

Alter Freund wurde wieder neu entdeckt

Burgunder-Erbe zeigt Perspektiven.

Beim Weinkauf entscheidet der Kunde manchmal nach simplen Kriterien. Schwer haben es unbekannte Sorten, ganz schwer solche, bei denen man schon an der Aussprache scheitert. Wer will sich denn schon im Laden blamieren. Richtig hart ist „Auxerrois“. In Baden ist die Verballhornung Ochserohr schon dicht dran. Doch keine Scheu! Da er im Fachhandel immer öfter auftaucht, auch von Saale-Unstrut, einfach drauf zeigen: „Den hier!“. Mir sind derzeit vier Weingüter bekannt, die ihn bei uns anbauen. Seeliger aus Beuditz machte den Anfang und präsentierte ihn als gelungenes Cuvée mit Chardonnay, Wolfram Proppe lässt ihn ihm Gleistal reinrebsortig reifen und baut ihn auch so aus. Gleiches gilt für das Weinhaus zu Weimar und Proppes Chef Andreas Clauß.

Burgenland-Journal Wein-Kritik

Die nach jüngsten Forschungen aus einer Wildkreuzung aus einem Pinot und dem Weißen Heunisch entstandene Sorte ist kein kürzlich Zugereister. Proppe, der nicht nur Nebenerwerbs-Winzer mit eigenem Gut und Kellermeister im Thüringer Weingut Bad Sulza ist, sondern auch unermüdlicher Sucher nach alten Rebstöcken, fand solche in heimischen Bergen. Ob nun von den Hugenotten mitgebracht oder anderer Quelle. Der Auxerrois ist einer von uns wie Lafontaine und de Maizière! Oder Fontane!

Proppes 2012er von der Lage Golmsdorfer Gleisburg jedenfalls ist ein Beleg, wie gut der hier werden kann. Einen Hauch würziger als Grauburgunder, schmeichelnder als der Weißburgunder ist er ein rundum gelungenes Trinkvergnügen.

Proppes schamhaft als DQW vertriebener Tropfen hat locker Spätlese-Qualität. Ende September mit rund 90 Öchsle gelesen, bringt der Wein die Vorzüge der hoch über der Saale gelegenen Rebfläche zur Geltung. Sehr warmes Kleinklima sorgt für gute Zuckerwerte. Viel Kalk im Boden bürgt für die Mineralik. Ein Hauch Holz ist zu spüren, wenn man lange genug danach sucht. Prägend sind Würze und ein Früchtekorb mit Birnen, aber auch Ananas.

MORO

2012er Auxerrois, Golmsdorfer Gleisburg, Weingut Proppe Bad Sulza, ab Gut für 13 Euro



Weinbau in der Innenstadt: Ein Mitglied der Erfurter Weinzunft auf dem Petersberg.

FOTO: MORITZ FALGOWSKI

Domblick inklusive

IN VINO VERITAS In Thüringens Hauptstadt gibt es zwei Weinberge – einen sichtbaren und einen an ungewöhnlichem Ort gut versteckten.

VON WOLF-DIETRICH BALZEREIT

So mancher Besucher der mächtigen Festungsanlage unweit des Erfurter Domes wird sich schon verwundert die Augen gerieben haben, wenn er links des steilen Anstieges zur Zitadelle eines sehr gepflegten kleinen Weinbergs angesichtigt wurde. Wein an ungewöhnlichen Orten ist jetzt keine Seltenheit. Man denke an die Rebzeilen am Hamburger Hafen oder in einem Berliner Fußball-Stadion. Doch anders als die Trauben dort, landen die Erfurter Früchte in allgemein zugänglichen Flaschen. Schließlich ist die Rebanlage eine offiziell registrierte.

Als die Rebflächen verschwanden

Im Mittelalter war Erfurt – wie so viele mitteldeutsche Landstriche – reich bestockt mit weißen und roten Trauben. Doch kleine Eiszeiten, fallende Zollgrenzen oder der Vormarsch des Bieres ließen nichts davon übrig. 1916 letzte Erwähnung nach Anfängen wohl schon vor 1000 Jahren. Die üppigen Rebflächen auf dem Petersberg mussten dem Bau der „Citadelle“ 1665 weichen, womit die Tradition des von den Petersberger Mönchen begründeten Weinbaus jäh endete. Wahrscheinlich standen hier um 1200 die ersten Pflanzen am Kloster Peter und Paul, der Legende nach von

Frankenkönig Dagobert im 8. Jahrhundert gegründet.

