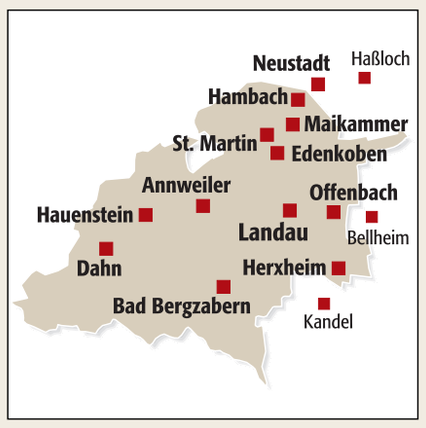
Marktplatz regional

NEUES AUS IHRER REGION



TIER DER WOCHE

Diego FOTO: TIERHEIM

Diego hatte man loswerden wollen, als er aus dem Welpen- und Junghundealter herausgewachsen war und durch mangelnde Erziehung und Sozialisierung zu anstrengend wurde, teilt das Landauer Tierheim mit. Er hat deshalb früh gelernt, Entscheidungen selbst zu treffen. Daraus entwickelten sich einige Probleme, die zwar bis heute vorhanden sind, aber durch regelmäßiges Training gut in den Griff zu bekommen wären. Diego braucht eine gewisse Zeit, um einem Menschen zu vertrauen. Gibt man sich aber Mühe und beschäftigt sich mit ihm, ist er mit Spaß und Tatendrang dabei. Am Wochenende ist er meistens bei seinen Paten zu Hause, wo er ein völlig entspannter Hund ist und auch mit Kindern ab 15 Jahren keine Probleme hat. |rhp

INFO

Wer Interesse an Diego oder einem anderen Tier hat, kann sich unter www.tierheim-landau.de oder unter Telefon 06341 62658 informieren. Öffnungszeiten sind montags, freitags und samstags von 14 bis 17 Uhr.

IN DIESER AUSGABE

Für die Rechte anderer

In unserer Serie „Kinderträume – und was aus ihnen wurde" berichten wir heute über Fabienne Gehrlein. Sie absolviert ein Jura-Studium und eine Ausbildung als Steuerfachfrau. **SEITE 2**

Den Kopf frei klettern

In der Klettergruppe des Kaiserslauterner Projektes „Mama/Papa hat Krebs" gehen Kinder die Wände hoch und finden neue Freunde. Mit dabei ist das OHG Landau. **SEITE 3**

Das ganz besondere Osterei

Der Oratorienchor Landau singt nicht nur, sondern seine Mitglieder greifen auch mit Leidenschaft zum Pinsel: Die Ostereier sind Kult und ganz besondere Kunstwerke. **SEITE 3**

Auf dem Weg zum perfekten Bogen

HEUCHELHEIM-KLINGEN: Schicke Vinotheken, traumhafte Winzerhöfe. Ein Idyll. Trotz allen Fortschritts und Komforts: Die Winzer machen einen Knochenjob. Von Dezember bis Februar schneiden sie fast jeden Tag bei Wind und Wetter Reben. Ein Selbstversuch beim Weingut Meyer in Heuchelheim.

Steht auf seinen Wein: Andreas Meyer auf seinen Barrique-Fässern, in denen er Rotwein ausbaut.

Wie wird die Rebe richtig geschnitten, um im Herbst einen ordentlichen Ertrag zu bringen? Jungwinzer Andreas Meyer (links) zeigt Redakteur Robert Wilhelm, wie es geht. Insgesamt müssen Weinstöcke auf einer Fläche von 17 Hektar geschnitten werden. FOTOS: N. KRAUSS

VON ROBERT B. WILHELM

Klick. Das Halfter habe ich umgeschnallt. Kein Revolver, sondern eine Akku-Schere ist mein Ding. Trotzdem fühle ich mich schon ein bisschen wie im Wilden Westen, äh Wingert. Und das in der Lage Maria Magdalena in Klingenmünster. Dort schneide ich einen Wingert mit Andreas Meyer in Form. Zumindest versuche ich es. Der Jung-Winzer aus Heuchelheim grinst sich eins, als ich voller Ehrfurcht die Schere betrachte. Bei solchen Geräten sei schon der ein oder andere Finger als Verlust zu beklagen, meint er. Und in der Tat: Tschip! Die stählernen Wangen schieben sich zusammen – ohne wirklich auf Widertand zu stoßen. Der fingerdicke Rebenast ist durch – so schnell wie ein heißes Messer durch warme Butter flutscht.

