

# PRESSEMITTEILUNG

28.07.2021

## **„Willi und Arthur“ kommen in die Flasche Koepchenwerk: Junger Herdecker legt Weinberg in Hanglage an**

Im Schieberhaus des Koepchenwerks – hoch oben am Hang des Ardeygebirges – genau dort, kann sich Elias Sturm sehr gut eine Weinprobe vorstellen: Einen kühlen Weißwein in der Hand, schweift dann der Blick in die schöne Landschaft am Hengsteysee... So seine Idee, denn der junge Herdecker ist unter die Winzer gegangen und will auf dem Gelände des Industriedenkmal zwischen den beiden großen Druckrohrleitungen einen Weinberg anlegen. Erste Reben sind schon gepflanzt. Das PROJECT:vino ist mit einer Testphase gestartet.

„Die Steillage in Süd-Ost Ausrichtung ist einfach top“, schwärmt der 21jährige. „Alle guten Weine kommen vom Hang.“ Auch der Boden am Koepchenwerk, ein Gemisch aus Schiefer, Sandstein und Ton, sei bestens geeignet für den Weinanbau. Außerdem führe die Klimaerwärmung dazu, dass nördlich der klassischen Weinanbaugebiete, hier in Herdecke die Chancen auf Erschließung neuer Weingebiete wachsen. Keine Frage: Der junge Mann ist fasziniert von Wein und was er vorhat, ist keine Schnapsidee. Sechs Monate lang absolvierte er ein Praktikum bei einem Biowinzer in Italien, einen Monat arbeitete er bei einem großen Winzer im Rheingau. Auch in Herdecke hat sich der Architekturstudent schon auf Familiengrund ausprobiert. Doch nun will er zusammen mit Herdecker Freunden aus Kindertagen ein größeres Projekt in Angriff nehmen.

„Ich habe nach Flächen in Herdecke gesucht und bin dann hier am Koepchenwerk fündig geworden“, erinnert er sich. Über den Verein

**Stiftung  
Industriedenkmalpflege  
und Geschichtskultur**  
Emscherallee 11  
44369 Dortmund  
Telefon: 0231-931122-0  
Telefax: 0231/931122-10  
[presse@industriedenkmal-  
stiftung.de](mailto:presse@industriedenkmalstiftung.de)

**Durchwahl**  
Dr. Marita Pfeiffer - 41  
Anna Gerhard - 42

Arbeitsgemeinschaft Koepchenwerk e.V., der sich mit viel Herzblut für das Herdecker Denkmals engagiert, wurde der Kontakt zur Industriedenkmalstiftung als Eigentümerin hergestellt.

Dass sein Weinberg in Herdecke zu finden ist, war ihm wichtig. „Das ist hier meine Heimat, hier lebt meine Familie, hier sind meine Freunde. Wir sind mitten im Ruhrgebiet und dennoch im Grünen. Das ist toll.“ Mit dem Koepchenwerk verbindet ihn Familiengeschichte. Sein Urgroßvater Wilhelm (Willi) Kranz leitete in der Vergangenheit das Koepchenwerk von 1945 bis 1962. Deshalb ist auch die spontane Eingebung, den Wein „Willi und Arthur“ zu nennen – Willi, der alte Verwandte, und Arthur nach Arthur Koepchen, dem Ideengeber dieses national bedeutsamen Industriedenkmal der Energiewirtschaft in Herdecke.

Ursula Mehrfeld, Geschäftsführerin der Stiftung Industriedenkmalpflege und Geschichtskultur, wird das Projekt auf jeden Fall konstruktiv begleiten. „Jeder unserer denkmalgeschützten Standorte inspiriert zu individuellen, neuen Nutzungen. Das macht den Reiz aus. Die Idee von Elias Sturm, Weinanbau gezielt in dieser industriell geprägten Landschaft zu betreiben, ist nicht nur originell, sondern bedarf auch eines starken Antriebs. Das passt sehr gut zu diesem Ort, zum Geist der Gründerväter des innovativen Pumpspeicherkraftwerks ebenso, wie zu unserem Stiftungsauftrag, das Denkmal angemessen zu nutzen und für eine neue Generation zu erschließen.“

Von Seiten der Stiftung wurde das Vorhaben behördlich mit der Unteren Denkmalbehörde, der Unteren Naturschutzbehörde, dem Regionalforstamt, dem Naturschutzbeirat der Stadt Herdecke sowie mit RWE abgestimmt. Für das Projekt sind also alle Wege geebnet.

Wer diesen Weinberg bestellen will, sollte im besten Fall jung und fit sein. 300 Stufen sind jedes Mal zu bewältigen, um in den Berg einzusteigen. Ein Sportprogramm, denn es geht in einer Steigung von 45 Grad in die Höhe.

**Stiftung  
Industriedenkmalpflege  
und Geschichtskultur**

Emscherallee 11  
44369 Dortmund  
Telefon: 0231-931122-0  
Telefax: 0231/931122-10  
[presse@industriedenkmalstiftung.de](mailto:presse@industriedenkmalstiftung.de)

**Durchwahl**

Dr. Marita Pfeiffer - 41  
Anna Gerhard - 42

Momentan warten danach noch 3300 Quadratmeter Brache aus Brennesseln, Heckenrosen, Brombeergestrüpp, Schilf und Farn im unteren Bereich. Doch der Blick in die Ferne entschädigt für die Mühe. Er ist einfach fantastisch.

