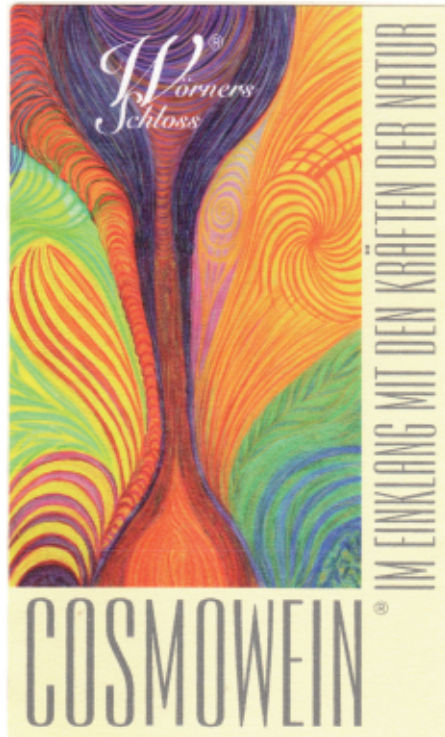


Zwei Berliner im Weinberg





Alles begann damit, dass wir den Rat einer guten Freundin befolgten und Ende August, auf dem Rückweg vom Urlaub, in Prichsenstadt beim Weingut von Harald Wörner hielten. Er baut Weine nach einem bioenergetischen Konzept zur Steigerung der Lebensenergie an, erzählte sie uns. Das klang spannend. Mein Mann, Michael, wie ich kein Weinkenner dafür ein großer Weinliebhaber, war der gleichen Meinung.

Das Hauptgebäude des Weinguts Wörner entpuppte sich als ein altehrwürdiges Schlösschen samt Schlosshof, mit Kelter- und Abfüllhalle und dem Verkaufsraum der legendären Cosmoweine.

Gleich nebenan, ein paar Treppen hinunter, der Weinkeller, das heilige Refugium des Winzers. Was wir zu der Zeit aber noch nicht wussten. Im Weinshop fragte uns ein junger Mann schüchtern, ob wir Weine verkosten



möchten. Natürlich möchten wir. Ich möchte, mein Mann musste fahren. Ich probierte weiße Weine, rote Weine, rosé Weine... Und von jedem mindestens zwei Schluck, sonst schmeckt man ja nichts. Der Gesichtsausdruck des jungen Mannes konnte das Erstaunen über meine Fähigkeit des vielen durchein-

ander Trinkens nicht verhehlen.

So kostet kein wahrer Weinkenner. Niemals!

"Er schwenkt das Glas, hält es, um das Farbspiel zu begutachten, gegen das Licht. Taucht seine Nase auf den Grund des Glases, riecht einen tiefen

langen Atemzug. Nimmt dann (wohlgemerkt) nur einen winzigen Schluck. Schlürft ihn im Mund hin und her (was nicht gerade vornehm klingt). Rollt ihn leicht am Gaumen, um ihn danach mit sanfter Kieferbewegung zu kauen, bevor er den Wein wieder ausspuckt. Nun erfolgt ein letzter Schluck und beim sanften Ausatmen durch die Nase offenbart sich über die retronsale Verbindung ein Zugang zu den Noten, mit denen sich der Wein von seinem Genießer verabschiedet."

Soweit eine Anleitung zur Weinverkostung aus dem Internet.

Ein Fingerhut voll Wein und den noch ausspucken. Gott sei Dank, dass ich im Weinshop Wörner probieren und dann auch runter schlucken durfte, ohne gleich als Wein-Barbarin abgestempelt zu werden. Über meine unkultivierte Kostproben-Zeremonie wurde diskret hinweg geschaut. Nachdem ich fast alle Sorten durchgekostet und fünf Flaschen zum Kauf ausgewählt hatte, war noch ein Fach im Weinkarton frei.

Wir hätten auch einen sehr guten Sekt, bot mir der junge Mann zögerlich an. Was von seiner besonderen Fürsorge um mein Wohlergehen sprach, denn es war ziemlich warm an diesem Tag. Oh ja, kühler Sekt, handgerüttelte Flaschengärung, ähnlich einem Champagner. Ich wählte den roten, wegen der herrlichen Farbe. Sehr süffig, schwärmte ich und trank das Glas leer, während mein Mann mich besorgt von der Seite ansah. Für Sekunden dachte auch ich, wenn das mal gut geht, Gabriele. Mir ging es aber sogar sehr gut. Das musste an diesem sagenhaften Wein liegen, mutmaßte ich. Darum schmiss ich auch meine letzten Hemmungen über Bord und wollte wissen, schmecken der weiße und der rosé Sekt auch so köstlich? So wie Champagner? Mir war egal, was der junge Mann von mir und meinem Alkoholkonsum dachte. Diese Gelegenheit kam so schnell nicht wieder.

Kein Problem, meinte er, wir müssen nur über den Hof zum Restaurant gehen, dort haben wir von beiden Sorten offene Flaschen. Im selben Augenblick bog ein Auto in den Schlosshof ein. Der Winzer Harald Wörner und seine Frau Sandra begrüßten uns mit so großer Herzlichkeit, als würden sie uns schon ewig kennen. Jetzt bekamen wir auch mit, dass der sympathische junge Mann, der mir eben noch Glas um Glas gefüllt hatte, ihr Sohn Niklas war.

Die Kundin möchte noch den weißen und den rosé Sekt probieren, wandte sich Niklas erklärend an seinen Vater. Das klang ziemlich deutlich nach: Alles andere hat sie schon durch. Was ja der Wahrheit entsprach. Wie peinlich, dachte ich kurz und dann, - na und.

Kann man von einem Sekt sagen, er schmeckt elegant? Ich empfand es so und genoss ihn. Auf den Rosé habe ich, aber nur wegen des Anstands, verzichtet und erst viel später im Wörnerchen Schlossrestaurant als phantastischen Aperitif getrunken.

Dafür schienen bei mir die sprichwörtlichen Energien dieser edlen Tropfen, in gesteigerter Form von Begeisterung, bereits zu wirken. Bevor wir uns verabschiedeten, fragte ich den Önologen und Weinbergsbesitzer, ohne lange zu überlegen, ohne es mit meinem Mann abzusprechen, oder mir über eventuelle Konsequenzen bewusst zu sein, ob es möglich wäre, bei ihm an einer Weinlese teilzunehmen. Ich stellte es mir herrlich romantisch vor, bei strahlendem Sonnenschein, am prall mit malerischen Tauben behangenen Rebstock und mit leichter Hand, schnipp-schnapp, ist die Butte voll und das Tagewerk der Hilfswinzerin vollbracht. Nach getaner Arbeit sitzen wir dann zum Sonnenuntergang beim Wein, der im Glase funkelt... Haralds Antwort riss mich aus meinen Träumen. Klar, sagte er, ich freue mich über jeden Helfer, den ich zur Lese einplanen kann.



Nach der Hälfte unserer Fahrt Richtung Berlin hatte sich meine energetische Begeisterung wieder auf ein normales Level eingepegelt.

Meinst du es war eine Schnapsidee bei einer Weinlese mitzumachen, für die wir hin und zurück tausend Kilometer fahren müssen, fragte ich etwas kleinlaut den neben mir Sitzenden, der konzentriert auf die Autobahn schaute. Du hast es so gewollt, antwortete mein Mann lapidar. Womit das Thema für ihn erledigt war.

