

Es ist diese Weisheit, die Katja Rettig in Namibia hörte und die sie seitdem begleitet: „Ihr habt die Uhren, wir haben die Zeit.“ Gelassenheit habe sie in Namibia gelernt, zu entschleunigen und „sich nicht ständig von der Arbeit durch den Tag hetzen zu lassen“. Im März 2017 war sie nach Südwestafrika gereist, um sich Tausende Kilometer von ihrer Heimat Westhofen entfernt auf die Spuren ihres Großvaters zu begeben. Der war 1928 als 18-Jähriger nach Namibia aufgebrochen, um die Rinderfarm einer Tante zu besuchen. Nach einer dreiwöchigen Seereise kam er an und blieb für sechs Jahre. Noch immer lebt ein Teil der Familie in dem Land, das Katja Rettig auch für ihre Arbeit als Winzerin inspirierte. Über der Tür des Verkostungsraumes hängen die Geweihe einer Gazelle und einer Oryxantilope neben dem Horn eines Kudus. Der Großvater hatte sie nach Westhofen mitgebracht. Drei Weine hat Rettig nach den Tieren benannt, als Hommage an den Opa: die unbeschwerete Sommer-Cuvée „Gazelle“, die weiße Burgunder-Cuvée „Oryx“ und den im Barrique ausgebauten Rotwein „Kudu“. Aber die 33-Jährige hat vor allem ein Händchen für Spätburgunder, was sich inzwischen im In- und Ausland herumgesprochen hat. Eine ungewöhnliche Vorliebe, weil Rheinhessen selten mit Rotweinen von sich Reden macht. „Spätburgunder ist mein absolutes Steckenpferd“, sagt Rettig, die Kalksteinböden in berühmten Lagen wie dem Morstein bildeten den perfekten Untergrund für ihre Spätburgunder. Tatsächlich beeindrucken die Weine durch Tiefe, Würze und subtile Feinheit.

Winzerin wollte Katja Rettig „schon immer werden“. Wenn sie aus dem Kindergarten kam, sei sie – statt zu spielen – mit dem Vater in den Weinberg gegangen. Nur die Pferde waren eine Leidenschaft, die mit dem Wein konkurrierten konnte; Rettig war einige Jahre als Turnierreiterin erfolgreich. Seit Sommer 2017 hat sie das Sagen im Zwölf-Hektar-Betrieb, packt an, fährt Traktor und „alle großen Geräte“, ist damit eine weitere Winzerin, die sich durchgesetzt hat in einer lange Zeit „testosterongeladenen Branche“, wie Katja Rettig sagt. Sie hat ihre ganz eigenen Vorstellungen, eine Handschrift, die Eleganz und Ruhe ausstrahlt. Sie ist geduldig und lässt ihren Weinen Zeit, manchmal sei sie dabei sogar „zu perfektionistisch“. Es kommt nur selten vor, dass sie sich von der allgemeinen Hektik anstecken lässt. Und wenn doch, dann helfe ihr, sich den bewährten Leitsatz wieder ins Gedächtnis zu rufen – den mit den Uhren und der Zeit.

Weintipps: 2016 Pinot Noir (€ 9,50),
2014 Rotweincuvée Kudu (€ 14)



KATJA RETTIG MIT GEDULD ZUR PERFEKTION



FOTO: DIRK UEBELIE