Monika Bähr ist »Badens Winzerin 2019«

Spätberufen und erfolgreich: Oberkircherin landete bei internationalem Wettbewerb auf Platz 20 / Mit der Tochter im Tragetuch den Rebberg geschnitten

Einst war sie Badische Weinkönigin, jetzt ist sie »Badens Winzerin des Jahres 2019«. Monika Bähr aus Oberkirch hat mit ihren Weinen gerade mehrere Preise eingeheimst. Weinbau und Kellerei sind immer noch Männerdomänen, auch wenn die Frauen auf dem Vormarsch sind. So mancher Weinliebhaber meint aus Monika Bährs Weinen sogar eine weibliche Note herauszuschmecken.

Von Katharina Reich

Monika Bähr ist Badens Winzerin 2019. Foto: Katharina Reich

Oberkirch. Machen Frauen andere Weine als ihre männlichen Kollegen? Diese Frage lässt sich wohl nicht eindeutig beantworten, schließlich ist das Weibliche oder Männliche in einem Wein nicht messbar. »Ich höre das immer wieder, dass man schmeckt, dass der Wein von einer Frau gemacht wurde. Er sei weicher und runder«, berichtet Monika Bähr mit einem Schmunzeln im Gesicht. Ob man das nun schmecken kann oder nicht – das Thema »Frauen in der Weinbereitung« hat das Genussmagazin »Selection« dazu veranlasst, international die beste Winzerin zu suchen. Für den Wettbewerb konnten Winzerinnen ihre Weine zu einer Blindverkostung einschicken. Jeder einzelne Wein erhielt Punkte, die zusammengezählt die Winzerinnen prämierten. Im internationalen Vergleich belegt Monika Bähr damit den 20. Platz, in Baden ist sie die beste Winzerin, was ihr den Titel »Badens Winzerin des Jahres 2019« einbrachte.

Immer wieder erhalten die Weine des Weinguts Monika Bähr Preise. Seit mehreren Jahren zeichnet der »Feinschmecker« das Weingut jährlich als eines der Besten Deutschlands aus. Der Erfolg gibt der Arbeit der Gaisbacherin recht. Dabei wollte sie zunächst gar nicht Winzerin werden. Ursprünglich war nämlich geplant, dass der älteste Bruder das Weingut der Eltern einmal übernehmen soll. Der ausgebildete Winzer heiratete dann allerdings in einen anderen Hof ein und die Nachfolgefrage war wieder offen. Monika Bähr, das jüngste von vier Kindern, hatte Erzieherin gelernt und auch drei Jahre in diesem Beruf gearbeitet. Als dann die Nachfolgefrage wieder im Raum stand, entschloss sie sich, den Hof zu übernehmen und in zwei Jahren verkürzter Ausbildung Winzerin zu lernen. Bei den zwei Jahren blieb es dann allerdings nicht. Denn Monika Bähr setzte noch die »Wirtschafterin für Weinbau und Önologie« und die Ausbildung zur Winzermeisterin obendrauf.

Was die Winzermeisterin an ihrer Arbeit so liebt, ist die Abwechslung. »Eigentlich sind das vier Berufe in einem«, meint Bähr. Zum einen sei da die landwirtschaftliche Arbeit in den Reben, auf dem Traktor oder mit der Rebschere in der Hand, zum anderen bestimme die Weinbereitung im Keller den Beruf. Dazu kommen das Marketing und der Vertrieb und – leider wie Monika Bähr sagt – auch die Büroarbeit samt Buchhaltung. Belohnt wird die Arbeit immer dann, wenn der Wein beim Kunden ankommt und ihm schmeckt.

Die Eltern unterstützen

Ein Winzer wird wahrscheinlich selten gefragt, wie er die Familie mit seiner Arbeit verbindet. Macht eine Frau diesen Job, kommt die Frage auf den Tisch. Monika Bähr findet diese Frage aber alles andere als abwegig. Denn zu ihrer Arbeit in Weinberg und Keller kommen auch noch der Haushalt und die Kinder dazu. Ihr Mann arbeitet unter der Woche im eigenen Beruf und am Wochenende im Weingut. »Ohne meine Eltern würde es nicht gehen«, sagt die Winzerin. Oft sind die Kinder auch bei der Arbeit dabei. »Mit meiner Tochter im Tragetuch habe ich mal den ganzen Rebberg geschnitten«, erzählt sie. Immer noch sind die meisten Winzer Männer. Aber die Frauen sind auf dem Vormarsch. »In meiner Klasse waren etwa 25 Prozent der Schüler Frauen«, berichtet Bähr. In Pfalz und Rheinhessen sei der Frauenanteil größer, was am höheren Mechanisierungsgrad im Weinbau liege, da der Wein dort nahezu in der Ebene wächst. Und was macht für Monika Bähr einen guten Wein aus? »Ein guter Wein, der sagt zu mir einfach ›Trink mich‹«, lacht sie und betont: »In meiner Art, Wein zu machen, spielt das Gefühl schon eine wichtige Rolle«. Deshalb probiert sie Trauben auch immer, bevor sie gelesen werden und probiert auch mal etwas Unkonventionelles aus – wie den Grauburgunder aus dem Barrique: »Das ist ungewöhnlich, kommt aber sehr gut an«.