Knapp drei Wochen später kommt eine Nachricht von Harald: Die Trauben sind soweit und mit 86 Grad Oechsle perfekt. Wir werden, falls es nicht regnet, am 15. oder 16. September mit der Lese beginnen.

Also packen wir die Reisetasche und vergessen auch ein zweites Paar feste Schuhe nicht. Weil, wie er schreibt, morgens das Gras zwischen den Reihen noch nass sein kann.

Kurz hinter Leipzig bekomme ich Panik. Mein Gott, wir haben die Weinfelder ja gar nicht gesehen. Wenn die nun wahnsinnig steil sind! Weißt du, wie anstrengend das ist und das für zwei Tage, schreie ich meinen Mann verzweifelt an. Was, wenn unser Eimer samt Trauben umkippt, sie in die Tiefe stürzen und wir hinterher müssen, um alles wieder einzusammeln? Plötzlich habe ich die sprichwörtlichen Hanghühner vor Augen und wäre am liebsten sofort wieder umgekehrt. Manchmal ist es wirklich nicht gut, eine blühende Phantasie zu besitzen.

Wir fahren nach Franken, an den Main, dort sind die Weinberge nicht ganz so steil, wie an der Mosel, erklärt mir mein Mann nüchtern. Leider, ohne damit meine Befürchtungen zu beschwichtigen. Nicht ganz so steil, wirklich tröstlich klingt das jedenfalls nicht.

Endlich sehen wir das Ortseingangsschild, Neues am Sand, Stadt Prichsenstadt. Ein paar Meter weiter der Hinweis auf das Weingut Schloss Wörner. Ich bin sehr aufgeregt und gespannt, was uns die nächsten beiden Tage hier erwartet. Tiefe Stille herrscht auf dem Hof, niemand scheint da zu sein. Als wir aussteigen, entdecken wir, dass die Tür der Kelter-, die gleichzeitig Abfüllhalle ist, offen steht.

Ah, die Berliner, ruft Harald lachend, der das Klappen unserer Autotüren gehört haben muss und winkt uns in sein





Reich, wo Traubensaft zu Wein verwandelt wird. Am Wochenende haben wir die Rebstöcke an den Schlossmauern abgeerntet. Wollt ihr kosten? Wir stehen neben einer großen Wanne voll roter, schäumender Flüssigkeit. Ohne unsere Antwort abzuwarten, schöpft er zwei Gläser daraus und hält sie uns freudestrahlend entgegen. Ich zögere ein wenig. Ist das so

was Heimtückisches wie Federweißer, nur rot. Oder vielleicht ein ganz saures Gebräu in einem Stadium, bevor daraus ein trinkbarer Wein wird. Wie war das mit der Weinprobe? Ein winziger Schluck heißt es da und genau den nehme ich.

Alles habe ich erwartet, nur das nicht. Noch nie habe ich so köstlichen



Traubensaft getrunken.

Na? Und? Haralds Augen strahlen, als er unsere Gesichter sieht. Ein Nektar der Götter, schwärmen wir. Schade, dass man nicht zu viel davon trinken sollte. Die Wirkung ist enorm durchschlagend.

Kommt, ich zeige euch den Weinkeller, fordert uns Harald auf, ihm in den uralten Gewölbekeller

des Schlosses zu folgen. Dem Ort, wo die Weine in Edelstahl- und Barriquefässern reifen dürfen. Die Atmosphäre ist überwältigend und die starke Energie die herrscht, zu spüren. Strahlt der aus dem 15. Jahrhundert stammende Keller diese Energien aus, oder ist es der von Harald nach bioenergetischen Regeln gehegte Wein. Ich



denke, beide Ener-gien vereinen sich hier unten und nähren einander. Wir machen jetzt ein Geschmacksexperiment, klatscht Harald in die Hände und stellt eine Flasche Rosa Sehnsucht zusammen mit drei Gläsern auf das alte Eichenfass. An den Wänden des kleinen Kellerraumes, in dem seine Weinverkostungen stattfinden, hängen weiß leuchtende Lichterketten. Wie schmeckt der Wein, fragt er uns. Zuerst halten wir die Gläser hoch und erkennen das wunderschöne rosa Farbspiel des Weines. Schon ein wenig fachmännisch behalten wir den Wein etwas länger im Mund und konzentrieren uns darauf, was wir auf der Zunge schmecken. Unser Urteil klingt begeistert. Er duftet tatsächlich nach Erdbeeren, ist fruchtig, sehr ausgewogen zwischen Süße und Säure, wunderbar harmonisch, versuchen wir mit unserem geringen Weinvokabular zu beschreiben, was wir eben erschmeckt haben. Für mich schmeckt er außerdem nach Frühsommer. Warum, weiß ich nicht. Es ist mehr ein Gefühl, eine Assoziation, die der Wein bei mir erzeugt.



Gut, nickt Harald, und jetzt versucht ihn bei rotem Licht. Wieder halten wir die Gläser hoch. Das ist keine Rosa Sehnsucht, sondern ein Weißwein. Ich komme mir vor, als wäre ich in einer Zaubershow. Wieder schmecken wir. Diesmal finden wir den Wein ziemlich herb, fast bitter. Ihm fehlt es an allem, was Weingenuss ausmacht.

Hhm, meint mein Mann, wirklich verblüffend.

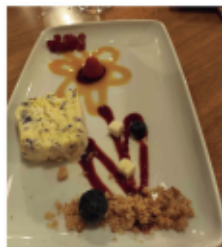
Ja, lieber Michael, das Geheimnisvolle daran ist unsere persönliche Wahrnehmung und wie Farben diese beeinflussen kann, erklärt Harald. Den selben Geschmacksversuch könnten wir auch mit einem Weißwein machen, der bei rotem Licht immer etwas milder und leichter schmeckt.

Eine spannende Lektion, nicht nur über Weine sondern auch unsere Sinne, die wir soeben erhalten haben.

Wieder am Tageslicht, laden wir unsere Sachen aus dem Auto und beziehen in einem der Schlosstürme unsere kleine romantische Dornröschen

Kemenate.

Irgendwann ist Zeit zum Abendessen. Die Wahl fällt schwer, eines der wenigen Gerichte auf der Karte klingt vielversprechender als das andere. Dazu die wunderbaren Cosmoweine, wir sind im siebenten Genusshimmel. Das



Dessert, ein Lavendeleis, ist die abschließende Krönung. Herbert, der ein Kochkünstler im wahrsten Sinne des Wortes ist, bekommt von uns sieben Sterne und den Titel „Meilleur Ouvrier de



Restaurant Wörner“ verliehen. Was Paul Bocuse auszeichnete, verdient Herbert schon lange. Und wenn das Sprichwort „Liebe geht durch den Magen“ stimmt, bin ich von jetzt an auch ein bisschen in Herbert verliebt.

Bettschwer und glücklich machen wir uns später auf, um in unser Turmzimmer zu steigen.

Nicht vergessen, ruft uns Harald hinterher: Morgen Frühstück um 7:45 Uhr, Abfahrt um 8:30 Uhr hier im Schlosshof und Treffpunkt in Oberschwarzbach gegen 8:45 Uhr. Pünktlich um 9:00

Uhr wollen wir mit der Lese beginnen.

