

AUS DEM INHALT



Grafenberg: Sylvia Schmohn öffnet ihren Garten Seite 29

Region: Privatschule mit Schülern aus 3 Kreisen Seite 29



Neckartenzlingen: Schüler helfen als Sanitäter Seite 30

Nürtingen: AWO beendet soziale Betreuung Seite 30

Bücherflohmarkt in der Stadtbücherei

Metzingen. Der Bücherflohmarkt in der Stadtbücherei Kalebskelter wird fortgesetzt. Im Angebot sind Romane, Sachbücher, Kinder- und Jugendbücher, Videos, CDs und Cassetten. Alles kann für einen Euro das Stück erworben werden. Der Flohmarkt findet während der gewöhnlichen Öffnungszeiten der Stadtbücherei statt.

Vereine sammeln das Altpapier

Metzingen. Am Samstag, 16. August, findet die gemeinsame Altpapier-Sommersammlung der Metzinger Vereine statt. Zum ersten Mal werden ab sieben Uhr die Blauen Tonnen im Metzinger Stadtgebiet sowie im Neugreuth geleert. Außerdem können Kartonagen sowie Bündel neben die Tonnen gelegt werden. Diese werden mitgenommen.

Flächenbrand beim Feuerbrand ist zu löschen

Metzinger Obstbauern haben im Kampf gegen das Bakterium schon viel erreicht, ein nächster Schub steht aber bevor

Der Feuerbrand wütet im Landkreis in diesem Jahr so stark wie niemals zuvor. Besonders betroffen von diesem Bakterienbefall sind Bäume in Metzingen. Gut 1000 Befallsstellen wurden hier gezählt.

MICHAEL KOCH

Metzingen. Flächenbrand beim Feuerbrand, dennoch gibt Detlef Schollmeier, Leiter des städtischen Obstbaus, ein Stück weit Entwarnung. „An dieser Stelle muss man mal ein Lob an die Gütlebesitzer aussprechen. Nach den ersten Veröffentlichungen wurde enorm viel gegen den Feuerbrand getan. Das hat sich ausgezahlt“, sagt Schollmeier.

In Metzingen ist man bei der Bekämpfung des Bakterienbefalls gut vorangekommen. Schon in der Blütezeit wurden etliche Obstbäume befallen. Besonders erschwerend kommt in diesem Jahr aber der Hagelschaden hinzu, der die Bäume anfälliger macht. „Wenn die Blätter zerschlagen sind, dann sind dort ideale Eintrittspunkte für das Bakterium“, erklärt Schollmeier. Die Übertragung läuft denkbar einfach über Insekten und Vögel. Das schwül-warme Wetter tut sein übriges. „In der Summe der ungünstigen Umstände kann es gar nicht schlimmer kommen, als in diesem Jahr“, so Schollmeier. Dabei ist der letzte Schub des Schädlingsbefalls



Gut 50 Interessierte kamen zur Sommeraktion unserer Zeitung in den Neuhäuser Weinberg. Fotos: Eva Focht-Rabel

„Kühle“ Trauben lesen

Sommeraktion unserer Zeitung: Durch den Neuhäuser Hofbühl

Ideales Wetter für den Wein: Sonne und leichter Wind, der den nassen Boden trocknet. Ideales Wetter auch für die rund 50 Besucher unserer Sommeraktion, die die Kelter und die Weinberge besuchten.

EVA FOCHT-RABEL

Neuhausen. Wein wird in Metzingen, Neuhausen und Glems seit Jahrhunderten angebaut, es heißt, die Römer hätten die Reben einst mitgebracht. Im 16. Jahrhundert hatte man auf der gesamten Markung gar 300 Hektar Rebfläche, heute sind es noch ein gutes Zehntel davon. 30 Hektar werden von den 120 Mitgliedern der Weingärtnergenossenschaft bewirtschaftet, fünf Hektar Rebfläche in Metzingen und Neuhausen gehören Selbstvermarktern.

Rund 50 Interessierte aller Altersklassen lauschten am Mittwoch bei der Sommeraktion unserer Zeitung höchst konzentriert den Ausführungen von Thomas Jud. Der Vorsitzende der Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen begann mit seinen Erläuterungen in der Inneren Kelter, die jährlich sechs bis acht Wochen intensiv genutzt wird. In der 1999 modernisierten Kelter werden die gelesenen Trauben abgeliefert, dabei werden

die weißen so weit verarbeitet, dass nur noch der Saft mit Tankzügen zur Weinfertigstellung zur WLZ nach Möglingen gebracht wird.

Beim Rotwein, laut Thomas Jud die „Königsdisziplin der Kellermeister“, werden Maische und Most in speziellen Tankzügen sofort nach Möglingen gefahren, dann erst nach Tagen – wenn sich die Rotweinfarbe und die Inhaltsstoffe entwickelt haben – gepresst, ausgebaut und gelagert. In Neuhausen werden im Übrigen 65 Prozent Rotgewächse angebaut.

