

# SCHRÄGLAGENTAG

## Zukunftsforum Steillage

Presse-Information - 31.10.2017

## Lust auf ein neues Hobby?

**Beim Schräglagentag am 5. November 2017 in der Enztalhalle Mühlhausen (75417 Mühlacker, Roßwager Straße) ist von 11 bis 17 Uhr Gelegenheit, sich über ein neues Hobby zu informieren, das stressgeplagten Menschen einen wunderbaren Ausgleich bieten kann.**

Überraschend viele Menschen freuen sich über eine Einladung zur Weinlese und haben diese auch schon vielfach gerne angenommen. Doch auch die Arbeiten, die im Laufe des Jahres im Weinberg anfallen, machen Freude. Natürlich stellen sich für einen Neueinsteiger viele Fragen. Der Schräglagentag soll Barrieren abbauen und Hilfestellungen präsentieren, einfach „Lust auf Steillage“ machen.

Neben vielen Jungwinzern entdecken auch immer mehr Frauen ihre Liebe zum Weinbau. Das Erleben der Jahreszeiten im Freien und die Bewegung an der frischen Luft, die dadurch gewonnene körperliche Fitness und die Möglichkeit, hervorragend vom Berufsstress abzuschalten, lassen die Wengerterinnen, die ihre Weinberge an den terrassierten Steillagen entlang der Enz bewirtschaften, von ihrer außergewöhnlichen Freizeitbeschäftigung schwärmen.

Beate Dütsch und ihr Mann bewirtschaften seit über 20 Jahren einen etwa 4 Ar großen Weinberg in Mühlhausen nach biologischen Methoden. Schon bald nach dem Kauf des Wengerts begannen sie mit der probeweisen Pflanzung von PIWI-Reben. Mittlerweile ist etwa ein Drittel der Fläche mit pilzresistenten Reben bestockt. Die Weinbereitung erfolgt traditionell und in Eigenregie und ist für den Selbstverbrauch bestimmt. Die Rotweine sind maischevergoren und werden im Holzfass ausgebaut. „Schauen Sie, diese herrliche Aussicht!“, kann sich Beate Dütsch auch nach diesen vielen Jahren immer noch für die Landschaft an der Enz begeistern.

Seit 2013 bewirtschaftet Beate Gössel zusammen mit Brigitte Sibinger-Sämam 10 Ar in Mühlhausen; 2015 kamen weitere 8 Ar hinzu. Mit kräftiger Unterstützung ihrer Ehemänner und Freunde wurden gleich zu Beginn 4 Ar neu mit Riesling angelegt, welcher in den Steillagen auf Muschelkalk besonders gut gedeiht. „Wir sind Weißweinliebhaber und jedes Mal mächtig stolz, wenn wir unseren eigenen Riesling kredenzen können, der zudem noch wunderbar schmeckt!“ schwärmt Beate Gössel augenzwinkernd. Die beiden Hobbywengerterinnen werden von einem Profi-Weingut unterstützt, das die Pflanzenschutzmaßnahmen erledigt und auch den Wein fachmännisch ausbaut. Die Arbeit an den Reben erledigen die beiden - nachdem sie ein Jahr lang Anleitung durch das Weingut erhalten hatten - selbst.

Gerlinde Hönes hat ihre Liebe zum Weinbau beim Wengerter-für-ein-Jahr-Kurs im Jahr 2014 entdeckt und gleich noch eine Ausbildung zur Weinerlebnisführerin angeschlossen. Selbst die Entfernung von über 25 Kilometern zwischen Wohnort und Weinberg stellt für sie kein Hindernis dar. Seit diesem Jahr bewirtschaftet sie als Genossenschaftsmitglied der Lembergerland Kellerei zusammen mit einer Kollegin 14 Ar terrassierte Steillage in der Rosswager Halde. Den Pflanzenschutz und einen Teil der Pflege der Begrünung lassen sie von einem Dienstleister erledigen, so dass „nur“ die Lieblingsarbeiten an den Reben - Schneiden und Binden im Frühjahr, Einschleifen der Triebe, Laubarbeiten im Sommer und schlussendlich die Lese - anfallen. Schon im ersten selbstständigen Wengertjahr erreichen ihre Trollingertrauben mit 78 Oechslegraden eine erfreulich gute Qualität. Die gelesenen Trauben werden bei der Lembergerland Kellerei abgeliefert und ausgebaut. Erwähnenswert ist die große Unterstützung der beiden „Wengertgörlz“ bei den vielfältig aufkommenden Fragen durch Geschäftsführung und Vorstand der Kellerei sowie durch so manchen Rosswager Wengerter. So half ihnen ein Genossenschaftsmitglied bei der Weinlese mittels Manpower, Traktor, Anhänger und Zuber, die Trauben in die Kelter zu bringen - ein Musterbeispiel für eine gelungene Kooperation zwischen erfahrenen Wengertern und Neueinsteigern.

Olympia Samara, ausgebildete Önologin mit Masterabschluss im Öko-Weinbau, arbeitet im Weinvertrieb. Im Nebenerwerb betreibt sie mit ihrem Partner Hannes Hoffmann das kleine Weingut „roterfaden“ in Rosswag, das 2015 seinen ersten offiziellen Jahrgang herausgab und erst vor kurzem seine neue Heimat in der umgebauten Scheune der Großeltern auf dem Aussiedlerhof fand. Das Arbeiten nach anthroposophischem Vorbild sorgt für Lebendigkeit und Individualität - nicht nur im Weinberg, sondern auch in der Flasche. Die Weinberge in Mühlhausen und Rosswag werden nach biologisch-dynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Gedüngt wird mit selbst hergestelltem organischem Dünger aus Rinder- und Pferdemit. Pflanzenschutz erfolgt mit einem Sud aus Schwefel, Kupfer und selbst aufgebrühtem Tee. Die Kräuter dafür stammen ebenfalls aus eigenem Anbau. Zur Bodenbelebung werden Begrünungsmischungen eingesät. Um die Beerenhäute nicht schon im Weinberg durch Druck zu beschädigen und

somit der Oxidation mit Sauerstoff auszusetzen, werden die Trauben in extra flache Körbe gelesen. Anschließend werden die Weintrauben mit nackten Füßen getreten, um sie zwecks besserer Extraktion der Farb- und Gerbstoffe für die Maischegärung aufzubrechen - ganz wie es beide bei ihren Auslandsaufenthalten im Süden Europas kennengelernt haben. Die weitere Verarbeitung des Weins im Keller verläuft minimalistisch.

