

Flaschenpost

Euch eine gute Lese

Zurück aus dem Urlaub, hinein ins Vergnügen. Genau so stellt sich ein Weinkolumnist das Leben vor: Nach der Landung zunächst eine kleine Weinprobe im eigenen Weinberg, am Montag dann der Besuch in der Alten Reithalle, wo der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) die Kollegen aus dem Burgenland zu Besuch hatte. Auf beiden Terminen habe ich wieder eine Menge gelernt, wie immer gebe ich meine Erkenntnisse sofort an die Leser der Flaschenpost weiter.

Punkt eins, gelernt in meinem Weinberg: Winzer (schwäbisch Wengerter)



Heute von Michael Weier

m.weier@stn.zgs.de

verabschieden sich nach einem Fest im September nicht mit einem fröhlichen „Tschüss“ oder „eine schöne Woche“ – der Wengerterwinzer sagt kurz: „Eine gute Lese.“ Die passende Antwort darauf? Lieferte Sven Ellwanger gleich mit: „Und besonders dicke Äpfel!“

Wenn Ihnen also in den nächsten Tagen ein Mann vom Fach

über den Weg läuft: Sie wissen Bescheid. Mit einem fröhlichen „Euch eine gute Lese“ auf den Lippen macht man sich Freunde. Und das kann nicht schaden, denn ich habe ja noch mehr gelernt: Die Kollegen freuen sich förmlich auf die Lese. Die Aussichten sind wunderbar, während ich das ganze Jahr über gestöhnt habe angesichts der Trockenheit – meine neu gepflanzten Reben litten sehr! –, kam das Wetter bei den Besitzern älterer Weinberge gar nicht so schlecht an. Die tief wurzelnden Reben haben die regenfreie Zeit ganz gut überstanden, entsprechend gut hängen die Trauben momentan an den Stöcken. Keine Fäulnis, alles gut. Das sind Worte, die hört man in unserer Branche eigentlich immer nur am Ende der Lese vom Weinbaupräsidenten, der jährlich verkündet, dass es mal wieder einen Jahrhundertjahrgang gibt.

Auf dem Weinberg habe ich zudem noch gelernt, dass die Form der Flaschenparty, also einer Bottleparty, ziemlich unterhaltsam ist. Jeder bringt was mit, das gibt dann Gesprächsstoff. Im Wesentlichen unterscheidet sich so etwas also nicht von der Veranstaltung in der Reithalle, dort brachten die Winzer viele Flaschen mit, weshalb es ganz praktisch für einen Weinkolumnisten ist, wenn er mit dem Fahrrad zum Veranstaltungsort rollen darf. Über die Qualität war ich bereits informiert: Die Wengerter aus Württemberg zeigten sehr schöne Sachen aus dem vergangenen Jahr, das war aber bekannt. Und die Winzer aus dem Burgenland machen auch herrliche Lemberger, die sie aber Blaufränkisch nennen, was in etwa so richtig ist, wie wenn der Engländer behauptet, auf dem Festland fahre man auf der falschen Straßenseite. Dafür schmeckt der Wein aus dem Burgenland verdammt gut, was man von den meisten englischen Sachen nicht behaupten kann.

Vor lauter Lernen kann ich übrigens nichts über türkischen Wein schreiben, den ich in meinen drei Wochen Urlaub konsumiert habe. Aber das hole ich nach. Irgendwann, wenn wir alle die Lese gut überstanden haben und die dicken Äpfel auflesen sind.

Tipp der Woche

Die Kollegin brachte einen Wein mit von einem Winzer, der auch da war. Etwas sehr Außergewöhnliches. Ein Volltreffer!

- **Weingut Zimmerle in Korb, Grauburgunder 2014, 20,50 Euro.**

Wer Trauben ernten will, muss zunächst Steine schleppen

Das Weingut Steiler Zucker will den Weinbau in der Steillage als Kulturgut erhalten und ist noch auf der Suche nach Förderern

Idealisten tun sich zusammen und gründen ein neues Weingut – mit einem besonderen Hintergrund: Die Gruppe will nicht nur guten Wein machen, sondern auch Naturschutz betreiben.