Die heutige Anlage hat freilich andere Wurzeln. 1935 wurden für den Zwangsverkauf von Überproduktionen Partnerschaften verordnet. So kamen Erfurt und Bechtheim zusammen. Und daran erinnerte man sich 1991 in der Euphorie der Wiedervereinigung. Doch anders als anderswo mit bleibenden Folgen. Zweimal 99 Reben kamen als Schauweinberg in die knochenharte Erde. Müller-Thurgau, Silvaner und Riesling pflanzten die Bechtheimer. Recht ambitioniert am lange nicht erprobten Standort.

Doch die blanken Werte sprachen durchaus für dieses Experiment. 1746 Sonnenstunden werden für Erfurt angegeben, dies sind nach der hübschen kleinen Broschüre der Erfurter Winzer etwa so viele wie in der Champagne. Davon nimmt die Südhanglage reichlich auf. Das innerstädtische Kleinklima ist ein zusätzliches Plus. Auch für die roten Sorten Dornfelder und Portugieser. Die Rheinländer bewiesen ein gutes Händchen für hiesige Bedingungen.

Von Anfang an Chef der derzeit 18 Enthusiasten umfassenden Truppe ist Klaus Dietrich aus Stadtecken-Elsheim. Der Ministerialdirektor aus der Thüringer Staatsregierung, der im Elsheimer Carnivalsverein noch immer den Sit-

zungspräsidenten gibt und die Wochenenden meist „zu Hause“ bringt, brachte Lust und Wissen um den Wein mit. Für die Pflege der Rebzeilen ist neben den Einsätzen der Vereinsmitglieder Holger Werner zuständig. Der gelernte Gärtner, Jahrgang 1961, war auch dabei, als aus dem Verein der „Freunde der Citadelle Petersberg“ 2002 der Weinberg ausgegliedert wurde, um den sich seitdem die „Erfurter Weinzunft“ kümmert.

Wurden die Trauben in den Anfangsjahren nach Bechtheim geschafft und dort verarbeitet, legten die Erfurter später in der Zitadellen-Mauer die „Ravelin Peter“ genannte Heimstatt des Vereins an. In dem kleinen Raum stehen nicht nur Tanks und Fässer, hier werden auch Verkostungen durchgeführt.

2004 kamen 440 weitere Riesling-Reben in die Erde, die auf nunmehr 2312 Quadratmeter Fläche stehen. Dass die Erfurter ihr Refugium als „kleinsten Weinberg Thüringens“ oder an „Saale und Unstrut“ bezeichnen, scheint der einzige Mangel an ihrem Selbstbild. Nicht nur Waldfried Graf und Dr. Meier sind in Bad Sulza kleiner, da gibt es noch mehr. Doch geschenkt.

Der nachgepflanzte Riesling hat lange gebraucht, sich mit dem extremen Lehmboden anzufreunden. Es musste mehrfach ersetzt werden. Erst 2011 (!) gab es hier den

ersten Ertrag. Seitdem gibt es vom weißen Benedictus-Cuvée deutlich mehr als vom roten. Für reinrebsortigen Ausbau fehlt die Menge. Wobei – die Idee vom Erfurter Riesling ist noch nicht vom Tisch. Die Ernte ist stets ein Ereignis, das man auf der hübschen Internet-Seite des Vereins miterleben kann. Die Weine kann man direkt am Weinberg erhalten oder im Thüringer Spezialitätenmarkt auf der Krämerbrücke. Beide Tropfen sind durchaus eine Entdeckung wert.

Affenschweiß zu verschenken

Und der zweite, geheime Berg? Von 1950 bis 61/62 standen Reben am Roten Berg, wo auch ein Weinbergshaus überlebt hatte. Die wichen der Zoo-Erweiterung. Uralte Terrassenlage. Der Zoopark-Verein griff die Idee 1994 wieder auf. Tafeltrauben sollten reifen. 400 Stöcke. Wohl auch als Zugabe für die lieben Tierchen. Doch die Reben erkrankten. Also suchte auch dieser Verein jemanden, der sich kümmert. Und auch hier half Holger Werner aus. Phönix, Perle von Zalla, Muscat Bleu, Solara und Solaris stehen dort. Die Trauben werden in Untereisenheim in Franken gekeltert und unter dem Namen „Affenschweiß“ vom Zoopark-Verein verschenkt, da unverkäuflich. Beim nächsten Abstecher in den Zoo kann man ja mal Reben gucken.

