschaft in Brandenburg steckt mitten in einem tiefgreifenden Wandel. Politische Zielvorgaben in Umwelt- und Klimaschutz stellen die Landwirte vor große Herausforderungen. Welche Chancen für nachhaltigen Wirtschaften siehst du in den aktuellen Entwicklungen und worin bestehen deiner Ansicht nach die größten Hürden?**

Als gebürtiger Franke, der auf einem Bauernhof aufgewachsen ist, bin ich an eine deutlich kleinteiligere Landwirtschaft gewöhnt als sie in Brandenburg mit seiner überwiegend großflächigen Bewirtschaftung üblich ist. Mein Wunsch wäre, dass sich die Monokulturen perspektivisch zu etwas kleinteiligeren Agroforstsystemen mit reichem Bodenleben weiterentwickeln. Es gibt da ja schon einige gute Beispiele, die auch nicht zu Lasten des Ertrages, der Wirtschaftlichkeit gehen. Im Kleinen versuche ich das auf meinen Weinfeldern auch umzusetzen. Das ist allerdings ein längerer Prozess. Wo wir aus meiner Sicht auch noch einen weiten Weg zu gehen haben, ist das Image der Produkte aus Brandenburg so zu verbessern, dass der Konsument in Berlin aktiv nach den regionalen Produkten fragt und auch bereit ist, für Regionalität und Frische ein wenig mehr zu bezahlen. Ich möchte mit dem Wein weg, vom Image „Gar nicht so schlecht für Brandenburg“ hin zu „spannend, so schmeckt Brandenburg, gerne mehr davon!“

**Zusammen mit dem I-KU aus Baruth, Ferdinand von Lochow aus Petkus und Oliver Franck vom Gut Kienberg bist du mit „17morgen“ Mitglied des im Juli 2025 gegründeten „Weinbauvereins Baruther Urstromtal“. Was erhoffst du dir von dieser Allianz der regionalen Wein-Innovatoren?**

Perspektivisch erhoffe ich mir, dass wir mit dieser Allianz einen größeren Unterstützerkreis gewinnen können und sich die Sichtbarkeit für unsere Produkte noch mehr verbessert. Persönlich interessant finde ich, dass wir in dem Kreis der Gründungsmitglieder schon sehr unterschiedliche Einflüsse vorfinden. Es gibt Mitglieder, die Weinbau eher von ihrem landwirtschaftlichen profunden Hintergrund aus betrachten und betreiben, während ich eher von Seiten der Weinleidenschaft, gepaart mit dem Wunsch nach unkonventionellen Lösungen, komme. Ich denke, dass wir nur voneinander lernen können und freue mich auf den intensiven Austausch in der Zeit, die vor uns liegt.

Auf viele spannende Jungweinproben!