Zusammen mit seinen Freunden Lennart Hecker, Luca Schmidt und Joshua Kleine hat Elias Sturm erste kleinere Flächen freigeschnitten und mit der Hacke von Unkraut befreit. Nach schon 40 Zentimetern stößt man auf Felsen. 15 Reben haben sie sorgfältig gesetzt, quasi als Probe, bevor es in größere Dimensionen geht. Die ersten Pflanzen treiben bereits aus. Der Jungwinzer ist zufrieden. „Das sieht gut aus.“ Insgesamt circa 17 Reihen im Abstand von 1,80 Meter sind geplant. Je Reihe wird alle 70 Zentimeter eine Rebe stehen, alle fünf Meter ein 1,80 Meter hoher Pfosten. Dann soll eine Vorbereitungssaat aus 50 verschiedenen Kräutern, Gräsern und Blumen ein natürliches Gleichgewicht aus Schädlingen und Nützlingen herstellen. Biodynamisch eben. Diese Vorbereitungsarbeiten erfolgen in Eigenleistung und Handarbeit versteht sich.

Circa 500 Arbeitsstunden veranschlagt der junge Winzer im ersten Jahr. Im zweiten Standjahr sind es dann noch rund 200 und erst im dritten Jahr kann geerntet werden, so erklärt er. Jedoch ist erst im 5. Jahr mit einem vollen Ertrag zu rechnen. 3000 Liter Wein pro Lese sind das Ziel.

Der Herdecker Tropfen wird ein Biowein aus der sogenannten Traube von PIWI Reben (pilzwiderstandsfähigen Reben), erklärt er weiter. PIWI ist eine moderne und weit verbreitete Rebsortengruppe, die besonders gegen Pilz und Läuse widerstandsfähig ist. Sie muss kaum gespritzt werden. Im besten Fall benötigt sie auch keine Bewässerung. Doch an diesem Punkt ist Elias Sturm auch skeptisch. Zu Beginn benötigen sie vielleicht doch die Bewässerung. Und das sei ein Problem. Denn Wasser muss dann aus dem Hengsteysee über die Stufen in die Höhe transportiert werden...

**Stiftung**  
**Industriedenkmalpflege**  
**und Geschichtskultur**  
Emscherallee 11  
44369 Dortmund  
Telefon: 0231-931122-0  
Telefax: 0231/931122-10  
[presse@industriedenkmal-stiftung.de](mailto:presse@industriedenkmal-stiftung.de)

**Durchwahl**  
Dr. Marita Pfeiffer - 41  
Anna Gerhard - 42

Die Clique, die insgesamt aus acht jungen Männern besteht, schreckt das nicht ab. Die Energie von Elias Sturm scheint ansteckend zu sein. „Der war immer schon so. Immer auf 110 Prozent“, sagt einer von ihnen. „Der motiviert uns alle.“ Dennoch, neben der Bewässerung ist auch die Bewirtschaftung noch ein Problem.

Die Lösung soll der Einsatz einer sogenannten Spillwinde sein, die allerdings noch installiert werden muss. Sie soll einen speziellen Karren mit den Trauben von unten nach oben ziehen. Der Karren muss auch den Boden mit einem Grubber bearbeiten. Mit dem Karren gelangen die Trauben dann wieder nach unten, um dann in einem alten Schuppen der Familie, dem Weinkeller, zu Wein verarbeitet zu werden. „Es gibt viel einfacherer Orte als diesen hier, um Wein anzubauen“, lacht er. Trotzdem, der gesamte Herstellungsprozess soll in Herdecke stattfinden. Die Trauben verlassen also nicht den Stadtkern, bis sie in der Flasche sind.

Gearbeitet wird hauptsächlich an den Wochenenden, so Sturm. Aber neben dem tatkräftigen Einsatz von Freunden und Bekannten benötigt das Projekt zur Realisierung auch Investitionen. Die Rebanlage, der Weinkeller mit den erforderlichen Maschinen und die Arbeitsgeräte kosten. Zur Finanzierung ist deshalb an eine Rebstockpacht gedacht, bei der jeder Pächter eine eigene Rebe zugeteilt bekommt, mit Schild und eigenem Namen darauf. Der Wein der Rebe kann später in Flaschenform nach Hause getragen werden.

Außerdem sind Erntehelfer willkommen und Neugierige, die das Handwerk rund um den Wein kennenlernen wollen. Elias Sturm kann sich auch gut eine Kooperation mit dem nahe gelegenen Gymnasium vorstellen. Damit das PROJECT:vino aber letztendlich auch Ernte einfahren kann, ist es neben all diesen Ideen und Eigenkapital auch auf Spenden angewiesen.

Für Fragen rund um eine Unterstützung ist Elias Sturm unter der Mailadresse [info@projectvino.de](mailto:info@projectvino.de) zu erreichen.

Dem Projekt kann man auf Instagram PROJECT:vino folgen.

**Stiftung  
Industriedenkmalpflege  
und Geschichtskultur**

Emscherallee 11  
44369 Dortmund  
Telefon: 0231-931122-0  
Telefax: 0231/931122-10  
[presse@industriedenkmalstiftung.de](mailto:presse@industriedenkmalstiftung.de)

**Durchwahl**

Dr. Marita Pfeiffer - 41  
Anna Gerhard - 42

Weitere Informationen zum Koepchenwerk und der Stiftung  
Industriedenkmalpflege und Geschichtskultur unter [www.industriedenkmalstiftung.de](http://www.industriedenkmalstiftung.de)

**Stiftung**  
**Industriedenkmalpflege**  
**und Geschichtskultur**  
Emscherallee 11  
44369 Dortmund  
Telefon: 0231-931122-0  
Telefax: 0231/931122-10  
[presse@industriedenkmalstiftung.de](mailto:presse@industriedenkmalstiftung.de)

**Durchwahl**  
Dr. Marita Pfeiffer - 41  
Anna Gerhard - 42