Wundenlecken nach der großen Flut

Aufräumarbeiten entlang der Saale und personelle Veränderungen in großen Weingütern des Anbaugebietes

VON WOLF-DIETRICH BALZEREIT

Selten hat sich ein früherer An- druck so negativ auf die Ak- tualität ausgewirkt, wie im letzten Burgenlandjournal. Als die letzte Ausgabe längst fertig war, wälzten sich die Fluten der Saale in ihrem ganzen Ausmaß noch auf die Saale-Unstrut-Region zu. Die ersten bangen Blicke richteten selbst die Hochwasser erprobten Zahns in Kaatschen auf die immer weiter steigenden Fluten, die dann doch knapp unterhalb der Terrasse stehen blieben. So dicht leckten sie noch nie am Thüringer Gut. Weniger Glück hatte Uwe Lützkendorf, dessen große Halle komplett absoff. Technik, aber auch ein Teil des Weines standen in den Fluten. Wie groß der Schaden ist, vermochte Uwe auch vier Wochen danach noch nicht zu beziffern. Immerhin

war die totale Verzweiflung der ersten Tage schon ein wenig gewichen. Auch beim Landesweingut halfen alle Vorkehrungen nichts. Von schwimmenden Stahl tanks war da zu hören, und auch der historische Flaschenkeller machte – mal wieder – Bekanntschaft mit dem Saalewasser. Auch hier sind die Schätzungen, was Verluste und Schäden betrifft, noch nicht endgültig. Aktuell: 39 000 Euro.

Als ich am 8. Juni bei der Naumburger Wein- und Sektmanufaktur anrief, mich nach dem Stand der Dinge zu erkundigen, erlebte ich am anderen Ende der Leitung Unglaubliches. „Keine Zeit, ich muss aussprechen. Wir feiern unser zehnjähriges Betriebsjubiläum“, war dort zu vernehmen. Das musste ich mir anschauen. Und tatsächlich. Mit Diskobeschallung, brennendem Grill und einem total er-

schöpften Betriebs-Chef feierten erstaunlich viele Weinfreunde den runden Geburtstag. Erstaunlich, weil die Henne von Naumburg nicht erreichbar war und die Saale knapp fünfzig Zentimeter unterhalb des Freisitzes in nur knapp einem Meter Entfernung auf einer Breite von 200 oder mehr Metern vorbeirauschte. Am westlichen Ende des Geländes hatte sich der Strom, noch nicht zurückgezogen, der Parkplatz war geradeso befahrbar, die Sandsäcke, die die nagelneue Sektabfüllanlage knapp gerettet hatten, waren noch als Fanal des gewonnenen Kampfes präsent. Die Fußbodenheizung im Verkostungskeller war hochgekommen, der Totalschaden dort und die Fluten, die das Weinlager eine Kartondecke hoch erreicht hatten, waren die sichtbarsten Schäden. Dass Winzer Andreas Kirsch seinen Hu-

mor nicht verloren hatte, belegt dieser Satz. „Mit den Flaschen der unteren Reihe machen wir es wie an der Mosel. Schreiben Flutwein drauf und verkaufen sie einen Euro teurer!“ Man sei mit zwei blauen Augen gerade noch davon gekommen. Der Kampf gegen die Fluten hätte auch die Mannschaft zusammen geschweißt, die Kirsch nach den jüngsten Umbesetzungen mit Tochter Franziska und Martin Gietz an der Spitze gut aufgestellt sieht. Auch machte er nochmals klar, dass das gesundheitsbedingte Ausscheiden von Johannes Beyer diese Neuorientierung erforderte. Man darf dem neuen und alten Team nach der Härteprüfung viel Glück wünschen. Die Weine scheinen dafür angemessen.

Ebenso fast unerreichbar wie die Henne war auch das Weinfest des Weingutes Seeliger. Obwohl hier

selbst die höchste Saale-Welle nicht Schuld war. Im Wethautal sind Umleitungen und Sperrungen eine fast ebenso biblische Plage, wenn auch absolut menschengemacht. Und trotz der Skepsis von Stephan Seeliger war die Hütte schnell gut gefüllt, mussten immer wieder neue Tische aufgebaut werden. Hier hat sich ein Betrieb etabliert, der wohl keine Nachwuchs-sorgen hat. Kinder und Freunde der Kinder haben nicht nur beim Fest schon viel Verantwortung übernommen. Das klingt nach Kontinuität auf lange Sicht.

