

Ausgestorbene Rebsorte wiederentdeckt

„Süßschwarz“ hat überlebt – im Gembdental bei Wogau wachsen noch einige Stöcke



Wolfram Proppe vom Jenaer Weinbau-Verein zeigt eine Rebe der Sorte Süßschwarz, an der einige Trauben hängen. Die Sorte galt als ausgestorben Foto: Frank Kalla

Wogau/Großlöbichau. Dass Staunen stand Weinexpertin Erika Maul vom Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof in Siebeldingen ins Gesicht geschrieben. „Das ist in der Tat ein Süßschwarz“, sagte sie, nachdem sie den Rebstock am Südhang des Gembdentales zwischen Wogau und Großlöbichau intensiv in Augenschein genommen hatte. „Wahnsinn. Der Wurzelstock könnte 300 bis 400 Jahre alt sein. Dass er jedes Jahr aufs Neue ausgetrieben hat, ist erstaunlich.“

Erstaunlich ist auch, dass es den Süßschwarz überhaupt noch gibt. Jahrzehntlang galt die Rebsorte – deren Ursprung sich 8000 Jahre bis in die antike Weinregion Schirwan am Kaspischen Meer zurückverfolgen lässt und die auch als „schwarzer Edelstein“ bezeichnet wird – als ausgestorben. Erst 2007 wies man die Rebsorte an der Saale nach, vor kurzem entdeckte man nun auch Rebstöcke der Sorte „Süßschwarz“ im Umland von Jena.

Entdeckt haben den Schatz die Mitglieder des Jenaer Weinbau Vereins, die sich vor wenigen Jahren das Ziel gesetzt hatten, die Historie des Jenaer Weinbaus näher zu erforschen. Wobei es insbesondere Karsten Kirsch und seiner Frau Cornelia zu verdanken ist, dass längst verschollen geglaubte Rebsorten auf den einstigen Weinbergen rings um Jena ausfindig gemacht werden konnten. „Karsten und seine Frau sind ständig unterwegs, um neue Erkenntnisse über den Jenaer Weinbau zu erlangen. Bei ihren ausgedehnten Touren haben sie viele Entdeckungen gemacht“, zollt Winzer und Vereinsmitglied Wolfram Proppe dem Ehepaar Respekt.

Auch für den Laasdorfer war der Fund der Rebsorte Süßschwarz eine Sensation. „Der Jenaer Wein war ja in früheren Jahren unter den Studenten verschrien, er wurde als sehr sauer und fade bezeichnet. Dass die Rebsorte Süßschwarz hier angebaut wurde, die wie ein Burgunder edle Trauben ausbildet, zeigt, dass man die Jenaer Weine doch nicht pauschal als schlecht bezeichnen sollte.“

Tatsächlich lästerte die Jenaer Studentenschaft im Lied „Und in Jene lebt sich‘ s bene“ in Strophe 3: „Und ein Wein wächst auf den Bergen/Und der Wein ist gar nicht schlecht/Tut er gleich die Strümpfe flicken/Und den Hals zusammendrücken/Ist er doch zur Bowle recht!“

Proppe führt dies darauf zurück, dass wie auch anderswo in Jena meist gemischte Weine gekellert wurden. Zudem habe man auf den einstigen Weinbergen, wie auch bei Großlöbichau den Weißen Heunisch – eine ebenfalls uralte Rebsorte – entdeckt. „Der Ertrag war bei dieser Sorte hoch, aber der Wein nicht sonderlich toll.“ Dass die Rebsorte „Süßschwarz“ in Jena die Jahrhunderte überdauerte, dies

führt Ampleograph und Biologe Andreas Jung auf die Keuperböden rings um Jena und die Frankische Kopperziehung der Rebstöcke zurück.

Die auf dem Boden sitzenden Köpfe der alten Reben wurden in strengen Wintern mit Erde oder Stroh abgedeckt und so vor Frost geschützt, die wechselfeuchten, sauerstoffarmen Keuperböden sorgten dafür, dass die Reblaus von den Stöcken fernblieb.

Die Südhänge in und um Jena müssen in früheren Jahrhunderten intensiv für den Weinbau genutzt worden sein. „Um die drei Millionen Rebstöcke müssen hier einmal gestanden haben. Jedes Jahr wurden zwischen 50 000 bis 60 000 Stöcke neu dazu gekauft, um die natürlichen Ausfälle durch Frost oder Schädlingsbefall zu kompensieren“, erzählt Karsten Kirsch. Mit dem Kauf neuer Stöcke aus Italien oder andernorts seien auch die Orchideen auf die Wiesen nach Jena gekommen. „Früher gab es nur Waldorchideen.“

Ständig entdeckt Kirsch bei seinen Touren neue, alte Weinstöcke. Manche gedeihen im Gebüsch versteckt, selbst an einer Eiche wurde das Vereinsmitglied schon fündig. Zudem entdeckte Kirsch viele andere Relikte des Weinbaus, wie Trockenmauern. „Die kann man überall finden, im Gleistal, im Gembdental, bei Dornburg oder in den Seitentälern.“

Seit 2016 sind die Erforscher des Jenaer Weinbaus in einem Verein organisiert, darüber hinaus gibt es eine Interessengemeinschaft, die sich um die Bewahrung des Erbes verdient macht.

Winzer Proppe würde sich freuen, wenn es in ein paar Jahren gelingen würde, von den alten Süßschwarz-Rebstöcken soviel Klone zu ziehen, dass man einen Versuchs-Anbau in Angriff nehmen kann. „Das hat schon einen großen Reiz.“ Weinexpertin Maul bescheinigte dem Verein, dass man mit der Rebsorte „Süßschwarz“ ein deutschlandweites Alleinstellungsmerkmal habe. „Sie haben einen echten Schatz, der nur gehoben werden muss.“

Der Rotwein von der Saale und aus Jena muss jedenfalls wegen der angenehmen Süße der Beeren, des Wohlgeschmacks der Trauben berühmt gewesen sein. Bei längerer Maischevergärung, schreibt Jung, ließen sich auch hochqualitative und haltbare, dunkelrote, nach Veilchen duftende Rotweine herstellen, die eine Himbeernote haben.

Frank Kalla / 26.08.17
ZOR0132305661