



Kilian Franzen schätzt und pflegt den Weinstil seines Vaters. Mehr und mehr tragen die Weine des Gutes aber auch seinen eigenen Fingerabdruck.

## Talentschuppen Kilian Franzen, Mosel

# Frühe Verantwortung

Niemand ahnte, dass er die Nachfolge seines Vaters so früh würde antreten müssen. Die grosse Aufgabe meistert Kilian Franzen mit Bravour. Er ist der Zweite in unserer Reihe über junge deutsche Talente, die in den nächsten Jahren für Furore sorgen werden.

Text: Carsten Henn

Es war ein Schicksalsschlag, als Mosel-Winzer Ulrich Franzen 2010 in einem seiner Weinberge tödlich verunglückte. Aus seiner berühmtesten Lage Bremmer Calmont, dem steilsten Weinberg Europas, hatte er beeindruckende Weine gekeltert, ebenso aus dem Neefer Frauenberg. Ulrich Franzen verzichtete konsequent auf Prädikate, baute 95 Prozent seiner Weine trocken oder feinherb aus, setzte dabei bewusst auf verhaltene Säurewerte - und wurde damit erfolgreich. Nun ist eine neue Generation am Ruder. «Als der Unfall passierte, haben wir erst mal überhaupt nicht denken können», sagt sein Sohn Kilian Franzen. «Dann kam die Frage: Wie geht's weiter? Stellt man jemanden für den Keller ein? Doch meiner Mutter und mir war schnell klar, das wollen wir selber machen.» Der Unfall hat das Weingut geprägt und tut es noch heute. «Von jedem unserer Weinberge kann man auf die Unfallstelle schauen. Aber man darf nicht ständig daran denken, sonst kann man nicht arbeiten.»

Kilian Franzen (Jahrgang 1987) dachte nach seinem Realschulabschluss überhaupt nicht daran, einmal das Weingut in Bremm zu übernehmen - stattdessen machte er eine Ausbildung zum Drucker. Doch schon bald wurde ihm klar, dass dies nicht seine Berufung war. «Trotzdem bereue ich diese Ausbildung nicht, denn sie hat mich bestärkt, im elterlichen Weingut mitzumachen.» Es folgte das Fachabitur in Bad Kreuznach. Bevor es ihn an Deutschlands Wein-Uni nach Geisenheim verschlug, absolvierte er ein sechsmonatiges Praktikum bei Josef Leitz in Rüdesheim. Auch bei den nahe gelegenen Terrassenmosel-Weingütern Clemens Busch und Heymann-Löwenstein schaute er sich das ein oder andere ab. «Von der Zeit bei Leitz habe ich unheimlich viel mitgenommen. Es ist beeindruckend zu sehen, wie er arbeitet und wie er es schafft, trotz der Grösse so gute Weine zu machen. Bei Clemens wiederum konnte ich viel in der Weinbergsarbeit lernen, er geht einfach mit viel Herzblut in die Aussenwirtschaft.»

Am Ende des zweiten Semesters dann die Katastrophe. Die Welt war aus den Angeln, das Studium musste pausieren.

«Heute studiere ich neben der Arbeit im Weingut noch ein bis zwei Tage pro Woche in Geisenheim.» Kilian Franzen wird dadurch zwei Jahre länger brauchen als andere. Aber mehr Zeit bleibt einfach nicht für das Studium, denn zusammen mit seiner Mutter Iris und Freundin Angelina Lenz (Jahrgang 1990), die in Geisenheim «Internationale Weinwirtschaft» studiert, leitet er heute das Weingut. Gemeinsam mit Benedikt «Benny» Lenz (Jahrgang 1987), Angelinas Bruder, ist er für die Weinberge und den Ausbau der Weine verantwortlich. «Benny liess nach seinem Abschluss alles fallen, um uns zur Seite zu stehen, und seitdem ist er bei uns beschäftigt. Es verbindet uns eine enge Freundschaft.» Benedikt Lenz hat seine Ausbildung nicht in Geisenheim, sondern in Weinsberg absolviert. Gerät man da nicht auch mal aneinander? Kilian Franzen lächelt. «Manchmal fliegen auch die Fetzen, aber wir ergänzen uns in Keller und Aussenbereich super. Die Weinsberger lernen im praktischen Bereich mehr, die Geisenheimer lernen dafür, auch mal über den Tellerrand hinauszuschauen.»

### Ein Team wächst zusammen

Es gibt noch jemanden, der für das Weingut Franzen von fundamentaler Bedeutung ist: «Einer der wichtigsten Menschen ist mein Onkel Jürgen. Er hat ein Weinlabor in Bremm und steht uns täglich mit Rat und Tat zur Seite.» Es ist ein ganzes Team, das in Ulrich Franzens Fussstapfen getreten ist - und eines, auf das er sehr stolz sein könnte. Kilian Franzen schätzt und pflegt den Weinstil seines Vaters und will in seinem Sinne weitermachen. «Ich werde die extremen Steillagen Calmont und Frauenberg auf jeden Fall weiterpflegen und mich dafür einsetzen.» Doch er dreht auch an kleinen Stellschrauben, um den Weinen seinen eigenen Fingerabdruck mitzugeben. Bereits sein erster Jahrgang erntete begeisterte Kritiken.

80 Prozent Riesling, zehn Prozent Weissburgunder und zehn Prozent Elbling stehen in den Weinbergen. Kilians Lieblingswein wird natürlich aus der Hauptrebsorte gekeltert. Es ist der Franzen, ein durchgegorener Tropfen, auch



schon der Lieblingswein seines Vaters. Er wird spontan angegoren, doch um den gewünschten Vergärungsgrad zu erreichen, wird später noch Reinzuchtheffe hinzugegeben. Die anderen trockenen Rieslinge des Hauses liegen in der Regel bei sechs bis zehn Gramm, beim Franzen soll im Idealfall eine Null stehen. Im Weinberg gehört die besondere Leidenschaft des Teams jedoch den edelsüßen Preziosen. «Benny und mir macht es sehr viel Spass, Edelsüßes in den Keller zu bekommen, und wir versuchen das jedes Jahr, auch wenn es nur kleine Mengen sind. 2010 hatten wir 50 Liter Beerenauslese, 2011 gab es neben einer Beerenauslese dann sogar 20 Liter Trockenbeerenauslese mit 251 Grad Öchsle.» Der Stolz darauf ist Kilian Franzen anzuhören. Sicher erzählt er davon, wenn er Besucher durch den Calmont führt. Und vielleicht auch in das Gewann Fachkaul, seinen liebsten Weinberg. Von dort kann man die ganze Moselschleife sehen - sein Vater hat hier von 2001 bis 2003 einen ganzen Hektar neu angelegt. I

**Weingut Reinhold Franzen**  
Gartenstr. 14  
56814 Bremm  
Tel. 02675 412  
www.weingut-franzen.de

### Neu in dieser Serie:

- Ausgabe 1-2/2012  
Justus Ruppert, Rheinhessen