Auch wenn ich mich wie auf Rosen gebettet fühle, ich kann nicht schlafen. Da sind sie wieder, die Hanghühner, und wollen einfach nicht verschwinden. Tief unter mir sehe ich den reißenden Main. Angstschweiß überströmt hangele ich mich mit meinem Eimer von Rebstock zu Rebstock und setze ihn jedes Mal so vorsichtig ab, als wären es Dynamitstangen statt Trauben, die ich da gesammelt habe. Oh, Bacchus, Gott des Weines, habe Erbarmen mit mir und tue mir das bitte nicht an! Vielleicht sollte ich zur Beruhigung versuchen, Hühner zu zählen. Eine Ewigkeit später hat es dann mit dem

Einschlafen geklappt.

16. September

Kurz vor halb neun trifft sich auf dem Schlosshof eine fünfzehnköpfige Schar hochmotivierter Weinlese-Helferinnen und -Helfer. Wir lesen heute nur die Domina, teilt uns Harald mit. Ein Schelm, wer jetzt an eine langhaarige, Leder bekleidete und Peitsche schwingende Sexbombe denkt. Ich habe mich natürlich informiert. Die großen, blau-schwarzen Trauben sind eine Kreuzung aus Blauer Portugieser und Spätburgunder und werden hauptsächlich in Franken angebaut.

Pünktlich um halb neun geht es zum Oberschwarzbacher Herrenberg. Allen voran Harald auf dem Traktor mit zwei noch leeren Hängern, gefolgt von einem Kleintransporter, ebenfalls mit Hänger, auf dem Bänke und Tische für die wohlverdiente Pause im Weinberg liegen. Den Schluss bildet eine Fahrgemeinschaft tatkräftiger Hilfswinzer.

Geschätzte Entfernung bis Oberschwarzbach, um die Ecke, würde der Berliner sagen.

Bacchus hat mein Flehen erhört. Haralds Domina Weinberg ist ein Hügel. Wenn auch, wie ich finde, von riesigem Ausmaß. Trotzdem fallen mir bei seinem Anblick die Berliner Müggelberge vom Herzen.



Andererseits kann ich mir nicht vorstellen, dass wir es heute schaffen werden, die unzähligen Rebstöcke abzuernten. Erstmal heißt es ausladen. Mit das Wichtigste sind die Butten, dann Eimer für die Lese, Eimer für Wasser, um die klebrigen Scheren zu säubern, Eimer, um unsere noch klebrigeren Hände zu waschen. Und dafür braucht es mehrere Kanister Wasser. Für alle, die keine Saft verklebten Finger mögen, gibt es Einweghandschuhe in sämtlichen Größen. An wirklich alles ist gedacht.

Als nächstes kommt Haralds Einweisung zur Lese, die sich besonders an

uns Ersttäter richtet. Gut zuhören, Herr Brang, stoße ich meinem Mann den Ellenbogen in die Rippen. Selber, kontert er.

Immer zwei von euch bekommen von mir eine Rebstockzeile zugewiesen. Der eine liest die rechte, der andere die linke Seite. Bitte merkt euch, falls ihr sie mal verlasst, in welcher Reihe ihr lest. Das ist wichtig, damit es nicht passiert, dass zum Schluss einige Reihen nicht vollständig abgelesen sind. Das leuchtet ein und dürfte ja nicht schwer zu befolgen sein. Dachte ich jedenfalls.



Bevor wir loslegen, müssen die Netze über den rechten äußeren Weinstockzeilen abgenommen werden. Sie hängen dort wegen der Vögel. Meine logische Schlussfolgerung ist in diesem Falle nur zum Teil logisch. Haralds schlimmster Feind im Weinberg sind nicht die Vögel, die hier in den Hecken hausen, sondern die Touristen. Hauptsächlich zum Schutz vor den Weintouristen muss er die Netze spannen. Direkt neben der letzten Rebstockreihe führt ein Wanderweg vorbei. Kaum jemand, der nicht Beeren zum Kosten von der Rebe reißt. An den Trauben verbleibt eine zuckersüße Stelle, die sofort von Wespen befallen wird. Dem Winzer bleibt nichts anderes, als die Trauben oft noch vor dem optimalen Reifegrad zu ernten. Nicht zu fassen und sehr ärgerlich, schüttle ich den Kopf, als mir Harald den eigentlichen Grund des mühsamen und zeitaufwendigen Einnetzens und wieder Abnehmens erklärt.

Nun gut, fangen wir mit dem Aufrollen der Netze an. Liegen ja etliche Meter vor uns. Vorher müssen die meisten noch entwirrt werden, eine in Arbeit ausartende Fummelei. Was ich dabei über Weintouristen denke, behalte ich für mich. Das nimmt ja überhaupt kein Ende, stöhnt Chris-





tian frustriert. Dabei hat er mit dem Rollen gerade erst angefangen.

Harald schaut alles andere als begeistert aus. Leute beeilt euch, wir hätten längst mit der Lese anfangen müssen. Und schon kniet er vor einer der Netzrollen und gibt das Tempo vor. Profi eben.

Dann heißt es für uns: hurry up! Wir lesen zuerst von der Mitte der Rebstock-

zeile aus bis an ihr oberes Ende. Dort steht ein Hänger, der darauf wartet, dass wir ihn mit Trauben füllen. Mitte der Rebstockreihe. Es dauert eine gefühlte Ewigkeit bis ich die erreicht habe. Christian, du hast ja so recht, sie nimmt, wie die Netze vorhin, kein Ende.

Niklas, einer der drei Buttenträger, soll mich anfangs begleiten. Ja, ja, ich weiß, damit ich alles richtig mache und keine Trauben hängen lasse. Ich lese auf der rechten Seite des Weinstockes und Niklas zusammen mit meiner besseren Hälfte auf der linken. Niklas hat sich meinem Schneckentempo angepasst, während Michael schon zwei Weinstöcke weiter ist. Plötzlich bemerke ich, wie sich zwei Hände durch den Weinstock schieben und auf meiner Seite zwei große, pralle Trauben abschneiden, die mir Niklas dann charmant grinsend vor die Nase hält. Das



passiert nach ein paar Metern noch einmal. Verdammt, die Dinger sind doch so riesig, wie kann ich die übersehen. Es reicht! Jedes Blatt drehe ich um, scanne mit strengem Blick den Stock von oben bis unten. Damit werde ich zwar noch langsamer, aber mir entgeht keine einzige Traube mehr. Nicht mal die ganz



kleine, die einsam am Ende des Drahtgespanns hängt.

Grund für Niklas, mich zu verlassen. Was ich ein bisschen schade finde. Er bestimmt nicht, denn Niklas wird als Buttenträger gebraucht und nicht als mein Nachleser.

Von überall kommen in kurzen Abständen die Rufe: Butte, hierher!

Christian, Sebastian und Niklas tragen bei einer vollen Butte 70 kg auf dem Rücken. Das ist Trauben - Krafttraining pur. Da passiert es

schon mal, wenn der Schwung zu groß ist, dass Träger samt Butte im Hänger liegen. Christian konnte sich gerade noch rechtzeitig festhalten.

Die anfänglich konzentrierte Stille, bis sich jeder eingelese hat, ist einem allgemeinen Geschnatter und Lachen gewichen. Die Arbeit geht voran.

Harald ist die ganze Zeit überall und nirgends. Mal liest er mit, mal läuft er durch die Reihen, schaut und kontrolliert. Macht hier und da einen Scherz und sein gewaltiges Lachen, das aus den inneren Tiefen seines Brustkorbes kommt, klingt über das gesamte Weinfeld. Seine gute Laune steckt an.

