

Weinliebhaber legen Hand an

MICHELSBERG Der Südhang des alten Klostersgartens war Schauplatz für das „Erlebnis Weinberg“, einem Seminar, das im elften Jahr und erstmals in Bamberg stattfand. Hobbywinzer halfen Profi Martin Bauerschmitt beim sogenannten Ausbrechen.



VON UNSEREM MITARBEITER ANDREAS THAMM

Bamberg – Ein bisschen seltsam muss es schon gewesen sein für Martin Bauerschmitt: Der Winzer steht auf seinem Bamberger Weinberg und beobachtet rund 20 Amateure, die an seinen Reben herum zupfen. Bauerschmitt versucht, alles im Auge zu behalten, erklärt in Ruhe, was getan werden muss. Aber trotzdem: Heute ist ein wichtiger Termin. Der Winzer vom Michaelsberg beginnt mit dem Ausbrechen. An diesem Wochenende wurde die Basis gelegt, für den Ertrag im Herbst.

Unweit steht Walter Moßner im Südhang, fachsimpelnd, an Blättern zupfend. Ihm hat Bauerschmitt den zahlreichen Besuch zu verdanken.

Moßner ist der Initiator des Projekts „Erlebnis Weinberg“, das es Weinfreunden schon zum elften Mal ermöglicht, einen Winzer ein Jahr lang bei seiner Arbeit zu begleiten und zu unterstützen.

Abnehmer für je 90 Flaschen

Die Teilnehmer, so erklärt Moßner, seien eigentlich keine Teilnehmer, sondern Anteilseigner. Jeder, der hier durch den Südhang unterhalb des ehemaligen Klosters St. Michael stapft, hat sich verpflichtet, am Ende 90 Flaschen abzunehmen.

Jedes Jahr besuchen Moßners Weinfreunde ein anderes, fränkisches Anbaugebiet. Er ist auf die Zusammenarbeit der Winzer angewiesen, die natürlich auch ihren finanziellen Vorteil daraus ziehen.

2016 steht das Seminar unter dem Motto „Mitwinzern im



Die Aussicht vom Michelsberger Südhang auf die Stadt und auf einen Silvaner aus Bamberg versüßten den Helfern von Martin Bauerschmitt (im Foto oben ganz rechts) die Mühe.

Fotos: Barbara Herbst

Weltkulturerbe“. Nach einem ersten Kennenlernen in Bauerschmitts Weinstube in Ziegelanger (Landkreis Haßberge), fand am Samstagvormittag die erste Ortsbegehung statt.

Während die Gruppe einen Apfelsäure von der benachbarten Streuobstwiese verkostigt, erklärt Bauerschmitt, was heute zu tun ist: „Die Rebe wächst kreuz und quer. Heute brechen wir die, die zu wild wachsen, weg.“ Die sogenannten Wasserschosse zweigen Nährstoffe ab, tragen später aber keine Früchte. Sie fallen heute den Händen der Hobbywinzer zum Opfer.

Ganz so einfach ist es aber nicht: Es gab späten Frost auf dem Michaelsberg. Bauerschmitt sagt, er sei mit einem blauen Auge davon gekommen. Aber nach Schema F kann er seine Gäste beim Ausbrechen heute nicht vorgehen lassen. Dann lieber vorsichtig, lieber einen Trieb mehr stehen lassen, als einen zu viel wegbrechen.

Der junge Weinbauer bewirtschaftet den Berg seit 2009. Er habe damals den Betrieb der Eltern erweitern wollen und sei in der Winzerzeitung auf die Ausschreibung der Stadt Bamberg gestoßen. „Es war ein Experiment. Wir hatten ja keinerlei Erfahrungswerte.“

„Von wegen Sauerampfer“

Mit den Resultaten der ersten Jahre ist Bauerschmitt sehr zufrieden. Es handle sich beim Michaelsberg zwar nicht um eine absolute Top-Lage, aber doch um eine sehr gute, vergleichbar mit jenen in Ziegelanger. „Viele haben am Anfang gesagt, hier wird Sauerampfer angebaut. Das ist nicht so.“

Für die Gäste, die aus ganz Franken kommen, macht vor allem die Kulisse den Reiz dieses Tages aus. Die Sonne scheint schon früh recht warm auf den Weinberg. Die Handarbeit ist mühsam, aber lohnenswert. Der ein oder andere hat selbst Reben



zu Hause und nutzt das Seminar, um sich vom Profi etwas abzuschauen.

Karlheinz Haltner und Peter Kiefer sind beide im elften Jahr dabei. Haltner war sogar der erste Teilnehmer überhaupt, der auf der Liste stand. Er habe Moßner damals – natürlich – in einer Nürnberger Weinstube kennengelernt.

Moßner, der in der Werbebranche arbeitet, erzählte Haltner von seiner Idee, Interessenten durch praktische Arbeit zu zeigen, wo der Wein herkommt, wie die Prozesse ablaufen, wie viel Arbeit hinter einer guten Flasche Silvaner steckt. „Ich fand die Idee sofort klasse. Und es macht auch absolut Spaß.“

Haltner und Kiefer, die alten Hasen, halten sich eher im Hintergrund. Bauerschmitt ist von einer Menschentraube umringt. Sein Humor ist in etwa so trocken wie der Silvaner, der hier bald reifen wird. „Woran erkennt man die Kümmertriebe?“,

möchte ein Teilnehmer wissen. „Daran, dass sie verkümmert sind.“ „Und der Knick hier ist schlecht, weil dann das Wasser nicht oben reingeht?“ „Nö, das schaut einfach nur blöd aus.“

Martin Bauerschmitt ist diplomierte Weinbauingenieur und bildet Winzer im Nebenerwerb aus. Junge Weinbauern wie er, darin sind sich Werner Moßner und Karlheinz Haltner einig, haben einen großen Anteil daran, dass die fränkischen Weine in den letzten Jahren qualitativ aufgeholt haben. „Es gibt sehr gute Weine aus Franken“, sagt Haltner, „aber die bekommt man eben nicht für 1,99 im Supermarkt.“

Den Weinkennern, die an diesem Tag beim Ausbrechen helfen, muss er das natürlich nicht sagen. Die freuen sich schon jetzt, auf die 90 Flaschen, die sie im Herbst in Empfang nehmen. Wein, an dessen Entstehung sie ab sofort regelmäßig aktiv teilhaben werden.