

Da kommt der Wein her,
aus Franken...

... UND SO WIRD ER GEMACHT

Der Wein als Erlebnis

BILDUNG Weinfreunde aus ganz Franken trafen sich in Ziegelanger am Weinberg: zur Arbeit.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
BRIGITTE KRAUSE

Ziegelanger – Wer macht das schon? In aller Frühe aufstehen, über eine Stunde Autofahrt, und dann am nebelverhangenen Silvaner-Berg Träubel schneiden. Nasse Hände, kalt, ungewohnt und, wie einer der durchweg älteren Akteure respektvoll bemerkt: „Mein lieber Mann, wennst da hinfliegst, bist drunten!“

Am Weinberg von Martin Bauerschmitt haben sich am Montag die Weinfreunde des Projekts „Erlebnis Weinberg“ eingefunden. Eine lockere private Gruppierung, die der Nürnberger Walter Moßner vor gut zehn Jahren ins Leben gerufen hat. Da steht er oben am Hang, tritt auf den jungen Ziegelangerer Winzer zu und hält ihm stolz einen Träubel hin: „Das ist die ‚Schulter‘!“ In der Winzer-Sprache ein natürlicher Abzweig an der Träubelform, wie Moßner gleich demonstriert, der Träubel ist nicht geschlossen, an einem längeren Arm haben sich weitere Trauben in kleiner Träubelform angesetzt. „Faszinierend!“ Walter Moßner ist einfach begeistert, anders kann man es nicht nennen, und das bringt ihn Jahr für Jahr dazu, ein neues Programm auszuarbeiten für all diejenigen, die es interessiert, wie der Wein überhaupt entsteht, und „was du da trinkst!“. „Das artet langsam in Arbeit aus“, scherzt der Nürnberger, der heuer den Winzer Martin Bauerschmitt für sei-

ne „Workshop-Reihe“ ausgesucht hat. Wer an dem Privatseminar teilnimmt, bekommt quasi seinen selbst beschnittenen und selbst gelesenen Wein; man hat den Winzer das Jahr über besucht und viel gelernt. Jetzt, am Montagmorgen, erfahren die Hobbywinzer etwa, wie so ein Träubel von der Rebe geschnitten wird, dass sie vertrocknete Trauben wegschneiden sollen, besonders staubige („sind diesmal nicht dabei,“ erklärt Bauerschmitt) und die so genannte „zweite Generation“, Träubel, die klein sind und nicht ausgereift. Oha, und steil ist es hier, man muss sich ganz schön konzentrieren, Blätter sollen auch keine in die Sammelbehälter fallen. So füllen die sich, was einen Winzergehilfen dann mal zu der Frage veranlasst: „Und wie krieg’ mer die Wannen wieder nach oben!“ Gelächter. Guter Witz. Drunten steht der Anhängler, in dem die Träubel zum Winzerhof gefahren werden. Die Anstrengung ist überschaubar. Der Architekt Helmut Knodt hält eine Frucht in der Hand „... wenn mein Weinberg schon so weit wär“, träumt er in seine Zukunft. In der Hersbrucker Schweiz, wo er wohnt, gab es früher auch eine „Weinleite“, die Idee beflügelt ihn. Wie er ist diesmal das erste Mal Alfons Hollet aus der Gemeinde Pettstadt in Bamberg dabei, schnittfeste Handschuhe hat er sich gekauft und eine Rebenscherre, ist bestens gelaunt. Die Besuche der Weinfreunde in Bamberg hat er in der Zeitung verfolgt, nach



Alfons Hollet (rechts) freut sich: Die Weinlese beim Winzer Martin Bauerschmitt ist eine einmalige Sache.



Architekt Helmut Knodt sammelt praktische Erfahrung für den eigenen Weinberg daheim in der Hersbrucker Schweiz.

Fotos: Brigitte Krause



Die „Schulter“: Martin Bauerschmitt mit Walter Moßner (rechts).

Iphofen, wo die Gruppe auch war, war es ihm zu weit. Ziegelanger allerdings das passte. Und so ist er ganz Auge und Ohr, wie das mit dem Weinmachen funktioniert. Winzer Bauerschmitt erzählt, dass die Ernte aus den acht Zeilen mit den 30 Jahre alten Silvanerreben zu seinem bes-

ten Wein wird. Die Trauben haben Sonne getankt, sind zuckerstark, beste Grundlage für die Silvaner Spätlese. Die Hobbywinzer nehmen ein festes Kontingent ab. Sie wissen, woher ihr Wein kommt, wo die Reben wuchsen, sie besuchen „ihren“ Wein im Februar.

Derweil peilt Walter Moßner das nächste Ziel an: Nordheim, Manfred Rothe. Er hat sich seit 30 Jahren dem ökologischen Weinbau verschrieben. Ihm wird man 2017 bei mehreren Besuchen über die Schulter schauen. Wer sich interessiert, Internet: www.erlebnis-weinberg.de



Wir gratulieren

ALLERHEILIGEN

Untermerzbach:

80. Geburtstag,
Friederika Steppert.
Zeit: 90. Geburtstag,
Gunda Aumüller.



Tages-Barometer

Top Für den einen ist es Alltag für den anderen spannend, dieser Besuch am Weinberg in Ziegelanger: Für die Hobbywinzer aus ganz Franken ist es zum Teil der erste Kontakt mit dem Weinmachen. Winzer Martin Bauerschmitt hat hingegen schon als Kind mit der Hand gefühlt, was da im Weinfass passiert. Im elterlichen Keller war es immer warm, wenn der Wein gärte. Der 33-Jährige hat sein Fach studiert. Was die jungen Winzer anders machen als die alten früher? Da muss er überlegen. Die Technik, die hat sich schon sehr verändert, erzählt er. Früher war in spätestens einer Woche der Gärprozess abgelaufen – die Fässer wurden richtig warm. Als der junge Fachmann mit modernen Erkenntnissen von der Ausbildung nach Hause kam, fand er dort offene Ohren. Heute steuert man den Gärungsprozess über drei Wochen, die Weinfässer werden schon lange nicht mehr so warm, die Temperatur liegt etwa bei 17 Grad. Warum? So bleiben die wunderbaren Aromen erhalten. Der fränkische Rachenputzer von einst, den gibt es nicht mehr. Der feinfuchtige, duftende Frankenwein gehört längst in die Gilde der edlen Qualitätsweine.

Flop Was Weinfreund Walter Moßner so gar nicht verstehen kann: Wein für 1,99 Euro den Liter. Das machen Großbetriebe, sicher, und es gibt eben Abnehmer dafür. Aber Qualität ist was anderes für Moßner, und das möchte er vermitteln. *kra*