Auch bei mir bleibt er kurz stehen und fragt, Gabriele, weißt du warum es Weinlese und nicht Weinernte heißt? Ich weiß es nicht, Harald. Gleich werde ich seine Erklärung bekommen. Worauf ich jedoch vergebens warte,



denn er läuft bereits in die nächste Rebstockzeile. Ich dachte bisher Frauen seien unschlagbar in Multitasking, aber da kannte ich Harald noch nicht. Und weißt du, Harald, wie wir einen wie dich in Berlin bezeichnen, einen „Hans Dampf in allen Gassen“.

Das sind wohl die sagenhaften Energien die hier im Weinberg herrschen und die ich jetzt ein bisschen an mir selbst bemerke. Darum ist mein Eimer auch randvoll und Sebastian kommt mit seiner Butte. Um das schwere Ding in die Butte



zu kippen, reicht meine Weinbergenergie nicht. Dabei ist der arme Sebastian, der das Vielfache an Gewicht schleppt, für mich schon in die Hocke gegangen. Zum Glück, mein Retter naht. Wie gut, dass, wenn man seinen Ehemann braucht, er zur Stelle ist. Meistens jedenfalls.

Während mich noch die Frage beschäftigt, wie viele Eimer ich für eine Flasche Wein lesen muss, läuten von irgendwoher Kirchenglocken. High

noon. im selben Augenblick hören wir Haralds ersehnten Ruf. Pause!

Die *Chefin von't Janze*, wie Sandra von Urberlinern genannt werden würde, ist gekommen, um uns vor Hunger und Durst zu retten. Sie hält alle Fäden des Wörnerchen Familienweinbaubetriebes zusammen, ob es das Hotel, das Restaurant oder die Buchhaltung ist.

Selbst bei der Lese packt sie mit an. Winzerfrauen gehören zu den Macherinnen. Sandras üppig belegte Schrippen, oder heißen sie hier Semmel oder Brötchen,

gehen unter uns weg

wie die sprichwörtlich warmen Semmeln. Dazu gibt es neben Wasser, Kaffee, Tee und Traubensaft, sogar einen sehr süffigen Rotling, den sogenannten Schillerwein. Hervorragend in geselliger Runde,

heißt es von ihm. Würde genau auf unser Team passen. Trotzdem hebe ich ihn mir für den Feierabend auf. Ein

halbes Glas und mit der Lese wäre es erst mal vorbei. Dafür hätte ich einen phantastischen Mittagschlaf. Der Wind, der seit dem Morgen weht, ist ziemlich frisch. Da tun heißer Tee und Kaffee eher gut. Christian und Sebastian sind so im Arbeitsflow, dass sie nicht mal ihre Butten vom Rücken



nehmen, um sich hinzusetzen. Jungs entspannt euch, die Arbeit rennt nicht weg.

Es sitzt sich so schön. Uns Weintrauben-Pflücker,



echte Berliner essen Weintrauben und nicht einfach Trauben, befällt eine angenehme Lethargie. Harald schaut in die Runde. Er weiß das und motiviert uns mit viel Schwung in der Stimme, die Pause zu beenden. Na gut, erheben wir uns und machen weiter. Rita, selbst



Winzerin und heute Haralds rechte Hand, hat sich da schon längst Eimer und Schere geschnappt.

Den fast vollen Hänger mit der Entrappungsmaschine hat Harald vom oberen Feldrand nach unten versetzt, wo der zweite, noch leere Hänger steht. Er will einen Teil unserer Lese bereits hier vor Ort entstielen, oder, wie es fachmännisch heißt, entrappen.

Wir lesen jetzt vom unteren Feldrand aus bis zu den bereits abgeernteten Stöcken in der Mitte. Voller Tatendrang will ich die erste Traube abschneiden, als Rita, wie aus dem Erdboden geschossen plötzlich vor mir steht und mich ernst anschaut.

Du musst aber schon in deiner eigenen Reihe bleiben, meint sie etwas streng und zeigt auf die Rebstockzeile rechts von mir. Ich könnte schwören, dass diese, in der ich stehe, die richtige ist. Ich bin baff. Woher weiß Rita die nie, glaube ich jedenfalls, in meiner Nähe war, in welcher Zeile ich vor der Pause gelesen habe? Wirklich imponierend. Brav nehme ich meinen Eimer und fange, nun in der richtigen Reihe, mit der zweiten Leserunde an. Gar nicht so leicht, wenn dir die Weinbergsmuhme, bei uns heißt die alte Hexe, Korn- oder Mittagsmuhme, auf den Schultern hockt und dich zu einem Schläfchen in der Hecke am Feldrand verführen will. Aber diesmal hat sie keine Chance. Ich bin mit Weinbergenergie geladen, wie



Poppei durch drei Büchsen Spinat. Auch den anderen muss es so gehen. Mit jedem abgelesenen Stock steigt die Stimmung. Harald ruft mir über zwei Reihen hinweg schon wieder die Frage zu, ob ich weiß, warum es Lese heißt. Nei-en!, schreie ich zurück. Das scheint ihm Antwort genug, denn er betätigt sich bereits als rasender Videoreporter und nimmt mit dem Handy Interviews auf. Volkmar, der Künstler unter uns, Spitzname Kramy, telefoniert mit einer Domina-Traube am Ohr und wird darauf von Harald prompt als schräger Vogel titulierte. Mit einer Weintraube zu telefonieren, zeugt von Kreativität. Und Kunst ist kreativ, Harald. Das weißt du doch. Mir scheint, da haben sich zwei schräge Vögel gesucht und gefunden. Ute sendet derweil fröhlich winkend Grüße aus dem Lachberg. Wirklich Ute, Lachberg passt heute viel besser als Herrenberg.



Wir waren fleißig. Unser Hänger mit der Entrappungsmaschine ist bereits so voll, dass Harald einen Schlauch in den zweiten, noch leeren, Hänger legt und ihn mit der Entrappungsmaschine verbindet.



Das Entstielen per Maschine geht wahnsinnig schnell. Die Rappen enthalten wertvolle Spurenelemente und werden als Dünger



im Weinberg verteilt. Im Nu füllt sich der leere Hänger mit entrappten, angequetschten Trauben, der Maische, die Harald zurück zum Schloss fährt, wo sie weiter verarbeitet wird. Davor

gibt es noch einen kleinen Erfahrungsaustausch unter Winzern. Und was machen wir Heinzelmännchen vom Lachberg derweil? Wir lesen und lesen und lesen... Endlich, die ultimativ letzte Zeile. Wie die Stare sind



alle gemeinsam in die kürzeste Reihe am Feldrand eingefallen, die generell zum Schluss gelesen wird. Keine halbe Stunde und wir sind fertig. Ein tolles Gefühl. Es kann sich wirklich sehen lassen,



was wir heute im Schweiß unseres Angesichts gelesen haben. Harald fährt mit dem zweiten fast vollen Trauben-Hänger voran zum Schlosshof und wir wieder hinterher.



Harald, Sandras Onkel Uwe, und Erwin verschwinden sofort in der Kelterhalle. Jeder

Handgriff der beiden routinierten Helfer sitzt, jeder weiß, was er zu tun hat. Harald hat sich entschlossen, aus den Trauben einen Roséwein, einen Domina-Weißherbst, herzustellen und kann darum mit der Weiterverarbeitung, wie bei einem Weißwein, sofort beginnen.



