

# Reutlinger General-Anzeiger

Sonntag, 25. September 2011

NECKAR + ERMS

23.09.2011 - 11:20 Uhr

## Weinlese im Selbstversuch: Die süße Last im Steilhang

Von Andreas Fink

**METZINGEN-NEUHAUSEN.** Die Weinlese im Ermstal läuft auf Hochtouren. Das Wetter hat es in diesem Jahr ziemlich gut gemeint mit den Winzern, und das Turbo-Klima sorgt dafür, dass zwei bis drei Wochen früher als sonst mit der Lese begonnen wurde. GEA-Redakteur Andreas Fink hat bei der Traminer-Lese im Neuhäuser Weinberg mitgeschafft



GEA-Redakteur Andreas Fink (rechts) im Weinberg. FOTO: Markus Niethammer

Der Tag danach. Ich bin verkatert. Dieses Ziehen! Dieses Reißen! Dieses Pochen! Nicht im Kopf, sondern in den Schenkeln. Es gibt steilere Weinberge als die von Neuhausen, aber auch die sind ganz schön happig. Das merkt vor allem derjenige, der die Butte - das Gefäß zum Transport der Trauben - den Hang hoch- und runterschleppt. Der Weg nach oben geht in die Waden, der nach unten in die Oberschenkel.

Am schwersten ist der Start: Der Buttenträger sitzt im Steilhang auf dem Hosenboden, die Wein-Leser kippen die Ernte in den Trauben-Rucksack

auf dem  
Trägerrücken.  
Eimerweise prasselt  
die süße Fracht in  
die blecherne Butte.  
»Der isch voll - ab  
die Post«, sagt Heinz  
Reusch, auf dessen  
Weinberg der  
Traminer gelesen  
wird.

Erst mal geht gar  
nichts, die Butte  
scheint am Boden  
festzementiert. Also  
vorsichtig nach  
vorne beugen, aber  
nur so viel, dass die  
Butte den Träger  
nicht nach vorn  
drückt und den  
Hang runterrugeln  
lässt. Um den wär's  
ja nicht, aber die  
ganzen guten  
Trauben . . . Also  
eine Kniebeuge, mit  
knapp 50 Kilo im  
Rücken. Ich denke  
an die kostbare  
Fracht und das, was  
in ein paar Monaten  
goldgelb in meinem  
Glas perlen wird. Die  
Oberschenkel  
brennen, aber ich  
stehe. So muss sich  
ein Sherpa fühlen.  
Jetzt bin ich Wein-  
Sherpa und schleppe  
Traminer-Trauben  
bergabwärts.

Unten wartet nicht  
Reinhold Messner,  
sondern Heinz  
Reusch mit seinem  
schmalen Weinberg-  
Traktor, auf dessen

Anhänger ein grüner Bottich steht. Da müssen die Trauben rein. Schon von Weitem sieht und hört man Hunderte von Bienen und Wespen. Die lassen sich nicht beirren, mucken nicht mal auf, wenn frische Trauben über sie prasseln. Kein einziger Stich, die Tiere scheinen besoffen von Sonne, Saft und Spätsommerglück.

*»Ich wusste gar nicht, dass man bei minus zehn Grad so schwitzen kann«*

Die Rebscheren sind deutlich schmaler als die Werkzeuge der Otto-Normal-Gärtner und der Pomologen. Das muss sein, damit man zwischen Blattwerk und Trauben zum Stilansatz durchkommt. Schnapp und die Traube fällt satt in die Hand. »Die Dürre, die Zibeba, müsstat raus«, sagt Heinz Reusch, »die bringen dem Wein nichts.« Manchmal krabbelt eine Wespe aus der Dolde, manchmal ein Marienkäfer oder ein Ohrenzwicker. Die pflücke oder schabe ich einzeln aus den Trauben raus, genauso wie die verschnurzelten Trauben. Einzelbetreuung quasi - immer das gut gekühlte Mesecco-Glas im Blick.

*»Ich wusste gar nicht, dass man bei minus zehn Grad so schwitzen kann«, sagt Thilo Reusch. Der Sohn von Wengerter Heinz Reusch ist normalerweise fürs Butten-Tragen zuständig. Also auch bei der letzten Eiswein-Lese, morgens um fünf. Am Montag, bei der Traminer-Lese war's über zwanzig Grad heiß. Für die Leser ist das T-Shirt-Wetter optimal, für die Trauben nur suboptimal. »Man sollte den Weißen am besten morgens ernten«, sagt Reusch, »die Trauben verlieren in der Hitze an Aroma - nicht erst, wenn sie abgeerntet sind, sondern auch schon am Stock.« Wenn die Sonne auf die frisch geernteten, saftigen Trauben brennt, fangen sie - wenn auch im Mikro-Maßstab - schon mit Gären an. Manche Winzer schaufeln deshalb Trockeneis auf die Trauben, um sie bis zum Keltern ruhig zu halten. Die Ernte kann an diesem Tag erst abends um fünf in der Neuhäuser Kelter angeliefert werden. Selbst wenn ein Teil des Aromas in den Himmel über Metzingen zieht: Der Duft der Traminer-Trauben ist immer noch berauschend. Wer reinbeißt, fühlt sich an ein edles Bonbon erinnert. Zuckersüß und trotzdem kein bisschen banal.*

