

Das Nackenheimer Weingut Gunderloch mit Juniorchef Johannes Hasselbach (hinten) bewirtschaftet 12,5 Hektar. AZ-Mitarbeiter Marcel Friederich packte bei der Weinlese am Roten Hang mit an.
Foto: hbz/Kristina Schäfer

Weinlese geht in die Oberschenkel

SELBSTVERSUCH AZ-Mitarbeiter Marcel Friederich hilft beim Ernte-Endspurt am Roten Hang mit

Von
Marcel Friederich

NACKENHEIM. Das geht ordentlich in die Oberschenkel. Der Endspurt hat begonnen. Noch eine Woche lang ist Weinlese am Roten Hang, der weltberühmten Hanglage aus rotem Tonschiefer. Weil das Gelände extrem abschüssig ist, sollte man gut durchtrainiert sein, um problemlos die Balance zu halten. Ich, der AZ-Reporter, habe eine rote Schere in der Hand und helfe zum ersten Mal bei der Lese mit. Das wird bestimmt ein Abenteuer.

Doch bevor ich mich um die Trauben kümmere, suche ich erst noch einen festen Stand. Schließlich beträgt das Gefälle rund 45 Prozent. Und weil es am Vortag heftig geregnet und sogar geschneit hatte, komme ich auf dem rutschigen Untergrund kurz aus dem Gleichgewicht – puh, gerade noch abgefangen. Sonst hätte ich wohl im Matsch gelegen. „Die meisten Erntehelfer sind bei uns schon länger dabei. Für sie ist das mit dem Gleichgewicht weitgehend kein Problem mehr“, sagt Johannes Hasselbach, Juniorchef des Weingutes Gunderloch aus Nackenheim. „Doch dafür kommt es immer mal wieder vor, dass ein Ernteeimer den Hang hinunter purzelt“, sagt Hasselbach mit einem Augenzwinkern.

Nach einigen Minuten habe ich mich an die Gegebenheiten gewöhnt. Auch wenn die Oberschenkel schon ein wenig zwicken, kann die Weinlese nun beginnen. Mit meiner Schere schneide ich die erste Traube ab. Eigentlich unspektakulär, trotzdem ein sehr schönes Gefühl, einen Beitrag zum neuen Weinjahrgang zu leisten. In diesem Fall soll es ein trockener Riesling werden, die klassische Sorte für den Roten Hang.

Arbeiten mit langer Unterhose

Allerdings muss ich jetzt noch entscheiden, in welchen Ernteeimer diese Traube gehört: In den Eimer für die gesunden Trauben oder in den für die angefaulten? Und warum gibt es überhaupt zwei verschiedene Behälter? Der Juniorchef erklärt mir: „Entscheidend für die Qualität des Weines ist die Selektion, also die Auswahl der Trauben. Darauf legen wir sehr großen Wert. Denn 95 Prozent der Qualität des endgültigen Weines wird im Weinberg erzeugt.“ Da ich eine rundum gesunde Frucht erwischt habe, landete diese im „guten Eimer“ für den trockenen Riesling. Aber auch der „schlechtere Eimer“ ist schon halb gefüllt. Hier landen die Trauben, die vom Schimmelpilz Botrytis befallen sind. Allerdings können auch diese Trauben gut weiterverwendet werden, und zwar für die Auslese-Weine.

Die Selektion ist jedoch nur möglich, wenn die Weinlese per Hand erfolgt. Diese ist sehr zeit- und personalaufwendig. Doch dafür wird der Winzer am Ende mit einer höheren Qualität belohnt. „Bei der Weinlese mit dem Vollernter werden dagegen alle Trauben verwendet und vermischt. Eine Selektion ist dabei nicht möglich“, sagt Hasselbach. „Deshalb erfolgt unsere Lese zu 90 Prozent per Hand.“ Dafür stehen dem 32-Jährigen etwa 20 Erntehelfer aus Polen zur Verfügung. Diese sind allesamt im Weingut Gunderloch untergebracht.

Jetzt aber genug geschwätzt. Ich muss weiterarbeiten. Dabei habe ich Glück, dass ich mit dicker Winterjacke und langer Unterhose ausgestattet bin, denn nur so ist die Arbeit im Weinberg überhaupt möglich. Zwar lacht die Sonne vom Himmel, doch es ist bitterkalt. Während ich fleißig am Schneiden bin, lasse ich auch immer wieder mal den Blick schweifen.

Blick zur Frankfurter Skyline

Schließlich hat man hier am Roten Hang eine überragende Aussicht über den Rhein, bei guter Thermik bis hin zur Frankfurter Skyline. Auch wenn die Arbeit körperlich anstrengend ist, wird mir sehr bald klar: Es könnte kaum einen schöneren Arbeitsplatz geben.

Nach einer Stunde ist mein Weinlese-Debüt beendet. Die Oberschenkel brennen, doch das ist zweitrangig. Die Arbeit im Weinberg hat mir sehr großen Spaß gemacht. Und wenn ich heute Abend auf der Couch ein Gläschen Wein trinke, wird meine Wertschätzung für den heimischen Rebensaft größer denn je sein.