Die Maische der auf dem Feld entrappten Trauben muss zuerst über einen dicken Schlauch vom Hänger in die Kelter gepumpt

werden. Dafür errichtet Uwe eine stabile Stütze. In der Kelter wird der Saft der bereits angequetschten Trauben zu Most gepresst. Früher stiegen zu diesem Zwecke mehrere gut bewadete Helfer in große Zu-



ber. Wirklich appetitlich ist der Gedanke nicht. Ob so oder so, zurück bleibt in beiden Fällen der Trester aus Traubenschalen und Kernen. Die Kerne ergeben später ein kaltgepresstes, sehr gesundes und kostbares Traubenkernöl.



In Haralds Kelterhalle dürfen wir miterleben, wie der

so gewonnene Most aus der Kelter in die Auffangwanne fließt und anschließend in einen riesigen Stahl-tank gepumpt wird, um sich dort über Nacht abzusetzen.

Nach uralter Tradition lasse ich die Weine sich selbst klären, erzählt er uns. Dafür wird der nun klare Saft, wie auch der filtrierte Bodensatz der Kelter, in den Gärtank geleitet.



Fast klingt es poetisch, wenn Harald sagt, nun kommt die Hefe ins Spiel, die sich ähnlich einer Mutter, um den Gärverlauf kümmert und den Traubenzucker zum gewünschten Alkohol umwandelt. Deshalb sollten Mutter und Kind möglichst lange zusammenbleiben. Die Weine sind dann viel bekömmlicher und geöffnete Flaschen können über eine Wochen genossen werden, ohne an Geschmack zu verlieren, versichert uns Harald. Kurz vor Ende der Gärung mache ich den ersten groben Hefeabstich, wo ich ca. 80% der Hefe entferne. Schönungsmittel wie Gelatine, Eiweiße oder Fischblase, auch die vegane Variante mit Erbsenproteinen oder Kartoffelstärke gelangen generell nicht in meine Weine. Egal welcher dieser Zusätze verwendet wird, sie klären den Wein binnen kurzer Zeit und er kann früher abgefüllt werden, worunter Geschmack und Qualität leiden. Das, versichert uns Harald, kommt für seinen bioenergetischen Weinausbau nicht in Frage. Stattdessen kümmert sich jetzt die eigene Feinhefe der Weine um die Klärung. Wieder klingt es poetisch, als er sagt, zur Unterstützung wirbel ich sie ab und zu mit einem Rührwerk auf. So kann sie sich komplett um ihr Kind im gesamten Tank kümmern. Bei jedem erneuten Absetzen bindet diese feine Hefe Trüb- und Bitterstoffe. Was nochmals Wochen dauert. Bis der Wein perfekt im Geschmack ist. Erst dann setze ich ihm eine geringe Dosis Sulfite zu. Weil sonst die Fruchtsäuren der Weine oxidieren könnten. Beim Silvaner und Kerner ist es ähnlich, meint Harald. Der Silvaner wird bei mir immer spontan, also ohne Hefezusatz, bei 20 Grad vergoren. Und der Kerner, wiederum mit Hefe, wird bei 10 Grad

kalt vergoren, was ungefähr zwei Monate dauert. Die Natur darf zeitlich ihren eigenen Lauf nehmen, sagt er, und beschenkt uns dafür mit dem, was ich als Nährwert Lebensenergie bezeichne, einen bekömmlichen, außergewöhnlich schmeckenden Wein. Es ist faszinierend, was Harald uns über den Werdegang seiner Trauben bis hin zum Wein erzählt. Langsam verstehe ich, welches Prinzip hinter seinem bioenergetischen Weinausbau steckt, viel Zeit, Aufmerksamkeit und Hingabe. Ganz zu schweigen von einem beträchtlichen zusätzlichen Arbeitsaufwand. Und das, angefangen im Weinberg, über die Reife des Weines imahltank oder Eichenfass, bis zur Abfüllung in Flaschen.

Vor der Kelterhalle werden derweil die Domina Trauben aus dem zweite Hänger entrappt und das gleiche Prozedere nimmt seinen Lauf.

Nach so viel Theorie sollten wir uns die kleine, wunderschöne Weinbergkapelle hier in der Nähe anschauen, schlägt uns Harald vor. Nein, Harald, das mache ich ganz bestimmt nicht. Ich habe die Kapelle gesehen und es ist verdammt steil bis man dort oben ist. Das sage ich ihm natürlich nicht, dann müsste ich ja zugeben, dass jetzt meine Weinbergenergien zum Ende des Tages auf ein Minimum geschrumpft sind. Wir machen lieber einen Spaziergang aus Neues hinaus und entdecken dabei eine Streuobstwiese mit verschiedenen Apfelbäumen. Einige schmecken gar nicht so schlecht. Langsam meldet sich der Hunger. Michael und ich überlegen, wo wir heute Abend Essen gehen. Herberts Küche bleibt geschlossen, weil er mit zur Lese war. Das ist wichtiger, als zwei Berliner kulinarisch zu verwöhnen. Was ich schweren Herzens einsehe. Wir haben Glück und bekommen dafür eine Einladung zu Kartoffelsuppe mit Bockwurst. Genau das Richtige nach einem kühlen, windigen Weinlese Tag. Es ist schön, mit am Wörnerchen Familientisch sitzen zu dürfen und gemeinsam mit ihnen zu essen. Gastfreundschaft ist etwas Wunderbares, zumal eine so selbstverständliche wie wir sie bei Sandra und Harald erleben.

Nach dem Essen müssen Harald, Uwe und Erwin zurück in die Kelterhalle. Ihr Arbeitstag ist noch lange nicht zu Ende.

In dieser Nacht habe ich selig in Morpheus Armen geschlafen. Und dass,

obwohl ich nicht wusste, ob uns morgen Hügel oder Berge erwarten. Der Gott des Schlafes hat nach diesem anstrengenden und ereignisreichen Tag ein Einsehen mit mir und hat mich nicht von Hanghühnern träumen lassen.

17. September

Nichts geht über einen Morgenkaffee und ein gutes Frühstück an einem bereits gedeckten Tisch. Michael



und ich werden von Sandra so verwöhnt, dass wir uns bereits wie sehr gute Familienfreunde fühlen.

Eine halbe Stunde später folgen wir Haralds tuckerndem Traktor zur Prichsenstädter Krone. Hier trifft sich das Fähnlein der heute nur noch elf Aufrechten zur Silvaner-Lese. Was kein Problem ist, weil die Rebzeilen kürzer sind und Harald uns garantiert, dass wir bis Mit-

tag fertig werden.

Unseren Elan und die gute Laune vom Herrenberg, oder Lachberg, wie Ute ihn nannte, haben alle mitgebracht. Trotzdem fühle ich mich unwohl, irgend etwas behagt mir nicht an diesem augenscheinlich ganz normalen Weinfeld. Mir fällt nur auf, die Silvaner-Trauben sind kleiner als die Domina und verstecken sich so geschickt unter dem dichten Weinlaub, dass man etliche auf den ersten Blick kaum sieht.



Als nun „alten Lese-Hasen“, sorry, korrekt heißt es, als nun „alte Lese-Häsin“, kann mich Niclas heute getrost allein auf die Reben loslassen. Gerade, als ich meine Schere ansetze, kommt Harald und zeigt mir, dass die Rappen der Trauben sehr kurz sind und eng am Rebstock sitzen. Auf kei-

nen Fall in den Rebstock schneiden, schärft er Michael und mir ein. Das grenzt an Präzisionsarbeit. Was hat sich die Natur dabei gedacht, dem Silvaner so kurze Stiele zu verpassen.