Trauben vom Stock essen darf man - wenn man eine Rebschere in der Hand hat. »Wer schafft, darf auch essen«, sagt Siegfried Reusch. Dem Radfahrer, der im übernächsten Weinberg immer wieder zwischen die Reben-Reihen eintaucht und dann mit einer Tüte schnell wegfährt, wirft er einen vernichtenden Blick hinterher. Der Blitz möge den Dieb beim Scheißen treffen. Oder Weingott Bacchus dafür sorgen, dass die frischen Trauben für böses Rumoren in seinen Gedärmen führt.

Der Wettergott hat es in diesem Jahr gut gemeint mit den Metzinger und Neuhäuser Winzern. Keine harten Nachtfröste im April, keine schlimmen Hagelschäden im Juli. Ein Teil der Trauben hat Hagelschäden, der Ausfall hält sich aber in Grenzen. Dazu gab's weder Fäulnis noch Pilzbefall. Und ein Turbo-Klima, das dafür gesorgt hat, dass die Weinlese zwei bis drei Wochen früher als sonst begonnen hat. »Das wird ein guter Jahrgang«, frohlockt Heinz Reusch. Der Blick durchs Refraktometer, das den Mostgehalt - die Dichte von Traubenmost - anzeigt, bestätigt seine Hoffnung. »An die hundert Öchsle«, meint er, »das wird gut.« Schließlich bringt nicht nur das Gewicht der Trauben Geld, sondern auch das Mostgewicht. Ein Indikator für den zu erwartenden Alkoholgehalt im Wein, wenn der Zucker vergoren ist. Viel Öchsle - viel Alkohol.

Als Traminer taucht die Traube nie in einer Flasche auf. »Der wird zusammen mit Kerner zu Mesecco gekeltert«, erklärt Lilly Reusch, die den Perlwein in der Vinothek in Metzingen

verkauft. Eines dieser Nischenprodukte der Weingärtner-Genossenschaft Metzingen-Neuhausen. Läuft wie Schmidts Katze.

*»Wenn die Umlegung nicht gekommen wäre, wäre der Weinbau hier nicht weitergegangen«*

Helmut Buck schaut Thilo Reusch hinterher, der mit einer vollen Butte wieder langsam hangabwärts stapft. »Früher war das noch härter«, sagt der 81-Jährige, dem der Weinberg früher gehört hat. Keine Verklärung der Vergangenheit, sondern die Erinnerung an die Zeit vor der »Umlegung« - also der Weinberg-Flurbereinigung Anfang der Sechzigerjahre. Vorher gab's keine befestigten Wege, auf denen die Traktoren das Lesegut abholen konnten. »Wir haben die Trauben bis runter zur Kelter tragen müssen«, erinnert sich der Neuhäuser, »dann ging's wieder den Berg nauf.«

Mit der Flurbereinigung wurde nicht nur die Schinderei der Träger weniger, der Weinberg wurde jetzt auch maschinell bearbeitbar - die Technik zog ein. Parallel dazu wuchs die Erkenntnis, dass die Zukunft einer Randlage wie dem Ermstal nur in der Qualität und nicht mehr in der Quantität liegen wird. Manchen Älteren aus der Kriegsgeneration tut's trotzdem immer noch im Herzen weh, wenn zur Ertragsreduzierung wunderschöne Trauben weggeschnitten werden und auf dem Boden verfaulen. Rationelles Arbeiten und der Wille, endlich Qualität ins Glas zu bringen: »Wenn die Umlegung nicht gekommen wäre, wäre der Weinbau hier nicht weitergegangen«, ist Helmut Buck überzeugt.

