

Weintradition mit Zukunft

Hochstädter Winzerverein erntet auf dem Weinberg Am Hohen Rain Trauben mit Auslesequalität – Zeitintensive Freizeitbeschäftigung



So wie hier Bärbel Sauer waren seit Ende September zahlreiche Freizeitwinzer des 1. Hochstädter Winzervereins mit großer Begeisterung bei der Weinlese aktiv. Doch die Arbeit im vereinseigenen Rebengarten zieht sich neben dem Weinbau auch bei zahlreichen Festen durch das gesamte Jahr. • Fotos: Kalle

Von David Kirchgeßner

MAINTAL • Ausgerechnet in Hochstadt, der Hochburg des „Äbbelwois“, werden von Enthusiasten in mühevoller Arbeit feine Weine kreiert. Zudem gibt es eine ganz besondere Rebsorte auf dem gemeinschaftlich gepflegten Weinberg, der in diesem Jahr trotz hessenweit knapper Ernte gute Erträge liefert.

Fast jeden Tag seit März hat Gerhard Koffler, Präsident des 1. Hochstädter Winzervereins, den Weinberg Am Hohen Rain besucht, nach dem Rechten geschaut, den Zustand der Reben kontrolliert und den Reifegrad der Trauben gemessen. Denn: „Ein Winzer will den Wingerter jeden Tag sehen“, schmunzelt Koffler. Erst als Kellermeister Alf Steinbrecher jedoch Ende September das Startsignal gab, durften schließlich auch Weinlese und Kelter beginnen.

„Dieses Jahr sind wir sehr zufrieden“, lobt Gerhard Koffler die „hervorragende Qualität“ der Trauben beim Besuch unserer Zeitung auf dem idyllisch gelegenen

Weinberg des Vereins. „Absolut gesundes Lesegut, da ist nichts Faulles dabei“, freut er sich.

Mit dem Refraktometer bestimmt er in einem optischen Verfahren den Anteil der gelösten Stoffe, mehrheitlich des Zuckers, im Traubenmost. Dafür zerdrückt der gebürtige Kärntner eine der kleinen roten Trauben auf der Glasfläche des Geräts. Für die Trauben des Roten Hochstädters zeigt das Gerät 108 Grad Oechsle an. „Das ist Auslesequalität“, so Koffler. Dafür gesorgt haben einerseits die gute Lage des Weinbergs und der Kalk-Schiefer-Boden. Doch auch die vorausgegangene „Arbeit im Wingerter legt die Qualität des Weines fest“, so Koffler.

Jeder der im Verein zusammengeschlossenen Winzer hat im Laufe der vergangenen Wochen an fünf Terminen selbstständig die prallen Trauben von seinen Weinstöcken geschnitten, gesammelt und im Winzerhof zum Wiesen abgegeben. Auf jeden Winzer kommen dabei zwischen einer und drei Reihen. Am Ende gehen sechzig Prozent des Ertrags an den

Winzer, die übrigen 40 Prozent gehen an den Verein.

Doch allein ist bei der Weinbergarbeit keiner. Denn Gemeinschaft und Geselligkeit werden beim Winzerverein großgeschrieben. Nicht nur bei den zahlreichen Vereinsfesten im Jahreslauf, sondern auch bei der gemeinsamen Brotzeit zur Mittagspause auf dem Weinberg und dem Genuß des imposanten Ausblicks auf die Frankfurter Skyline nach getaner Arbeit – natürlich mit einem Wein aus eigener Herstellung.

Bevor es jedoch so weit ist, gibt es einiges zu tun. Im März beginnt das Winzerjahr mit dem Schneiden der Reben. Alle zwei Wochen muss der Rasen zwischen den Weinstöcken gemäht werden. Mehrmals müssen die Winzer auch Spritzmittel einsetzen. Ab September beginnen dann Lese und Kelter. Das fordert großes Engagement der rund 80 Vereinsmitglieder.



Die Vereinsmitglieder Rudi Senz, Anneliese Ott und Edith Senz (von links) sammeln die Trauben in Eimern und Bottichen, bevor sie im Winzerhof gewogen werden.