Mühsam nährt sich das Eichhörnchen. Erstaunlich, wie viele praxisbezogene Sprichworte es gibt. Und noch mühsamer füllt sich mein Eimer. Mir fallen vom anstrengenden Schauen fast die Augen aus. Das drosselt mein Arbeitstempo um einiges mehr als gestern beim Domina. Am fünften Rebstock, an dem eine besonders pralle Traube hängt, passiert es dann. Bei solch dichter Belaubung bleibt es einfach nicht aus. Das, was ich die ganze

Zeit ahnte. Instinktiv hebe ich mit zwei Fingern die Blattspitze an. Bei ihrem Anblick erstarre ich zur Salzsäule. Sie ist riesig, ein fettes, furchterregendes, kugelrundes Spinnen-Monster. Wir schauen uns an, sie mich böse und voller Wut, ich sie geschüttelt von panischer Angst. Ich spüre, gleich springt sie mir mitten ins Gesicht. Eine Horrorvorstellung. Vorsichtshalber gehe ich etwas beiseite und lasse dann ganz langsam das Blatt wieder über ihren dicken, hässlichen Körper zurückgleiten. Leise, fast flüsternd, um das bössartige Ding nicht zu reizen, rufe ich durch



den Rebstock, „Hilfe!“ Michael, der mit seiner Lese schon über die Zeilenmitte hinaus ist, hört mich natürlich nicht. Also muss ich zu ihm gehen, um dann sehr anschaulich von meiner dramatischen Begegnung mit dem achtbeinigen Weinbergmonster zu berichten. Anschließend verkünde ich nachdrücklich, dass ich keine einzige Silvaner-Traube mehr lesen werde. Nur noch Domina, deren Laub halb so dicht ist. Und überhaupt, garantiere ich meinem Mann empört, ganz sicher hockt nirgendwo im gesamten Weinberg solch ein Ungeheuer. Außer, wie immer bei mir. Mein Mann, der sich im Laufe vieler Ehejahre an meine ausgeprägte Spinnenphobie gewöhnt hat, verspricht, dass er meine Rebstockseite weiterlesen werde, sobald er mit seiner fertig ist. Dann lässt er mich ziemlich lange an meinem Spinnenweinstock schmoren, vor dem ich wie festgenagelt warte. Sein

kurzes restliches Zeilenstückchen abzulesen, kann doch nicht ewig dauern, denke ich verzweifelt. Endlich kommt er. Hebt das Weinblatt, auf das ich in gehörigem Abstand zeige, und murmelt: beachtlich. Darauf beginnt er seelenruhig die Trauben für mich abzuschneiden, während ich wie hypnotisiert weiter vor meinem fünften Rebstock stehe. Ein Blick in den Eimer, das Ergebnis meiner bisherigen Lese ist jämmerlich.



Bald ist Mittag, die anderen fast fertig mit ihrer Lese und ich habe noch nicht ein einziges Mal nach Niklas und seiner Butte gerufen. Werden die beiden Buttenträger Niklas und Sebastian kurzzeitig nicht benötigt, lesen sie hier und da mit oder finden, wenn sie durch die Reihen gehen, da und dort noch eine vergessene Traube. Das nenne ich rationelles Arbeiten.

Und wo, bitteschön, sind meine Weinbergenergien hin? Nach diesem albtraumhaften Erlebnis auf dem

Nullpunkt gelandet. Das ist ziemlich frustrierend. Mir kommt vor, als würde auf einmal bei uns allen der Schwung und die anfängliche Unbeschwertheit fehlen. Es wird weniger laut gelacht, weniger Scherze fliegen von Reihe zu Reihe. Das ist nur Einbildung, Gabriele, weise ich meine innere Stimme zurecht. Dann entdecke ich Herbert, der ganz allein in der Zeile neben mir hockt und seinen Eimer mit Trauben füllt. Meinen, der nicht mal halbvoll ist, lasse ich vor dem bewussten Rebstock fünf stehen und gehe zu ihm. Eine willkommene Ablenkung für mich, um das eben Erlebte schneller zu verdrängen. Herbert kocht phantastisch, dafür scheint er weniger gesprächig zu sein. Trotzdem kann ich ihm die beiden Möhrenrezepte mit Tonkabohne und Ingwer mit Vanille entlocken. Die Herstellung des himmlischen



Lavendeleises ist leider viel komplizierter und wird nicht in mein Rezeptbuch aufgenommen.

In der Zwischenzeit hat mein Mann für mich ein gutes Stück weitergelesen. Langsam, sehr langsam kehren meine Weinbergenergien zurück. Ich schäme mich für meine Angst, nehme meinen ganzen Mut zusammen, ziehe die Gummihandschuhe über, die mich vor direktem Kontakt mit Spinnen schützen, und lese mit ihm meine Rebstockzeile zu Ende. Es geht, stelle ich erleichtert fest. Unsere Trauben kommen als letzte in die Butte, die Niklas zum Schluss noch einmal auskippt.

Die Lese auf der Prichsensteiner Krone ist für dieses Jahr beendet.



Vor dem Schlossrestaurant erwartet uns alles was hungrige Weinbergs-Arbeiterinnen und -Abeiter mögen. Sogar Kuchen hat Sandra aufgetischt. Mit jedem Bissen, jedem Schluck, steigt der Blutzuckerspiegel wieder und steigen die Kräfte. Die brauchen wir, unser Tagessoll ist noch nicht erreicht. Dafür müssen Winzers Heinzelmännchen zum Gerolzhofen Arlesgarten, deren Silvaner-Rebstöcke bereits über sechzig Jahre alt sind.



Mitten im Weinfeld steht Haralds kleine Weinbergs-Hütte. Hier bietet er geführte Achtsamkeitsmeditationen mit seinem Cosmowein Rosa Sehnsucht an. Dabei geht es, mit Hilfe des Weines, um das bewusste Wahrnehmen unserer fünf Sinne. Eine sehr schöne



wie außergewöhnliche Form der Meditation.

Wir Weinleser sind leider nicht zum Meditieren gekommen sondern, um Trauben zu ernten. Harald weist uns Berliner noch einmal darauf hin, keine schimmeligen Trauben zu ernten, außer es handelt sich um Edelschim-

mel. Anfangs gar nicht so einfach. Bald kenne ich den Unterschied und schneide schimmelige Beeren großzügig aus, bevor die restlichen Trauben in den Eimer kommen.

Es ist schon eine merkwürdige Sache mit den Gefühlen und Empfindungen. Mir kommt vor, hier im Gerolzhofer Arlesgarten herrscht eine viel heitere Atmosphäre als heute Vormittag auf der Prichsenstädter Krone. Sicher hat das mit der Spinne zu tun. Eine andere Vermutung und Erklärung habe ich nicht. Jedenfalls habe ich im Augenblick keine Angst mehr vor Monsterspinnen und hebe nicht das Weinblatt mit zwei Fingern an, bevor ich die Traube darunter abschneide.