Elvira Striegel - die sich den Weinbau autodidaktisch und durch Nachfragen bei alteingesessenen Wengertern selbst beigebracht hat - betreibt zusammen mit ihrem Lebensgefährten in Mühlhausen Naturschutz, indem sie für eine artenreiche Begrünung ihres Weinbergs sorgt. Durch Einsaat von Blumen und blühenden Kräutermischungen in den Rebzeilen fördert sie die Ansiedlung der rar gewordenen Insekten und Nützlinge. Diese wiederum sorgen für biologischen Pflanzenschutz und dienen den erschreckend wenig gewordenen Vögeln als Nahrung. Selbst für seltene Vögel, wie den Wiedehopf, finden sich in ihrem Weinberg selbstgebaute Nistkästen. Dem Paar macht es Freude, an ihren Trockenmauern Schlingnattern und Mauereidechsen zu beobachten.

Heike Blaich belegte zusammen mit ihrem Mann Weinbaukurse am Kaiserstuhl und in Rosswag und ist seit zwei Jahren begeisterte Wengerterbesitzerin. Sie freut sich schon jetzt auf die ersten warmen Sonnenstrahlen im nächsten Januar, wenn mit dem Schneiden der Ruten begonnen wird: „An den Steillagenterrassen ist es dann schon viel wärmer als im Dorf, und die Beschäftigung mit dem Weinstock - was lasse ich stehen, was schneide ich weg - ist eine meiner Lieblingstätigkeiten im Weinberg.“ Nachdem in diesen zwei Jahren erste Erfahrungen mit wenigen älteren Weinstöcken gesammelt wurden - die gelesenen Trauben wurden zu Saft verarbeitet - sollen im kommenden Frühjahr pilzwiderstandsfähige Rebsorten gepflanzt werden, die - je nach Wetterlage - gar keine oder nur bis zu zwei Pflanzenschutzmaßnahmen jährlich benötigen. „Auf diesem Sektor hat sich in den letzten Jahren einiges getan. Zum bekannten Regent, der viele Weinkenner nicht begeistern konnte, kamen inzwischen weitere pilzresistente Weiß- und Rotweine hinzu, die bei Blindverkostungen in der höheren Liga mithalten können. Bei der Auswahl von Rebsorten und Unterlagen geben uns der Weinbauberater des Landratsamtes und der Rebschulbesitzer wertvolle Hinweise. Auch da wird man als Laie nicht alleine gelassen!“, stellt die Quereinsteigerin erleichtert fest.

Weinbauberater in den Landratsämtern geben das ganze Jahr über kostenlos Empfehlungen an Newsletter-Abonnenten, so dass man als Neueinsteiger regelmäßig auf Profi-Informationen zur Pflege der Reben und zum Pflanzenschutz zurückgreifen kann. Mit dem Netzwerk, das beim Schräglagentag intensiviert werden soll, ist weitere Unterstützung für Neueinsteiger denkbar. Angebote von und Nachfrage nach Weinbergspartellen sollen zusammengeführt werden; es werden Tipps gegeben, was bei Anschaffung oder Pacht eines Weinbergs zu beachten ist; Kontakte zu erfahrenen Wengertern sollen möglich

gemacht werden, so dass gegebenenfalls auch notwendiges Equipment gemeinsam benützt werden kann.

Der Weinbau in terrassierten Steillagen, der im Grunde schon immer von Nebenerwerbs- und Hobbyweingärtnern betrieben wurde, leistet gleichzeitig einen ehrenamtlichen Beitrag zum Erhalt dieser jahrhundertealten Kulturlandschaft an der Enz und dient damit der Sicherung der touristischen Attraktivität der Enzschleifen. Ohne die schwäbische Wengertertradition wäre das Land um eine Kultur ärmer. Beim Schräglagentag ist Gelegenheit, mit fast allen vorgestellten Hobby- und Nebenerwerbswengerterinnen ins Gespräch zu kommen und Informationen über den Weinbau in der Steillage zu sammeln.

Hinweise über die Inhalte und Programme des Schräglagentages sind im Flyer unter [www.enzschleifen.de](http://www.enzschleifen.de) zu finden.

Fotos

© Wolfgang Blaich - Verwendung honorarfrei

*Diese Hobby- und Nebenerwerbsswengerterinnen haben ihre Liebe zum Weinbau entdeckt.*



*von links nach rechts:*

*Gerlinde Hönes, Heike Blaich, Olympia Samara, Beate Gössel, Beate Dütsch, Elvira Striegel*



*von links nach rechts:*

*Elvira Striegel, Beate Dütsch, Heike Blaich, Beate Gössel, Gerlinde Hönes, Olympia Samara*

Kontakt:

Organisationsteam „Schräglagentag“ - Öffentlichkeitsarbeit

Heike Blaich  
Martin-Luther-Straße 13  
75417 Mühlacker-Mühlhausen  
07041 9838681  
0151 18482437  
[heike.blaich@gmx.net](mailto:heike.blaich@gmx.net)