

Wunsch erfüllt: Winzer und Feuerwehrmann

Reihe Weinbautechniker Thomas Funck aus Waldböckelheim arbeitet seit 2006 im Familienbetrieb Funck-Schowalter

Von unserer Reporterin
Christine Jäckel

■ **Waldböckelheim.** Kein bisschen müde wirkt Thomas Funck an diesem Morgen in der Vinothek des Weinguts Funck-Schowalter, obwohl eine schlaflose Nacht hinter dem 34-jährigen Weinbautechniker liegt. Die hat der aktive Feuerwehrmann nicht im Keller zugebracht, sondern bei einem anstrengenden achteinhalbstündigen Löscheinsatz im Nachbarort Schloßböckelheim. Sein Doppelberufswunsch stand schon früh fest: Winzer und Feuerwehrmann. Beides hat geklappt. „Ich musste nie, ich durfte“, bekennt der junge Winzer, dass ihm die Arbeit in und mit der Natur sowie das abwechslungsreiche Tätigkeitsfeld seines Berufes Freude bereiten.

Deshalb kann er sehr gut nachvollziehen, dass die Weinmacherei auch prominente Seiteneinsteiger wie Günter Jauch fasziniert. Dass der bekannte Name des Showmasters nun für den deutschen Wein wirbt, ist ein positiver Nebeneffekt, meint Thomas Funck.



Regionalität ist für Thomas Funck kein Lippenbekenntnis. Er baut seine Weine teilweise in Fässern aus Waldböckelheimer Eiche aus.

Foto: Christine Jäckel

„Es ist ja trendy, heimischen Wein zu kaufen, und die Winzer in der Region haben tolle Qualität zu bieten“, unterstreicht Funck, der als Mitglied der Winzergruppe Nahe Sieben in regelmäßigem Austausch mit Winzerkollegen steht.

Die ersten Pilger waren schon da

Im Familienbetrieb Funck-Schwalter arbeitet er seit 2006 gemeinsam mit den Eltern Gerd und Ute Funck. Ehefrau Carina ist als Finanzwirtin berufstätig, sie übernimmt in ihrer Freizeit unter anderem Aufgaben im Verkauf. Als Erzeuger eines Naturproduktes haben die Funcks ein großes Augenmerk auf der Region und ihren Besonderheiten, so wird ein Teil des Weinsortiments in Holzfässern aus Waldböckelheimer Eiche ausgebaut. „Wir sind seit vorigem Jahr SooNahe-Mitglied, und ich finde auch die Bestrebungen für eine

Dachmarke Nahe sehr unterstützenswert“, sagt Thomas Funck. Im Nachbarort Weinsheim betreibt das Weingut Funck-Schwalter, das aus der Zusammenführung der beiden landwirtschaftlichen Betriebe Funck in Waldböckelheim und Schwalter in Weinsheim entstanden ist, ein Gästehaus mit fünf Zimmern. Eine ideale Ergänzung für Weinkunden, die einige Tage an der Nahe verbringen möchten.

Die Gäste können zu Fuß den Heimbergturm – einen der schönsten Aussichtspunkte im Nahetal – erreichen, oder mit den bereitgestellten Fahrrädern die Umgebung erkunden. Die moderne Vinothek des Weinguts liegt zudem direkt am neuen Hildegardwanderweg. „Im vergangenen Herbst hatten wir hier

schon die ersten Pilger zu Gast“, bestätigt Funck, dass die neue Wanderroute auf Resonanz stößt. Die Regionalität ist ein elementarer Bestandteil für Funck. Das beginnt mit der Ortsbeschreibung seiner Heimatgemeinde, bei der das

Waldböckelheimer Wahrzeichen der Bergkirche unerlässlich ist, und reicht bis zum Weinausbau. Da sind etwa die unterschiedlichen Terroirs – heller Sandstein am Welschberg in Waldböckelheim, roter Sandstein,

der den in Weinsheim wachsenden Rieslingen fruchtige Aromen verleiht, und sandiger Tonstein in Schloßböckelheim, der den besten Ausgangsstoff für Weine mit Mineralität liefert. Insgesamt acht Hektar Rebfläche bewirtschaftet Familie Funck, Thomas Funcks Ar-

beitsschwerpunkt im Weingut ist die Kellerwirtschaft. Riesling und Burgunder spielen bei den Funk'schen Weinmachern die erste Geige, und gerade hat eine Cuvée aus Weißburgunder und Grauem Burgunder das Licht der Welt erblickt. „Funky Punch“ wird die neue Weinspezialität heißen, die Trauben dafür wurden ausgelesen, und die Weine lagerten fast ein halbes Jahr im Holzfass.

Nach Brandeinsatz in den Keller

Für Thomas Funck ist es nach wie vor ein spannender Moment, wenn die Partien für einen neuen Wein zusammengeführt werden. „Jedes Fass hat seine eigene Geschmacksnote“, so die Erfahrung von Funck. Zum Glück ist in der Region die dafür benötigte Kompetenz gebündelt vorhanden. Im Nachbarort Bockenau entstehen in der Küferei

Schwarz in traditioneller Handwerksarbeit Holzfässer aus abgelagertem Eichenholz, das im großen Waldböckelheimer Forst gewachsen ist. Während seiner Ausbildung hat Funck sich bei einem großen Rotweinbetrieb Fachwissen für den Ausbau der roten Rebensäfte angeeignet. Und seit seinem Einstieg in den Betrieb werden alle Rotweine im Barriquefass ausgebaut. Mit Vater Gerd betreibt er nebenbei noch etwas Landwirtschaft: Angebaut werden Weizen, Gerste und Raps.

Und da ist ja noch die Feuerwehr, die ihn hin und wieder beschäftigt. Geht es nach der schlaflosen Nacht im Brandbekämpfungseinsatz jetzt ins Bett? „Nein, ich gehe jetzt noch ein bisschen in den Keller“, verrät Thomas Funck und strahlt, als träte er einen Erholungsurlaub an.

Serie

Nachwuchs im
Wingert

Heute mit
Thomas Funck