Die Rebe will geformt sein, damit sie ordentlich Trauben bringt. Doch das ist noch einige Monate hin. Tschip. Der nächste Ast ist gekappt. Das sind zwar nur Übungsschnitte im Gewirr des Rebenskeletts, und doch entscheide ich über Wohl und Weh des Weinstocks. Tschip. Nicht Plattschuss, sondern „Plattschnitt": Jetzt habe ich die Rebe verletzt. „Das sollte eigentlich nicht passieren", sagt Andreas Meyer , Junior-Chef und mit seinem Vater Karl-Heinz Geschäftsführer des gleichnamigen Heuchelheimer Weinguts, lachend. Anfängerfehler. Gut, ein bisschen Schwund ist immer.

> „Wenn man nicht aufpasst, ist da ein Finger ganz schnell weg", warnt Winzer Meyer.

Nun denn. Es ist der letzte Wingert der Meyers, der noch geschnitten werden muss. Also allzu viel Schaden kann ich da nicht mehr anrichten. Doch siehe da: Bei der nächsten Rebe läuft es wieder besser. Tschip. Jetzt lächle auch ich. Nur der Gedanke an die brachiale, elektrisch angetriebene Kraft dieser kleinen (Garten-)Schere sorgt noch immer für Respekt. Immer mit voller Konzentration arbeiten, mahnt der Jungwinzer mit dem sympathisch-bescheidenen Auftreten.

Vom professionellen Schneiden bin ich meilenweit entfernt. Tschip. Wissen, Können und Erfahrung sind für den Rebschnitt unerlässlich. So gehen die Winzerfamilien meist selbst für den entscheidenden Vorschnitt in die Weinberge. Nur ein oder zwei Bogen bleiben stehen. Und den muss man raushaben. Den Rest, das sogenannte Ausholzen, erledigen danach Saisonkräfte.

Da könnte ich wohl besser helfen. Sie ziehen die abgeschnittenen, losen Rebenranken aus den gespannten Drähten. Sie brauchen dafür gut doppelt so lange wie die Fachleute für das Rebenschneiden. Die schaffen einen Hektar in 20 bis 30 Stunden. Tschip, Tschip, Tschip! Etwa 60 Stunden braucht das Ausholzen pro Hektar – danach folgt das Anbinden. Und all das bei dem Wetter und der Kälte. Das Schnittgut bleibt im Weinberg. Mit einem Häcksler wird es klein gemacht und dient als Dünger. Trotz aller Maschinen und sonstigen technischen Erleichterungen bleibt es ein Knochenjob. Um die acht Stunden am Tag sind die Meyers und ihre Leute draußen in den Weinbergen. „Mit entsprechender Kleidung geht das", sagt Meyer.

Das Biegen der Äste zum Anbinden klappt am Besten bei feuchter Witterung, erklärt der Winzer, der schwerpunktmäßig Riesling anbaut. Mittlerweile bewirtschaftet der 31-Jährige Andreas Meyer 17 Hektar, verteilt auf rund 60 Parzellen auf Heuchelheimer und Klingenmünsterer Gemarkung.

Von Mitte Dezember bis Mitte Februar werden die Reben geschnitten. Dazwischen heißt es, den eigenen Wein zu vermarkten, auf Messen, Weinproben oder bei Weinhändlern und Gastronomen in ganz Deutschland. Heute in Hannover, morgen in Dortmund. Für den Termin mit der Zeitung hat sich Meyer junior zwei Stunden freigeschaufelt. Der nächste Termin steht schon wieder an. Gleichwohl ist der Privatverkauf und der Absatz in Supermärkten das stärkste Standbein der Meyers. Hier setzen sie rund 60 Prozent ihrer Produktion ab.