Auch unser Lesevölkchen ist wieder beschwingter Stimmung. Einschließlich Harald. Gabriele, ruft er zwei Rebstockzeilen schräg von mir entfernt, weißt du, warum es Wein-Lese heißt? Ich habe seine Frage heute schon vermisst. Nein, Harald, ich weiß es immer noch nicht, antworte ich ehrlich. Sebastian, der gerade mit seiner Butte kommt, macht das für mich. Ich glaube, Haralds und mein Frage-Antwort-Spiel nervt ihn langsam. Er zückt sein Handy und läßt allen Umstehenden vor, dass die Bezeichnung vom althochdeutschen lesan oder lateinischen legere kommt. Was auswählend sammeln oder ernten bedeutet. Weinlese leitet sich also vom Begriff Wein-Auslese ab. Nach genauem Anschauen werden die faulen Beeren oder Trauben ausgelesen und nur die gesunden kommen in Eimer und Butte. Danke, Sebastian. So einfach ist das. Wir lesen unsere Trauben, wie Aschenputtel die Erbsen. Die guten in die Butt, die schlechten werden entfernt und bleiben am Fuße des Weinstocks liegen. Um sie kümmert sich die Natur. Hast du gehört, Harald, ich weiß es jetzt, rufe ich. Aber der ist, wie ein Flummi auf zwei Beinen, schon wieder unterwegs. Auch heute hat der Herr des Weinberges auf alles ein Auge, nichts Wichtiges entgeht ihm. Das Werden eines besonderen Weines fängt bereits bei der Lese, der Wein-Auslese, an. Das habe ich in der Zwischenzeit gelernt.

Je weiter der Nachmittag voranschreitet, je mehr Rebstöcke abgelesen sind, umso ausgelassener wird die Stimmung unter uns. Das muss an den berausenden Schwingungen liegen, die der Weinberg wahrscheinlich aussendet. Trotzdem sind mittlerweile alle schon ein wenig erschöpft. Jetzt



gilt nur noch, fertig werden. Immer öfter ist der Ruf „die Butt!“ zu hören und bald nur noch ein kurzes „Butt!“. Und das so oft hintereinander, dass es plötzlich wie Putt klingt. Als wäre ein Damm gebrochen, ertönt nun wie auf Kommando das Putt-Putt-Putt herrlich alberne Weinleserinnen und Weinleser .

Wenig später verlässt unsere fröhliche Ge-

meinschaft den Arlesberg. Einige von uns werden vielleicht in gut einer Woche zur Lese des Kerners wieder hierher kommen. Schade, dass Michael und ich nicht dabei sind. Die Entfernung Berlin-Prichsenstadt ist einfach zu weit. Für uns zwei geht es morgen nach Hause, aber vorher mit den anderen und einem reich gefüllten Hänger Silvaner-Trauben wieder zum Schlosshof. Diesmal folgt Harald uns und wir sind die ersten, die ankommen.

Unbeschreiblich, nach stundenlangem Stehen endlich wieder sitzen und den Rücken anlehnen. Sandra überrascht uns, ganz italienisch, mit Spaghetti Bolognese und Wein natürlich. Buon Appetito! Keine Frage, den ha-

ben wir. Übrigens haben wir drei Gabriele unter uns, spricht mich Harald während des Essens an. Neben einer sitzt du. Ein schöner Zufall, finde ich. Das muss, kurz bevor alle auseinander gehen, selbstverständlich per Foto festgehalten werden. Derweil wir drei Grazien



noch vor Haralds Traktor posieren, sind die Trauben längst abgerappt und in die



Presse geleitet. Längst sind die Rap-
pen zusammengekehrt
und längst stehen Lei-
ter und Bürste zum
Säubern des Hängers



bereit. Harald kann sich auf Erwin verlassen. Die beiden sind ein eingespieltes Team. Und während der Silvaner bereits die Wanne füllt, um von dort, wie gestern der Domina, weiter in den Stahltank zu fließen, nimmt unser fröhlicher Trupp Abschied voneinander. Lachen und Grüße fliegen noch einmal hin und her, Autotüren klappen, dann ist es plötzlich sehr ruhig auf dem Schlosshof. Nur aus der Kelterhalle, wo Harald und Erwin arbeiten, ist Geschäftigkeit zu hören.



Komm, sage ich zu meinem Mann, bevor wir morgen nach Hause fahren, will ich unbedingt zur Ruine der Stollburg. Hoch über Haralds Weinberg in Oberschwarzach habe ich gestern bei der Domina-Lese die immer noch majestätisch wirkenden Reste der Mauern und des Wehrturmes entdeckt. Angeblich soll dort vor über 850 Jahren der Minnesänger Walther von der Vogelweide geboren sein, doch nichts Genaues weiß man nicht. Mich, die einst lernte seine Gedichte auf

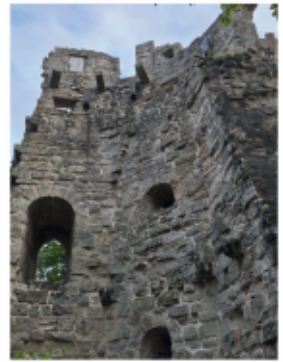
mittelhochdeutsch zu lesen, fasziniert allein der Gedanke, dass es so sein könnte. Da schrecken mich nach diesem anstrengenden Tag selbst die 224 Stufen, die sich immer wieder mit normalen Steilwegen abwechseln, nicht. Auch nicht der letzte, ziemlich beschwerliche Abschnitt.

Dafür stehen wir dann vor den 14 Meter hohen Wandresten des Bergfrieds,

an einem vielleicht literaturhistorisch bedeutenden Ort. Michaels Begeisterung für Walther von der Vogelweide und einer Burgruine, von der keiner sicher



sagen kann, dass hier wirklich der Geburtsort des Minnesängers war, hält sich in Grenzen. Während es für mich



ein starker Kraftort ist, den ich nur ungern nach viel zu kurzer Zeit wieder

verlasse.

Beim Abstieg haben wir noch einmal einen traumhaften Blick in das Handthal.

„... Vor dem walde in einem tal, / tandaradei, / schöne sanc diu nahtegal.“ Wunderschön, schwärme ich. Mein Mann nickt und meint, nur die Weinbergkapelle haben wir nicht gesehen. Ich glaube, sie hätte ihn mehr interessiert.

Ein Grund, wiederzukommen, antworte ich lachend. Meine es aber ernst. Harald schließt gerade das riesige Tor der Kelterhalle als wir zurück kommen. Es waren zwei sehr arbeitsintensive, lange Tage für ihn. Der gestrige ging bis in die Nacht hinein. Morgen will er endlich ausschlafen. Bevor er nach Hause fährt, bringt uns Harald zwei Gläser und eine Flasche rosa Sehnst, seinen Wein, der alle Chakren und Körper und Seele harmonisiert. Genießt die restlichen Sonnenstrahlen und Danke für eure Hilfe. War schön mit euch, sagt er, umarmt uns zum Abschied und wünscht uns für morgen eine gute Heimfahrt. Wenn alles passt, werden wir im nächsten Jahr zur Lese wiederkommen, versprechen Michael und ich.

Dann sind wir beiden Berliner allein. Waren wir wirklich nur zwei Tage hier, frage ich meinen Mann. Es ist so viel Interessantes passiert. Wir haben so viel gesehen. Haben fröhliche Weinleserinnen und Weinleser kennengelernt, mit denen wir gemeinsam viel Spaß hatten. Und von Harald

haben wir eine Menge über den bioenergetischen Weinanbau erfahren. Seine Arbeit als Oenologe im Einklang mit den Gesetzen der Natur erleben zu dürfen, war eine reiche Erfahrung für uns. Jedes Glas Wein werden wir jetzt in diesem Bewusstsein trinken.

Donnerstag früh, 18. September

Schnell noch ein Erinnerungsfoto mit Niklas, dann nehmen Michael und ich Abschied vom Weinschloss Wörner. Was uns nach dieser schönen Zeit hier mit Harald, Sandra, Niklas und den anderen etwas schwer fällt. Eigentlich sollten wir bleiben, der Kerner wird in ein paar Tagen gelesen. Und wir werden dann aus Berlin an alle denken, die vom Lachberg daran teilnehmen. Vielleicht sehen wir uns ja im nächsten Jahr zur Lese bei Harald wieder.



