

Dr. Andreas Wagner im Weinkeller mit seinem Erstlingswerk „Herbstblut“



Die Spur führt zum Fass

Andreas Wagner ist Winzer und Krimiautor. Mit seiner Romanfigur, dem Polizisten Kendzierski, hat er eines gemeinsam: die Begeisterung für außergewöhnliche Weine. Probieren und lesen Sie unser Exklusiv-Paket – garantiert ohne tödliche Folgen

TEXT: RAINER SCHÄFER • FOTOS: HEINO BANDEROB (1), PR (1)

Wir stehen in der Weinbergslage Essenheimer Teufelspfad und können die Stelle gut erkennen, an der der Scheier-Klaus durch seine letzte Nacht gestolpert ist, Drohungen ausstoßend. Im Straßengraben hat der Sonderling sein Leben gelassen, mit zersplitterten Knochen. Der Täter hat noch nicht mal versucht, sein Auto zu bremsen.

Andreas Wagner erklärt den Tatort: „Das ist die Straße nach Nieder-Olm. Daneben verlaufen Gräben, dort wurde er gefunden.“ „Abgefüllt“ ist nach „Herbstblut“ sein zweiter Krimi und er spielt wieder in Essenheim, Rheinhessen. Andreas Wagner ist Winzer und das Dorf in Wirklichkeit äußerst friedlich. Es gehört zum Speckgürtel von Mainz, in dem viel mehr Wein als Blut

fließt. Wenn im Dorf mal über Nacht die für einen Eiswein vorgesehenen Trauben geklaut werden, ist das schon ein ungewohnter Ausbruch krimineller Energie. „Ich habe noch keinen Mord und keine Leiche gesehen“, gesteht der Krimiautor. Er hat eben Fantasie, ungewöhnlich viel Fantasie für einen promovierten Historiker. Zum Wein fand der 35-Jährige nämlich erst spät – als Seiten-einsteiger. Neun Jahre lang verfolgte er eine wissenschaftliche Karriere. Erst dann entschloss er sich, mit seinem Bruder Ulrich das elterliche Weingut zu übernehmen.

Aber nur noch an Weine denken? Nach der staubtrockenen Doktorarbeit über die Machtergreifung der NSDAP in Sachsen, für die Wagner anderthalb Jahren im Archiv stöberte, hat er bereitwillig das Genre gewechselt. Er findet sie

großartig, „diese Freiheit, Figuren zu bewegen“. Jetzt muss er sich nicht mehr an Überlieferungen halten, er darf raffinierte Geschichten erfinden, die von Wein und Mord handeln, eine unschlagbare Kombination. Die Ideen sammelt er bei monotonen Arbeiten wie dem Rebschnitt. Im Winter schreibt er sie dann auf.

Im Weinberg nahm auch die Figur Paul Kendzierski Konturen an: Der Polizist, von Dortmund ausgerechnet nach Nieder-Olm versetzt, wo die Kirchweih zum Aufregendsten des Lebens zählt, soll sich mit Umleitungen und Baugerüsten befassen. Aber er bekommt es mit Mord zu tun. Fremdes Terrain für einen Kleinstadt-Sheriff. Kein Wunder, dass er sich in Situationen bringt, die erhöhten Herzschlag garantieren – und Ärger. Der Wein schafft im Krimi den Ausgleich. Vor allem dem Romanwinzer Karl Bach gelingt es, den Biertrinker Kendzierski für Wein zu begeistern. Im Buch setzt sich Bach für die qualitätsbewussten Winzer ein und ist damit Wagners Sprachrohr.

Die Wagners profitieren heute davon, dass sich der Familienrat vor 25 Jahren durchringen konnte, in der besten Lage, dem Teufelspfad, Burgunder, Riesling und Silvaner anzupflanzen. Aber in das weit verbreitete Gerede vom Terroir stimmt Wagner nicht ein. „Jetzt merken plötzlich alle, dass Wein auf Böden wächst. Dabei ist das doch ein alter Hut.“ Die Wagners wissen schon länger, wo ihre Reben am besten stehen, welcher Boden die Vorzüge der Rebsorte zur Geltung bringt: Der weiße Burgunder wächst auf einem Kalkalgenriff, der Spätburgunder auf tertiärem Mergel, der Riesling auf Löss und Mergel.