Kontinuität ist auch beim munter rotierenden Personalkarussell angesagt. Die Winzervereinigung verkündete einen, zumindest für mich überraschenden Neuzugang. Kathleen Romberg aus der renommierten Roßbacher Fassbauer-Familie wechselt vom Weingut Pawis zu

den Genossen. In Freyburg sucht die studierte Önologin wohl eine neue Herausforderung in ihrer eigentlichen Profession als Winzerin. Frauenpower soll auch den Weinbau beim Landesweingut wieder voranbringen. Der vor nicht allzu langer Zeit von Christian Kloss in die Saalhäuser als Nachfolger von Frank Becker geholt Ulrich Conrad ist wieder in Württemberg. Den Job mit der im Gut vorhandenen Winzermeisterin Anja Weißwange zu besetzen, schien eine denkbare Lösung. Aber man hat sich anders entschieden: Franziska Zobel kommt vom Weimarer Ableger des Weingutes Schloss Proschwitz. Mit einem Betrieb von der Größe des Landesweingutes kennt sie sich aus. Ein herber Verlust dort, ein vielversprechender Neuzugang hier. Das könnte dem LWG neuen Schwung verleihen.

AUSSCHANK

Weinfeste satt und tolle Ideen

Das größte Hoffest im Saalekreis, wo anders könnte es stattfinden als bei **Thürkinds** in Gröst? Bis zum morgigen Sonntag dürfte der Hof wieder aus allen Nähten platzen. Heute geht es ab 15 Uhr weiter. Wein, Whiskey, Zigarren und Leckereien – all das sind Zutaten nach dem Geschmack des Hausherrn, wenn Hubertus **Triebe** am 6. ab 18.30 Uhr nach Würchwitz einlädt. Sonnabend und Sonntag lockt Gleina mit dem Wein- und Parkfest. Am Samstag, 20.30 Uhr, verbindet Matthias **Hey** wieder Wein und Kultur, wenn das Theater Naumburg gastiert. Eintritt ab zwölf Euro.

Am 2. Juli-Wochenende verführt das Weingut Klaus **Böhme** wieder ins Schloss Burgscheidungen. Freitag ab 17 Uhr beginnt die Führung, an die sich eine Weinprobe anschließt. Eine hübsche Idee hatte man im **Landesweingut**. Mit Start und Ziel im Blütengrund (10 Uhr) geht es am Samstag per Fahrrad in die Saalhäuser und nach einer Führung und Verkostung per Kanu zurück. Komplett für 50 Euro. Wer es lieber per pedes mag, kann parallel bei der Weinbergswanderung mit dem Weinbau **„Der Steinmeister“** ab 15 Uhr die Socken qualmen lassen. Inklusive Weinen für 25 Euro. Am 20. und 27. gibt's weitere Auflagen. Alternativ bietet das Weingut **Pawis** Wein, Jazz und Barbecue ab 17 Uhr in Zscheiplitz. Italien-Fan Matthias **Hey** feiert am Sonntag (14.) sein Italienisches Sommerfest. Beginn 11 Uhr. Auch hier wird Voranmeldung erbeten. Mit 25 Euro ist man dabei.

An Juli-Wochenende drei kann man bei **Frölichs** was erleben. Los geht es am Samstag mit einer Wanderung durch die Weinberge mit Weinprobe ab 11 Uhr (25 Euro), ehe dann ab 14 Uhr ins Hoffest übergegangen werden kann.

Am 25. Juli gibt es das kulinarische Sommerkonzert „Saaleklänge“ im Weingut **Zahn** in Kaatschen. Start 18 Uhr. Vier-Gänge-Menü und Weinprobe sind als Begleitung inklusive (59 Euro). Am Freitag (26.) kann man wählen zwischen „Lust auf Genuss“ im Hotel **Rebschule** (ab 19 Uhr) oder bei Heys zeitgleich „Saale-Unstrut trifft Mosel“ entdecken, wenn sechs Rieslinge aus den Anbaugebieten zum Menü verkostet werden (49 Euro). Die beliebte Kombination „Wein und Käse“ kann man im **Landesweingut** am 27. ab 17 Uhr erkunden (37 Euro). Und tags darauf von gleicher Stelle zum Köpkelberg wandern (10 Uhr/15 Euro). Wandern kann man auch in Salsitz, wo das Weingut **Triebe** ab 15 Uhr mit Wein, Brot und Käse in den „Englischen Garten“ bittet (neun Euro).

MORO