Nachtrag

Mitte Oktober schreibt uns Harald, dass der Domina-Weißherbst mittlerweile fertig vergoren ist und nur noch 4.9 Promille Säure hat. Die beiden Silvaner von der Prichsenstädter Krone und vom Gerolzhofer Arlesgarten hat er zusammen ausgebaut. Mit ca. 85 Grad Oechsle und 7,9 Promille Säure ein fantastisches Lesegut für gefällige, süffige, fruchtige Weine. Und der Kerner aus dem Gerolzhofer Arlesgarten hatte knapp 100 Grad Oechsle bei 7,2 Promille Säure, traumhaft für vollmundige, kräftige, fruchtige Weine. Klingt hervorragend!

Michael und ich freuten uns sehr, als wir vom erfolgreichen Ergebnis der diesjährigen Weinernte erfuhren und sind jetzt ein bisschen stolz, dass wir einen winzigen Anteil daran hatten.

Nachwort – nebst einer kleinen Einführung in das berlinische Vokabular

Berliner haben bekanntlich eine große Klappe oder, noch dreister gesagt, freche Schnauze und etwas Größenwahnsinnig sind sie auch. Beides ziemlich ausgeprägt, aber auf charmante Art. Wer echte Berliner kennt, nimmt das nicht übel, weil bei den meisten das Herz auf dem rechten Fleck sitzt .

Was nun den Größenwahn betrifft, waren sich die Berliner schon vor Jahrhunderten sicher, was Franken, Rheinländer, Unstruter oder die von der Mosel können, können wir schon lange. Nämlich Wein anbauen. 1450 gab es allein am Kreuzberg über 100 Weinbauern und 1567 im gesamten Berlin 70 Weinberge und 26 Weingärten die so viel Wein erzeugten, dass er sogar nach Sachsen, Böhmen, nach Preußen, später auch nach Hamburg und weiter in den Nord- und Ostseeraum, bis nach Russland, exportiert wurde. Nach dessen Geschmack, zu Zeiten als der Winter eisig und die Sommer lau waren, frage man lieber nicht. Berliner Weine waren trotzdem, ob man es glaubt oder nicht, begehrt.

Der Abgesang des erfolgreichen Berliner Weinanbaus begann 1736 als König Friedrich Wilhelm der Erste verordnete, einen Großteil der Weinberge für Getreide zu nutzen. Der sehr arbeitsintensive Weinbau war durch das raue Klima nicht rentabel genug und die immer größer werdende Bevölkerungszahl wurde allein durch Wein nicht satt. Hinzu kam, dass die Berliner genug von dem sauren Gebräu hatten und jetzt süße Südweine oder bayrisches Bier bevorzugten. Den Rest, das endgültige Aus, erledigte der Winter 1739/40, dessen Frost bis in den Mai herrschte und fast alle Weinkulturen vernichtete.

Berliner sind ja helle und pfiffig sind sie sowieso. Statt sauren Wein, brauten sie eben Bier. Wieder mit großem Erfolg, der bis heute anhält.

Und was ist aus dem Weinanbau in Berlin





geworden? Die Erinnerungen daran gingen nie verloren. Es hat zwar ein Zeitchen gedauert, aber das Winzerblut fließt nach wie vor in den Adern der Berliner. Der Kreuzberg erhebt sich immer noch mitten in Berlin. Es kam, wie es kommen sollte. Wiesbaden ist nicht umsonst Partnerstadt von Kreuzberg. Auch zwischen

Partnerstädten erhalten kleine Geschenke die Freundschaft, dachten sie die Wiesbadener und schenkten 1968 den Kreuzbergern fünf Riesling-Rebstöcke vom Neroberg.

Damit jing de ganze Schose (Ding, Sache, Kram) mit den Weinbau nach Unzeiten wieda los.



Ist ja ein bisschen mager, um aus Berlin wieder das einstige Weinanbaugebiet zu machen, fanden die Ingelheimer vom Rhein und schickten 20 Rebstöcke Blauer Spätburgunder. Im Laufe der Jahre kamen 300 Rebstock-Geschenke aus verschiedenen Regionen dazu, Riesling, Kerner und Spätburgunder, die heute am Hang des Kreuzberges im Victoriapark und auf dem Senatsweinberg, vor der sonnigen Brandmauer einer benachbarten Gärtnerei, gedeihen. In den Handel kommt dieser begehrte Tropfen nicht. Allein dem Bezirksbürgermeister ist es vorbehalten, ihn als Präsent zu verschenken. Bei reicher Ernte kann man, mit etwas Glück, die kleinen Fläschchen „Weinungsfreiheit“ gegen eine Spende an das Bezirksamt auch erwerben.

Seit 1968 hat die Berliner Winzer also wieder das Weinanbau-Fieber



gepackt und breitete sich nach und nach, mehr klein als groß, quer über die Stadt aus, ob im Garten der Hessischen Landesvertretung, im Volkspark Humboldthain im Wedding, in Tempelhof, Schöneberg, in Wilmersdorf mit seinem Wilmersdorfer Teufelströpfchen, im

Tiergarten oder Pankow.

Jedoch Berlins größtes Weinfeld, mit 0,5 ha, befindet sich seit 2002 in Britz, auf einer ehemaligen Brache des Stadtbezirks Neukölln, am Rande einer Kleingartenkolonie namens „Guter Wille“. Und den braucht es im wahrsten Sinne des Wortes wer in Berlin, obendrein an solch



ausgefallenem Ort, Wein anbaut. Hier wachsen Weinstöcke verschiedenster Sorten Europas, wie Muskat, Weiß- Grau- und Spätburgunder, Phönix, Dornfelder, Acolon und Ortega. Die meisten stammen aus Franken, dem Rheingau und Moldavien. In Britz wird der Wein nicht nur angebaut, sondern auch selbst und in

Handarbeit gekeltert. Aus diesem Grunde darf sich Britz stolz „Weingut“ nennen. Gärung und Ausbau erfolgen im Stahltank, wobei auf die Spontangärung mit wilden Hefen gesetzt und so ein typischer Naturwein produziert wird.

Nur die Britzer und die Kreuzberger Weine sind echte Berliner Weine, denn nur sie werden vor Ort, beide in Berlin-Britz, verarbeitet und gekeltert. Traditionell natürlich, mit einer Korbpresse.

Seit 2016 ist Berlin wieder amtliches Wein-Anbaugebiet, darum dürfen die Britzer ihre Weine „Knorke“ (Ausdruck höchster Anerkennung, vorzüglich) und „Schnieke“ (hübsch, elegant, fein – *siehst schnieke aus in dein neuet Kleid, Mutta*) offiziell in ihrem Hofladen verkaufen. Beide sind Cuvées aus bis zu acht Rebsorten. Auch wenn sie nur die Bezeichnung „Deutscher Wein“ tragen, etwas Besonderes sind sie allemal.

Und wat den Wein überhaupt betrifft, hatte olle Jöthe och da wieda recht und kricht darum och det letzte Wort. Obwohl et eenem Berlina echt schwerfällt, nich det letzte Wort zu haben. Im Falle Jöte macht da aber mal ne Ausnahme. Wegen seines guten Herzens:

„Der Wein erfreut des Menschen Herz, und die Freudigkeit ist die Mutter aller Tugenden.“