Ihre Weißweine sollen Charakter haben und die Roten eigenständig sein und nicht vom Holzaroma der Fässer erschlagen werden. Fast alle vergären spontan und erhalten dadurch einen individuellen Fingerabdruck der Natur. „Mit Reinzuchthefen schmeckt alles ähnlich“, sagt Wagner. Seine Tropfen dagegen sind keine Modeweine, die auf Effekthascherei aus sind. Sie passen in die grüne Hügellandschaft, in Dörfer mit engen Gassen. Sie wollen nicht geräuschvoll für sich werben, sondern immer im genussvollen Essen den idealen Partner suchen – im echten Leben wie im Krimi.

Nach anfänglichem Argwohn der Dorfbewohner ist der schreibende Winzer nicht mehr aus Essenheim wegzudenken. Auch ältere Essenheimer halten ihn auf der Straße an, wollen wissen, wo der nächste Mord geschieht. Das kann er natürlich nicht verraten. „Am Anfang“, erzählt Wagner, „hatten manche Angst, dass ich sie

schlecht beschreibe. Aber inzwischen wissen sie, dass ich nicht jeden Einwohner zum Täter oder zur Leiche machen kann.“ Wagner lässt die Einheimischen im Glauben, seine Krimis seien Fiktion. Aber dass er sich an der Realität orientiert, merkt jeder Fremde, der durch das 3500-Seelen-Dorf geht.

Der Henning Mankell Rheinhessens wird der drahtige Turnschuhträger Jahrgang 1974 dennoch nicht werden. Nordische Düsternis ist nicht sein Ding: „Das Genussvolle und das Augenzwinkern sind mir wichtiger.“ Trotzdem hat Wagner ein Knistern ins Dorf transportiert, das die Vorstellungskraft belebt. Steht neben den Edelstahl tanks nicht der Gärbehälter, in dem der polnische Arbeiter Jozef im Dornfelder ertränkt wurde? Wie in „Herbstblut“ geschehen. Hinter jeder Hoftür könnte ein maßgeblicher Hinweis auf ein weiteres unfassbares Verbrechen stecken.

Andreas Wagner hat seinen dritten Krimi angefangen. Vermutlich wird sich Kendzierski diesmal ganz vom Bier abwenden. Und einen Toten wird es auch wieder geben. Mindestens.



Weine und Bücher

2008 Essenheimer Domherr, „Jean“, weißer Burgunder, Spätlese, trocken
Die Trauben für diesen Wein kommen aus einem über 20 Jahre alten Weinberg. Er besticht durch intensive Fruchtaromen von Äpfeln, Mirabellen und Orangen. Durch seine feine mineralische Note ist er immer elegant.

2008 Essenheimer Teufelspfad, „Jean“, Riesling, Spätlese, trocken
Ein feingliedriger trockener Riesling mit zarten Aromen von grünem Apfel und Zitrone. Er wirkt verspielt und schmeckt aufgrund seiner guten Säure-Süße-Balance harmonisch. Die langen Wurzeln der schon vor 25 Jahren gepflanzten Reben im Essenheimer Teufelspfad geben ihm ein vielseitiges Bukett mit.

2006 Essenheimer Teufelspfad, Cabernet Sauvignon und Merlot, trocken
Die Top-Cuvée aus dem Hause Wagner besteht aus 70 Prozent Cabernet Sauvignon und 30 Prozent Merlot. 2006 wurden die vollreifen Trauben dafür erst Ende Oktober geerntet. Und auch mit dem Ausbau lässt Wagner sich Zeit: Der Wein bleibt mindestens 20 Monate in alten Barriques. Ein Rotwein, der Aromen von Brombeere und schwarzer Johannisbeere harmonisch mit einer feinen würzigen Note von schwarzem Pfeffer und Schokolade verbindet.

Zum Bestellen: Das Paket mit je einer der drei oben genannten Flaschen plus den beiden Krimis „Herbstblut“ (192 Seiten, 9,90 Euro) und „Abgefüllt“ (235 Seiten, 10,90 Euro; beide Leinpfad Verlag) kostet exklusiv für »e&t«-Leser 45 Euro frei Haus. **Weingut Wagner, Tel. 0 61 36/8 74 38, www.wagner-wein.de**