Angebaut werden zum Beispiel Riesling, Gutedel, Johannisner oder Grauburgunder. Jede Rebsorte hat dabei ihre eigenen Vorzüge und Charakteristika. Etwas ganz Besonderes ist jedoch der Rotwein der Hochstädter – die Traditionsortweinsorte Hochstadt. Diese Rotweinsorte ist keine veredelte Rebe, sondern aus einer amerikanischen Wildrebe gewonnenes Unter-

holz, auf das man wegen der Reblausresistenz europäische Edelreben aufpfropfte.

Diese mutierten Wildreben sind kaum krankheitsanfällig und der Wein hat einen besonders charakteristischen Eigengeschmack. Doch nach amtlicher Aussage sei diese Traube „zur Weinbereitung ungeeignet“. Das sehen nicht nur die Konsumenten des Rebensaftes anders, doch aller

Protest half nichts: Die Hochstädter Winzer müssen aus rechtlichen Gründen die Rebstöcke des Roten Hochstädters durch neue Sorten ersetzen. Die ersten Cabernet-Cortis-Weinstöcke stehen bereits seit drei Jahren und bringen erste bescheidene Erträge. Im nächsten Jahr rechnet Koffler dann mit einer reichen Ernte.

Bis aus dem Traubenmost ein erlesener Wein wird, muss der Rebensaft umgefüllt, gefiltert und in Edelstahl- und Eichenfassern ausgebaut werden.

den. Dabei ist die stete Kontrolle durch den Kellermeister und die Mitglieder des sogenannten Kellerausschusses wichtig. Erst im Frühjahr werden dann die Flaschen etikettiert.

Diese intensive Freizeitbeschäftigung betreiben Koffler und seine Vereinskollegen einerseits „aus Spaß an der Freude“ – und natürlich am Ergebnis, lacht Koffler. Doch auch die Traditionspflege spielt eine große Rolle beim Winzerverein. Hat Hochstadt doch eine schon im Mittelalter begründete Weinbautradition, die zwar 1916 vorläufig ihr Ende fand, seit Gründung des Vereins vor 20 Jahren jedoch wieder kräftig auflebt.

Zwar dürfen die mit viel Herzblut und Mühen hergestellten Weine nicht frei verkauft werden, in ihren Genuss kann jedoch jeder kommen, der den Weg nach Hochstadt findet: Bei zahlreichen Festen, in der Winzerstube und dem Weinkeller werden die Erzeugnisse ausgetrennt. So beispielsweise am Samstag, 14. Oktober, beim Federweißenfest im Winzerhof in der Bischofsheimer Straße.

Weniger Wein als in den Vorjahren

Die hessischen Winzer haben in diesem Jahr deutlich weniger Wein in die Fässer gebracht als gewohnt. Im Rheingau wird die Erntemenge auf etwa 180 000 Hektoliter geschätzt, wie das Deutsche Weininstitut in Bodenheim bei Mainz mitteilte. Das sind 18 Prozent weniger als im langjährigen Mittel. Im kleinsten deutschen Weinanbaugebiet,

der Hessischen Bergstraße, gab es ebenfalls ein Minus von 17 Prozent auf 25 000 Hektoliter. Der Ertragsrückgang ist keine hessische Besonderheit. Die Erntemenge aller Weinanbaugebiete in Deutschland wird vorläufig auf 7,5 Millionen Hektoliter geschätzt. Das sind 18 Prozent weniger als im vergangenen Jahr und auch 18 Prozent weniger als im lang-

jährigen Mittel. Die erwartete Qualität des 2017er Jahrgangs wird aber als gut bis sehr gut eingestuft. In den meisten Anbaugebieten ist die Hauptlese zum größten Teil beendet. „Das ist sehr außergewöhnlich“, sagte der Sprecher des Weininstituts, Ernst Büscher. Noch gelesen wird im Rheingau, wo der Riesling dominiert. • dpa



Volontär David Kirchgeßner darf auch bei der Lese mithelfen – hier mit Trauben der Sorte Roter Hochstädter.



Helmut Laubus (links) und Heinz Schindler befüllen den Maischetrichter. Insgesamt wurden dieses Jahr so über 2000 Kilogramm Trauben im Winzerhof verarbeitet.



Wer am Ende einen guten Wein trinken will, muss beim Winzerverein vorher anpacken.