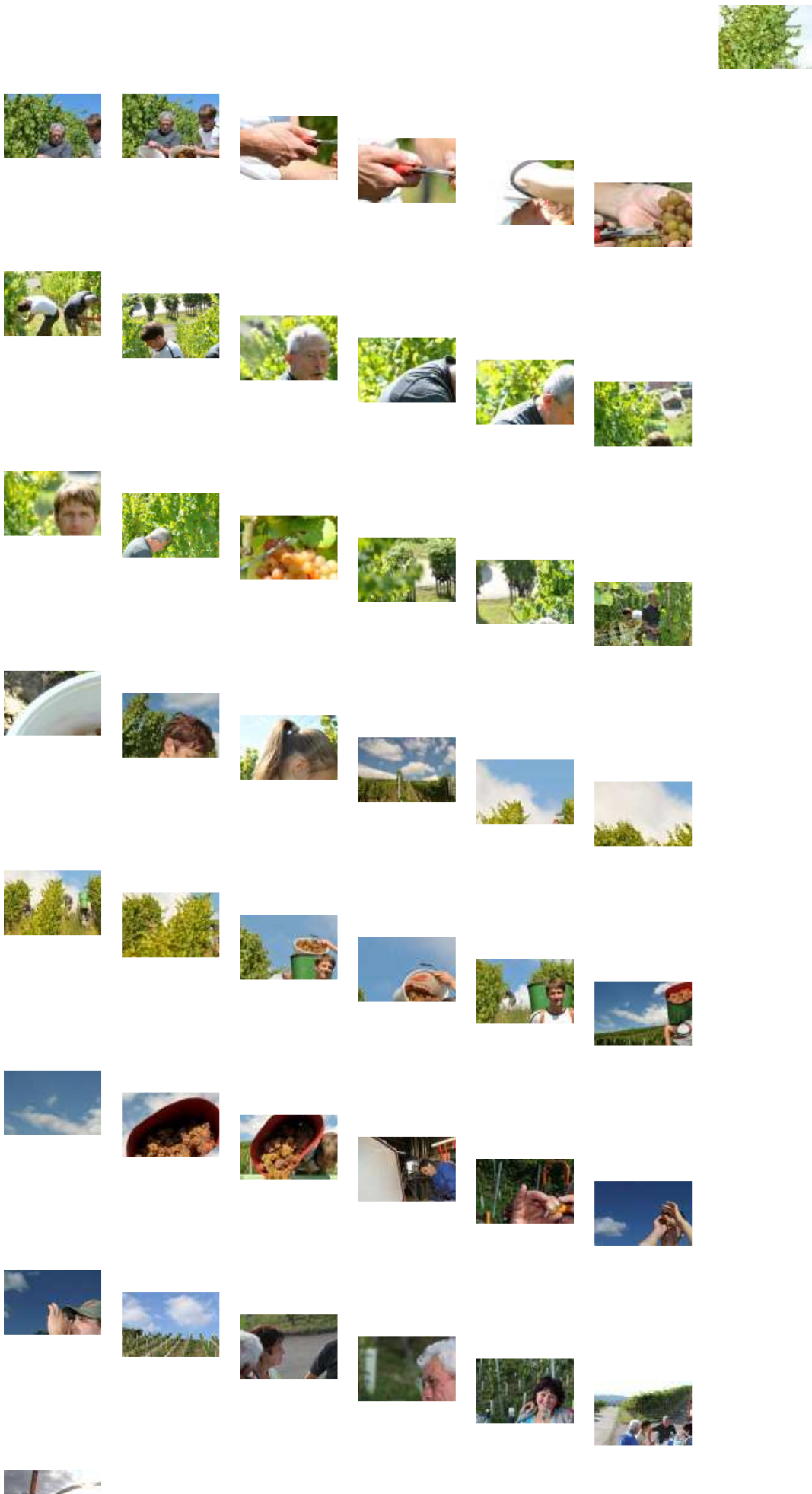
In der Neuhäuser Kelter geht alles ganz schnell. Ein Gabelstapler kippt die vollen Bottiche in eine Edelstahlwanne. Mit einer Schnecke kommt das Erntegut in eine Maschine, die Trauben von Kähmen trennt. Nach dem Entbeeren wird die Maische in die Presse gepumpt. Ausgebaut wird der Wein nicht in Metzingen, sondern in Möglingen bei der Württembergischen Weingärtner-Zentralgenossenschaft. Der Weiße kommt als Saft nach Möglingen, der Rote als Maische. Das bringt Farbe in den Wein.

Der Computer hat gewogen und spuckt einen Zettel aus. 227 Kilo Trauben hat der 6,84 Ar große Weinberg gebracht. Die erste Lese, Heinz Reusch hat die Rebstöcke im Jahr 2008 gepflanzt. Fürs erste Mal ein hervorragender Wert. Der Most hat 96 Öchsle. Es wird ein gutes Wein-Jahr. (GEA)

#### BILDERGALERIE

« voriges Bild  
56 / 56  
nächstes Bild »







[Bildergalerie wieder schließen »](#)