

Weingut Gaul in Sausenheim

# Erfolgreicher „Sister Act“ in der Nordpfalz

Die Winzerinnen Karoline und Dorothee Gaul



von links nach rechts: Dorothee, Rosemarie und Karoline Gaul

© Weingut Gaul Sausenheim

**T**atendrang und Mut hatten schon die Eltern von Karoline und Dorothee Gaul, als sie das Weingut Gaul 1993 gründeten, denn in der Mitte ihres Lebens fingen sie noch einmal ganz von vorne an. Dass Karoline und Dorothee gerade erst in der Grundschule waren, machte die Aufgabe nicht leichter. „Dann auch noch zwei Töchter“, so die Kollegen hinter vorgehaltener Hand, denn Töchter übernehmen doch kein Weingut. Weit gefehlt! Die jungen Damen hatten wohl viel vom Pioniergeist ihrer Eltern in den Genen und fanden am Weinbau großen Gefallen. Nach dem Abitur absolvierten beide eine bodenständige Winzerausbildung. Im Jahr 2006 bekamen Sie zwei Hektar Riesling für die ersten Weinexperimente. Der Vater ließ die beiden machen und stand mit Rat und Tat zur Seite.

Um die praktische Ausbildung theoretisch zu vertiefen, folgte ein Studium an der bekannten Önologenschmiede in Geisenheim. Leider wurde in dieser Zeit auch der Vater krank und hatte nicht mehr die volle Kraft für die anstrengende Arbeit im Weingut. Es war vorbei mit ausprobieren, jetzt musste die ganze Familie Verantwortung übernehmen. Die beiden Winzerschwestern wechselten sich mit Studium und Arbeit ab, damit der Betrieb zu Hause weiterlief. Eine Konstellation, die zusammenschweißt.

Im Gespräch erfährt man, dass der Zusammenhalt der Familie eine wichtige Energiequelle für die hochmotivierten Winzerschwestern ist. So hört man gerne zu, wenn sie voller Stolz von ihrer Nordpfälzer Heimat sprechen, denn zwischen den Sätzen offenbart sich die familiäre

Kraft, die regionale Verbundenheit und die Freude an ihrem Wirken.

Mit ihren unterschiedlichen Talenten ergänzen sich die beiden hervorragend und teilen die gemeinsame Vision, der Nordpfalz mit ihren Weinen den Stellenwert zu geben, den sie auch verdient. Dorothee steht dabei mehr im Keller und Karoline kümmert sich stärker um den Vertrieb und die Öffentlichkeitsarbeit. Ganz wichtig, die Mama Rosemarie hilft und unterstützt ihre beiden erfolgreichen Winzertöchter, wo sie kann.

Im etwa 20 Hektar großen Weingut steht der Riesling mit einem Drittel der Fläche an erster Stelle. Danach kommen die Burgundersorten und das letzte Drittel wird von Bouquet- und roten Sorten belegt. Aufgestellt sind sie sehr

modern, nicht nur mit dem architektonisch anspruchsvollen Betriebsgebäude, das seit 2015 seine Dienste tut. Die Weinlinie ist modern ausgestattet mit unterschiedlichen Farben für die einzelnen Linien. Es gibt unkomplizierte Gutsweine in grün, charaktervolle Ortsweine in braun und eigenständige Lagenweine in kupferfarben. An oberster Stelle steht noch die Kollektion der „Zugpferde“, die zart vom Holz geküsst langlebige Top-Linie aus klassischen Sorten in goldbeiger Ausstattung.

Fragt man nach der Besonderheit der Weine, werden die Kalkböden und das etwas kühlere Klima der Nordpfalz genannt. Die filigranen, langsam reifenden Trauben erlangen dadurch eine Qualität, wie sie heute gefragt ist. Gesund,

konzentriert und reif, ohne dabei zu viel potentiellen Alkohol zu entwickeln. Das hat sich auch schon weiter südlich herumgesprochen, denn längst kaufen auch große bekannte Betriebe der Mittelhaardt Trauben aus der Nordpfalz.

Was 1993 mit viel Mut und Pioniergeist begann, hat sich heute zu einem frischen jungen Weingut mit Esprit, Charme und vor allem hervorragenden Nordpfälzer Weinen entwickelt. ■

*Steffen Michler*

**Aus dieser Serie empfehlen wir den 2017er Asselheimer Ortsriesling. Preis ab Hof: 9,50 Euro**



*2017 Asselheimer Riesling, ein typischer Riesling gewachsen auf den kalkhaltigen Böden im Norden der Pfalz: Steiniger Charakter, filigrane Frucht mit durchgehend feingliedriger Struktur*

© Weingut Gaul Sausenheim

## Menschliche Körper als Multi-Touch-Oberfläche

Ein Sensoraufkleber macht's möglich

Sie ähneln hauchdünnen Pflastern, ihre Form ist frei wählbar und sie funktionieren an jeder Körperstelle. Mit solchen Sensoren auf der Haut lassen sich mobile Geräte wie Smartphone und Smartwatches intuitiver und diskreter bedienen als dies bisher der Fall war.

„Der menschliche Körper bietet eine große Oberfläche, auf die man schnell zugreifen kann. Das geht sogar ohne Blickkontakt“, erklärt Jürgen Steimle, Professor für Informatik an der Universität des Saarlandes, das Interesse der Forscher für diese buchstäbliche Mensch-Maschine-Schnittstelle. Doch die Visionen der Wissenschaftler scheiterten bisher daran, dass die dafür notwendigen Sensoren die Berührungen weder präzise genug messen, noch mehrere Fingerspitzen gleichzeitig erfassen konnten. Den geeigneten speziellen Typ von Sensor hat Jürgen Steimle mit seiner Forschergruppe entwickelt.



*MultiTouchSkin am Arm und am Hals*

© Universität des Saarlandes

Der Sensor namens Multi-Touch Skin ähnelt im Aufbau einem Touchdisplay, wie man es von Smartphones kennt. Zwei Elektrodenschichten, jeweils in Spalten und Zeilen angeordnet, bilden übereinander positioniert eine Art Koordinatensystem, an dessen Kreuzungspunkten ständig die elektrische Kapa-

zität gemessen wird. Diese verringert sich an der Stelle, an der die Finger den Sensor berühren, da die Finger elektrisch leiten und so die Ladung abfließen lassen. Diese Änderungen werden an allen Stellen erfasst und dadurch auch die Berührungen durch mehrere Finger erkannt. ■

*Gordon Bolduan*