VON ELKE RUTSCHMANN

STUTT GART. Steil, atemberaubend steil ist es hier oben. Und es riecht nach Pfefferminze, Rosmarin, Zitronenmelisse und Weinbergpfirsichen. Der Blick auf den Max-Eyth-See und den Neckar ist umwerfend. Doch wenn Gerhard Schiek im Weinberg steht, dann hat er meist keinen Blick für die Schönheiten der Natur. Er ist hier, um zu arbeiten. Und die biologische Bewirtschaftung in dieser 40-Grad-Steillage fordert den ganzen Mann. Alle Werkzeuge müssen immer wieder nach oben getragen werden, weil in dem Wengerter-Häuschen nur wenig Platz ist. Schiek, der früher Direktor der Landesbausparkasse war, hätte sich auch eine Flachlage aussuchen können, um seinem Traum vom eigenen Wein nahe zu kommen. Dort hätte er mit Maschinen arbeiten können – zu einem Bruchteil der Kosten.

Doch Gerhard Schiek und seine 13 Mitstreiter entschieden sich für Handarbeit bei

ihrem Projekt Weingut Steiler Zucker. Leidenschaft. Verantwortung. Genuss. So lautet das Credo der Macher.

Jeder hat hier seinen Bereich. Es gibt das Team Ausbau, Lese, Finanzen und Marketing. Biologen, Chemiker, aber auch Künstler sind dabei. Und wer sich in solche Weillagen wagt, braucht eine hohe Motivation. Schiek begleitet dabei eine unbändige Freude. „Man muss schon ein bisschen verrückt sein, um sich das anzutun, aber wir möchten den Weinbau in der Steillage als besonderes Kulturgut erhalten“, sagt Gerhard Schiek.

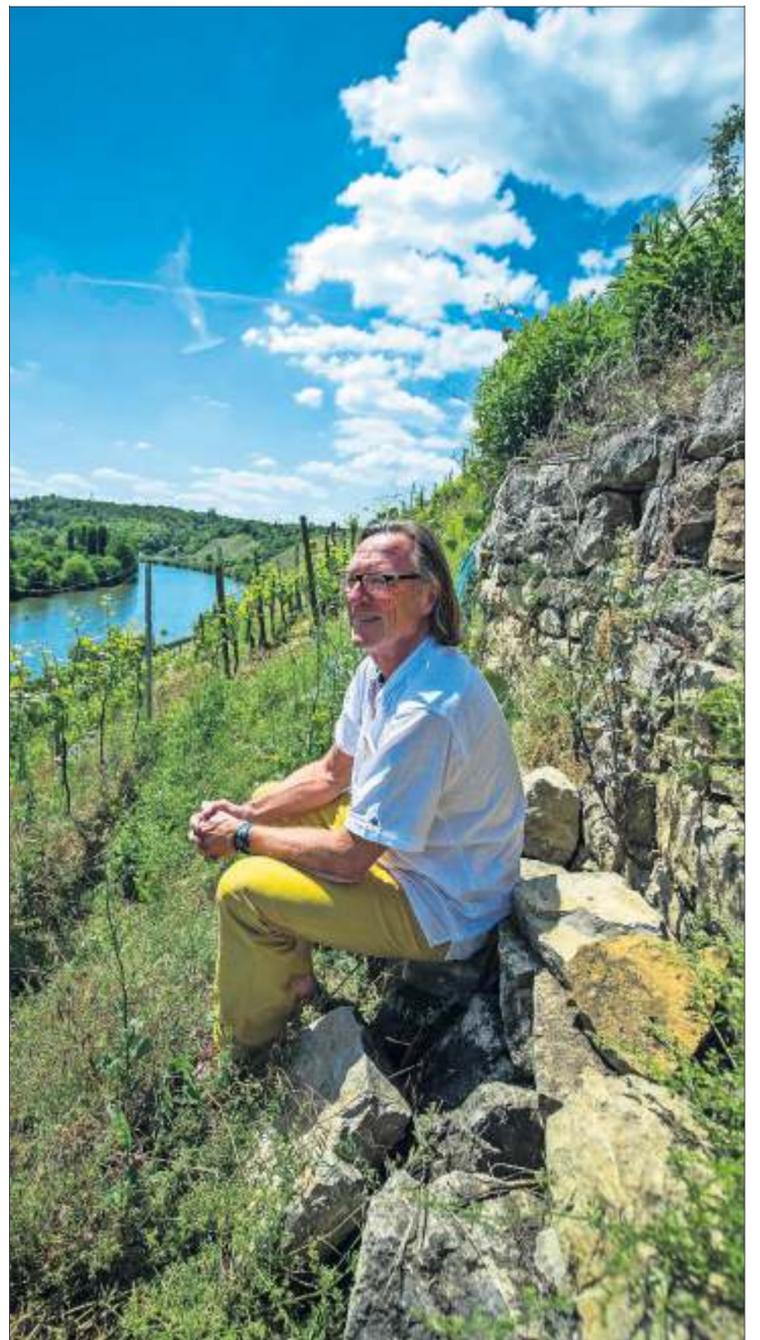
Die Weinbegeisterten haben im Gewann Äußerer Berg in Stuttgart-Mühlhausen einen 18 Hektar großen Weinberg der Lage Cannstatter Zuckerle erworben und Anfang 2015 eine GbR-Gesellschaft gegründet. Die Freizeit-Wengerter wollen aber nicht nur einen genussvollen Wein unter ökologischen Aspekten produzieren, sondern sich auch um den Wiederaufbau und den Erhalt der 22 Trockenmauern kümmern. „Je höher man kommt, desto schlimmer ist der Zustand“, sagt Schiek.