> Das Weingut gibt es in der dritten Generation, aber die Wurzeln reichen weiter zurück.

Während der Junior über Winter viel unterwegs ist, hält die Familie die Stellung im heimischen Heuchelheim. Seine Partnerin Isabell Pfeffer, studierte Weinbetriebswirtschafterin, kümmert sich ums Marketing, den Vertrieb und das Auslandsgeschäft. Mutter Gudrun macht die Buchhaltung und den Verkauf. Beide Damen managen auch die vor zweieinhalb Jahren eröffnete und mittlerweile architekturpreisgekrönte Vinothek. Vater Karl-Heinz ist mit seinem Sohn Andreas Geschäftsführer des eigenen Weingutes in mittlerweile dritter Generation. Die Wurzeln des Weinbaus in der Familie reichen aber bis ins 16. Jahrhundert zurück, erzählt der Juniorchef. Da gab es auch noch keine automatische Akku-Scheren. Tschip.

Und siehe da: Trotz aller Technik wird die traditionelle Lese mit der Hand und herkömmlicher Rebenschere hochgehalten: „Wir lesen noch einiges per Hand. Es kommt auf den Weinberg an oder, was ich mit den Trauben erreichen will – auch abhängig von der Witterung", sagt Meyer, der eine klassische Winzerlehre absolviert hat und danach die Prüfung des staatlich geprüften Wirtschafters in Önologie und Weinbau in Bad Kreuznach draufgepackt hat. 2016 war ein „aufwändiges und schwieriges Jahr", beschreibt der junge Winzer den Jahrgang. Im Mittelpunkt stand aufgrund des feuchten Frühjahrs und Frühsommers der Kampf gegen Peronospora (Pilz). „Bis Juni/Juli war es schwierig, aber dann kam im August/September der ‚Goldene Herbst'. Da hat sich das Jahr wieder mit dem Winzer versöhnt." Tschip!

NILS FRAGT

Was ist Önologie?

Vor nicht allzu langer Zeit bin ich mit meinem Onkel Ambrosius über die Weinberge in der Pfalz gewandert. „Heute sind viele Winzer ja eigentlich Önologen", hat mein Onkel gesagt. „Öno-Was?", hab ich gefragt. „Önologen haben Weinbau studiert", hat mir Ambrosius dann erklärt. Lernen kann man das an Fachschulen, Fachhochschulen oder auch Unis. In diesem Studium geht's um alles, was rund um den Wein wichtig ist. Da gehört Weinberge pflegen genauso dazu, wie die Frage, welcher Wein am besten in welchem Fass ausgebaut wird. So ist für einen Rotwein der Ausbau in einem Eichenfass am besten, meint Ambrosius. Ein fertig ausgebildeter Önologe kann die ganze Weinproduktion übernehmen. Auch technische Dinge, wie beispielsweise das Material in einer Kellerei oder wie sie ausgestattet ist, gehört zu dieser Ausbildung. Aber nicht nur das, die fertig studierten Önologen müssen auch wissen, welche Gesetze gerade gelten und wie man den Wein dann später vermarktet und verkauft. „Trinken die ihren ganzen Wein auch selbst?", hab ich gefragt. „Nein, Nils, nicht alles. Weingüter leben davon, den Wein zu verkaufen." |fare

ANZEIGE

EDEKA Albrecht

76887 Bad Bergzabern
Kapellerstraße 11 • Tel.: 06343 92023

76863 Herxheim
St.-Christophorus-Straße 1A • Tel.: 07276 9666940

Öffnungszeiten:
Montag–Samstag: 8–21 Uhr

Holunderblütenrebell
Öst. Schnittkäse aus Heumilch
50% Fett i.Tr.
statt 2,49 100 g 1,99

Gartenkräuterkäse
Deutscher Schnittkäse
2 Monate gereift, 50% Fett i:Tr.
statt 2,29 100 g 1,29

Thunfischfilet Loins
statt 4,49 100 g 3,99

Schwertfischfilet
statt 3,79 100 g 2,99

Frischer Deutscher Feldsalat
100 g 0,88

Wir ♥ Lebensmittel.

9538143_30_38

ede_mr01_mede.01