

Weinlese

Vom Weinberg direkt in die Kelterei



Die reifen Trauben werden direkt zur Kelterei gebracht.

Foto: Klodd

Von Sandra Simonsen

Der kleine Lastwagen holpert über die engen Wege in den Weinbergen. Auf der Ladefläche sitzen und stehen zwischen zwei großen grünen Kübeln 16 Männer und Frauen. Sie müssen sich gegenseitig festhalten, um nicht herunterzufallen.

Der kleine Lastwagen holpert über die engen Wege in den Weinbergen. Auf der Ladefläche sitzen und stehen zwischen zwei großen grünen Kübeln 16 Männer und Frauen. Sie müssen sich gegenseitig festhalten, um nicht herunterzufallen. Bei jedem Schlagloch wird geschimpft, doch laufen will auch niemand.

Werner Franz fährt den Wagen bis ganz nach oben in die Weinberge von Winzer Josef Blöser. Erleichtertes Gemurmel, dann springen alle geübt von der Ladefläche. Der fünfte Tag dieser Weinlese-Saison beginnt.

„Heute ernten wir Müller- Thurgau, eine Traube aus der Schweiz, aus der Weißwein gewonnen wird“, erklärt Werner Franz, seit vielen Jahren Mitarbeiter beim Oberdollendorfer Weingut Blöser. Nun schickt er die Erntehelfer in verschiedene Reihen; zielstrebig nehmen die sich, mit Handschuhen, Eimer und Gartenschere ausgerüstet, immer zu zweit eine Reihe Weinreben vor.

Nach ein paar Tagen ist der Muskelkater weg

Die meisten Arbeiter sind selbst Oberdollendorfer, die Weinlese ist eine Art „Ehrensache“ für sie. So ist es auch nicht verwunderlich, dass die Arbeit routiniert und schnell vorangeht – die schwarzen 15-Liter-Eimer füllen sich scheinbar von alleine.

Zwischen den knapp zwei Meter hohen Reben steht auch Malene Franz. In Wanderschuhen, grünem T-Shirt und mit einer locker um die Hüfte geschwungenen Regenjacke knipst sie behände die Trauben von den Reben und schneidet überflüssiges Blattwerk ab. „Diese hier bleiben hängen“, erklärt sie mit Fingerzeig auf ein paar kleinere, noch grüne Weintrauben. „Die sind noch nicht reif – die können sich die Vögel holen.“ Sie ist seit fünf Jahren immer zum Binden im Frühjahr und zum Ernten im Herbst dabei, erzählt sie.

Doch so leicht, wie es bei Malene Franz und den anderen aussieht, ist die Weinlese dann doch nicht. Man muss immer aufpassen, dass man weder sich selbst noch seinem Gegenüber in die Finger schneidet. Und das ständige Bücken nach

Trauben und Eimer zieht schon nach kurzer Zeit im Rücken. „Wer hier mitmacht, hat nicht mehr so viele Rückenprobleme“, scherzt Malene Franz, „daran gewöhnt sich der Rücken ja schon nach ein paar Tagen, dann gibt es keinen Muskelkater mehr.“

Ein paar Reihen weiter arbeitet Werner Lorenz. Er ist schon ein „alter Hase“ bei der Weinernte, seit 13 Jahren kommt er jedes Jahr wieder und unterstützt die Blösers. „Meine Frau war über 25 Jahre lang immer dabei, als ich dann in Rente ging, hat sie mich mitgenommen“, erklärt er. Doch in all den Jahren habe er nie so viele abgefressene Trauben gesehen wie jetzt. „Dieses Jahr ist es wirklich schlimm mit den Wildschweinen, das hab ich noch nie erlebt“, ärgert sich der ehemalige Schlosser.

Die geernteten Trauben werden direkt aus den Eimern in einen Behälter auf dem Schmalspurschlepper gekippt, der die Trauben in die grünen Kübel auf dem Lastwagen füllt. Wenn fünf Kübel voll sind, kann auch die Arbeit in der hauseigenen Kelterei beginnen.

Familie Blöser baut bereits seit 1696 Wein an, lange Zeit war der Hof jedoch ein Mischbetrieb. Erst 1966 übernahm Winzermeister Josef Blöser schließlich das Weingut von einer Genossenschaft und trennte sich von der Landwirtschaft, in den 70er Jahren habe der Hof dann durch eine Flurbereinigung die jetzigen sieben Hektar Rebfläche erhalten, erinnert sich der heutige Inhaber und Winzermeister Bernd Blöser.

Bei den Blösers werden etwa 30 verschiedene Weinsorten angeboten – alle stammen aus den selbst angebauten Trauben, die in der hauseigenen Kelterei zu Wein verarbeitet und abgefüllt werden.

Die ersten fünf Kübel voller weißer Müller-Thurgau-Trauben werden an diesem Morgen direkt vom Weinberg in die Kelterei gefahren. Dort füllt Winzermeister Bernd Blöser die Trauben zunächst in ein „Entrappungsgerät“. Blitzschnell fliegen haufenweise kleinere Traubenäste aus der Maschine in eine große Tonne. „Die nehmen wir später als Dünger“, erklärt Josef Blöser. Die entrappten Trauben fallen unterdessen in eine große Edelstahlröhre. Hier werden die rund 2500 Liter Trauben gemahlen, die sogenannte „Kelter“ presst den Saft in eine Wanne, von wo aus er durch einen Filter direkt in einen großen Tank gepumpt wird. „Hier wird alles Schädliche, was zum Beispiel aus Erde und faulen Beeren entsteht, durch komprimierte Luft nach oben gedrückt“, erklärt Josef Blöser. Nach gut zweieinhalb Stunden ist der gesamte Saft gepresst und der Traubensaft wird weiter in einen Gärtank gepumpt.

Die Rotweinherstellung ist etwas komplizierter: „Die rote Farbe sitzt bei den Beeren nur in der Haut, deshalb muss für Rotwein die gesamte Beere gären, denn nur durch das entstehende Kohlendioxid gelangt die rote Farbe aus der Haut in den Saft“, erklärt Blöser. Doch während Weißwein etwa sechs bis acht Wochen braucht, ist Rotwein schon nach etwa vier bis acht Tagen fertig gegoren. So können beim Weingut Blöser im Schnitt rund 4000 Liter Wein am Tag hergestellt werden.

„Wir verkaufen unseren Wein auf allen Schienen, deutschlandweit und teilweise sogar ins Ausland“, erklärt Josef Blöser stolz.

Artikel URL: <http://www.rundschau-online.de/bonn/weinlese--vom-weinberg-direkt-in-die-kelterei,15185502,19083912.html>

Copyright © Kölnische Rundschau