20 Meter der Weinbergmauern wurden inzwischen restauriert – Kostenpunkt: 30 000 Euro

Er zeigt auf die Stahlseile, die die bröckelnden Mauern zusammenhalten. Und bei jedem Starkregen treibt den Stuttgarter die Angst um, dass alles zusammenbricht. 20 Meter wurden schon restauriert. Die Kosten dafür liegen bei 30 000 Euro, das entspricht einem Meterpreis von 1500 Euro. Es ist zudem eine schweißtreibende Arbeit, weil die Mauern nicht auf Felsgestein ruhen, sondern im lockeren Boden bis zu 60 Zentimeter tief verankert werden müssen. Dennoch gibt es für den 64-Jährigen keinen schöneren Arbeitsplatz. 120 Stunden muss jeder im Jahr ableisten. Es wird streng Buch geführt, Urlaubsplanungen müssen eingehalten werden.

Ab Juni nimmt das biologische Spritzen die meiste Zeit in Anspruch. Jetzt aber ist Lesezeit bis Mitte Oktober. Auf dem nährstoffreichen Muschelkalk-Verwitterungsboden wachsen die beiden widerstandsfähigen Rebsorten Cabertin und Cabernet Blanc. Charakteristisch für den Cabertin ist die rubinrote Farbe, der Duft erinnert an Cassis und Brombeeren. Auf einer Fläche von zehn Ar gedeihen 500 Stöcke des Cabernet Blanc. Im Unterschied zu anderen Bundesländern ist diese Rebsorte im Ländle nur für den Versuchsanbau zugelassen.

Die Steillage ist aber nicht nur ein Bindeglied zwischen Natur und Kultur, sie bietet den Trauben auch günstige Bedingungen zum Reifen. Licht und Wärme fallen in fast senkrechtem Winkel auf Boden und Rebe. Und rund um die Steine entsteht ein ganz besonderes Mikroklima. 180 Flaschen hat die Ernte im vergangenen Jahr gebracht, obwohl die Kirschessigfliege Schiek und



Genießt gelegentlich auch den Ausblick: Gerhard Schiek

Foto: Lichtgut/Max Kovalenko

seinen Helfern zugesetzt hat. „Dieses Jahr wurden wir dank der Hitze davon verschont“, sagt Gerhard Schiek. Zur Stickstoffvermehrung im Boden und zum Erosionsschutz wurden zwischen den Reben Leguminosen gepflanzt. Dazwischen findet man alle möglichen Kräuter und Heil- und Wildpflanzen. Und in den Mauerritzen finden Eidechsen, Nattern und Schmetterlinge ihren Lebensraum.

Der Stuttgarter Gemeinderat hat 2014 für den Erhalt der Mauerweinberge 600 000 Euro pro Jahr bewilligt. „Dennoch sind wir auf weitere finanzielle Mittel angewiesen“, sagt Gerhard Schiek. Mittlerweile unterstützen 40 Förderer das Projekt mit einem jährlichen Beitrag von 150 Euro und erhalten dafür ein Glas Weinbergpfirsich-Marmelade, eine Flasche Wein und ein

Glas Meersalz mit Kräutern aus dem Weinberg.

Ein paar Hundert Meter weiter, in der Austraße unterhalb des Max-Eyth-Stegs, hat die Gruppe von der Stadt noch einen verwilderten Weinberg dazu angemietet und in Form gebracht. Hier wird an diesem Freitag und Samstag das erste Weinbergfest stattfinden. „Mittelfristig würden wir zusammen mit Slow-Food-Bauern einen Besen aufmachen“, sagt Schiek. Und dann wirft er doch noch einen Blick in die Landschaft. „Eigentlich schade, dass wir hier oben noch kein geeignetes Plätzchen mit einem Tisch haben, um ein Viertel zu genießen“, sagt der Stuttgarter. Aber für den Steillageliebhaber tut es dann auch ein Platz auf dem Mäuerchen.

www.steiler-zucker.de