Morgens gemütlich Trauben lesen, noch ausführlich vespere und den alten Wein verkosten und erst dann die in der Sonne aufgeheizten Trauben abliefern: Das wird künftig so nicht mehr geschehen. Um die Geschmackskörper optimal zu nutzen, soll möglichst früh am Morgen gelesen werden, danach werden die noch kühlen Trauben gepresst beziehungsweise in die Tanks gefüllt. „Die Lese in der morgendlichen Kühle kommt der Qualität zugute“, sagt Thomas Jud.

Und Qualität ist das A und O bei den Wengertern. „Wir versuchen immer, unsere Mitglieder in eine qualitätsorientierte Richtung zu motivieren, schließlich zielen wir einen Premiumweinbau für unsere kleine

Weininsel im Ermstal an.“ Deshalb hat man sich auch gezielt in bestimmten Weinbergen für einen zusätzlichen Grünschnitt entschlossen, der zur Zeit stattfindet. Gesetzlich vorgeschrieben sind 140 Kilo Trauben pro Ar – momentan werden Trauben entfernt oder in der Mitte abgeschnitten, so dass es nur noch 70 bis 80 Kilo Ertrag werden. „Das merkt man im Glas“, erzählte Jud den Zuhörern.

Weinstöcke haben nach drei Jahren den ersten Ertrag, sie können bis über 40 Jahre alt werden. Dann lässt die „jugendliche Stürmigkeit“ nach, die Trauben werden kleiner, aber die Inhaltsstoffe wachsen stark an. In manchen Weinbergen werden junge Stöcke groß gezogen, auch mit neuen Sorten. Wie dem „Samtrot“, einer Burgunder-Spielart, oder der Wiederentdeckung Grauburgunder (Ruländer). Dabei legt die Genossenschaft Wert darauf, dass die neuen Weinstöcke künftig auch als Biowein ausgebaut werden können, schließlich dürfte das die Zukunft sein. Auch deshalb geht man mit der Begründung neue Wege der Bodenbewirtschaftung.

Aber nicht nur trockenere Wissen, unter anderem über die immensen Hagelschäden, gab es bei der Sommeraktion. Zum Auftakt wurde ein spritziger MeSecco gereicht, nach dem Umgang konnte man sich mit einem Rosé oder einem im Holzfass gereiften Roten stärken.



Und Qualität ist das A und O bei den Wengertern. „Wir versuchen immer, unsere Mitglieder in eine qualitätsorientierte Richtung zu motivieren, schließlich zielen wir einen Premiumweinbau für unsere kleine



Thomas Jud führte sachlich und humorvoll in das Thema „Wein“ ein.



Auch die Jüngsten fanden bei der Tour etwas, das sie interessierte.

Info

Die nächste Sommeraktion „Mit der Zeitung durch die Heimat“ findet erst am Mittwoch, 27. August, statt. Da geht es zur Werksbesichtigung bei

Schwörerhaus in Oberstetten. Zu dieser vorletzten Station unserer Aktion ist allerdings eine Anmeldung erforderlich. Über diese Modalitäten werden wir unsere Leser am Samstag, 23. August, informieren.

SPÄTLESE

Unaushaltbar

Puh, wie kann man diesen ständigen Wetterwechsel bloß verkraften? Entweder rinnt einem der Schweiß unablässig den Nacken hinunter und jegliche Kleidungsstücke kleben am Körper. Oder man muss sich in Pullover, Jacke, lange Hose packen. „Oobreschdierlich“, kommentiert die Nachbarin. Ein schiefer Blick lässt sie wohl vermuten, dass der vor einigen Jahren Reig'schmeckte diesen Ausdruck ganz offensichtlich nicht einordnen kann. Breschdliung hat er ja schon gehört. Was war das noch mal? Die Erdbeere? Oder war das die Ebiera? Egal, auf jeden Fall irgendwas in Richtung Frucht, die am oder im Boden reift.

Aber die Anschlussfrage ist noch nicht geklärt: Hat der Breschdliung nun mit „Oobreschdierlich“ was zu tun? „Ha noi“, sagt die Nachbarin und lacht laut heraus. Hm, also gut. Aber was versteckt sich denn hinter diesem so lautmalerschen Begriff, der je nach Betonung immer unausstehlicher zu klingen scheint? „Genau“, sagt Frau Nachbarin. „Des isch, wenn mir ebbes überhaupt nicht mehr aushalten kann“, betont sie in ihrem honoratiorenschwäbisch, in das sie so manches Mal verfällt, wenn sie einem total Unwissenden die heimische Sprache erläutert. NORBERT LEISTER

Info

Der städtische Obstbaubetrieb ist unter ☎ (0 71 23) 6 08 47 zu erreichen.



Detlef Schollmeier hat beim Thema Feuerbrand gemischte Gefühle: Es ist schon viel erreicht, einige Infektionsherde wie hier im Bild gibt es aber immer noch. Foto: Michael Koch