

Hobby mit Genuss: Familie Kirsch baut Wein auf dem Jenzig an

Familie Kirsch widmet ihre Freizeit süßen Trauben auf ihrem Weinberg – In den nächsten Tagen beginnt die letzte Lese für 2017.



Auf Spalieren wachsen die 600 Rebstöcke von Familie Kirsch. Die Hanglage begünstigt unter anderem eine gute Sonneneinstrahlung für die Pflanzen. Foto: Arnd Hartmann

Jena. Ein halber Hektar Gartenland am Hang vom Jenzig sind das Reich von Karsten und Cornelia Kirsch. Seit 2006 widmet sich das Paar dem freizeithlichen Weinanbau.

„Hier, probieren Sie mal die Trauben. Die sind süß und intensiv“, sagt Karsten Kirsch beschwingt und zeigt auf die gelbgrünen Trauben an einem Rebstock der Sorte Muscaris.

600 Rebstöcke haben er seine Frau auf dem Hanggrundstück in den vergangenen Jahren angepflanzt. Rund 800 Flaschen Wein können daraus gekeltert werden, erklärt der Hobbywinzer im Gespräch.



Weinbau in Jena am Jenzig von Familie Kirsch. Foto: Arnd Hartmann

Trotz des eher feuchten Sommers sei 2017 ein gutes Weinjahr gewesen, sagt Kirsch. Die Rebstöcke der roten und weißen Sorten Cabertin, Pinotin sowie Johanniter und Muscaris hat die Familie bereits fleißig in den vergangenen Wochen mit Freunden gelesen und gepresst. Nächste Woche Mittwoch, so die Planung der Familie, sollen die Trauben des Weißwein Cabernet blanc noch von den Reben gelesen werden. „Mit dem Wetter ist es aber immer so ein Pokerspiel“, erklärt Kirsch. Ist das Wetter beständig, könnte dieses Wochenende mit dem Lesen begonnen werden.

Die abgefüllten Weine der Familie seien vorwiegend Spätlese. Die Spätlese ist ein Qualitätsmerkmal. Dafür werden die Früchte überreif geerntet und verarbeitet.

Familie Kirsch habe sich damals bewusst für Weinneuzüchtungen entschieden. Diese tragen die Bezeichnung „Piwi“; das Kürzel steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Zurzeit verhüllen noch blaue, feinmaschige Netze die letzten Trauben. Bienen und Vögel würde das Netz von den sensiblen Früchten fernhalten. Während Karsten Kirsch durch seinen Weinberg streift und die blauen Schutznetze um die Reben befestigt, erklärt er: „Piwi-Sorten sind Kreuzungen zwischen europäischen und uramerikanischen Weinsorten.“ Diese Kreuzungen seien gerade gegen Pilzkrankheiten – wie dem echten und falschen Mehltau – resistenter als handelsübliche Sorten.

Selbst im ökologischen Weinbau sei die Behandlung der Rebstöcke durch sogenanntes Spritzen gegen Pilzkrankungen bis zu fünfzehnmal im Jahr keine Seltenheit. Piwi-Sorten würden aufgrund der guten Eigenschaften durch die Einkreuzung auch im Öko-Weinbau Einzug halten, erklärt Kirsch.



Weinbau in Jena am Jenzig von Familie Kirsch. Foto: Arnd Hartmann

Aktuell steht nach der letzten Weinlese in diesem Jahr der Rebschnitt an, erklärt Karsten Kirsch im Gespräch. Später erfolgen dann die Bodenarbeiten mit dem Umgraben der Erde und Kompostauffüllung entlang der Stöcke. Der richtige Schnitt sei bei der sogenannten Erziehung des Weines eine wichtige Sache. Eine frische Rute ersetze dabei den alten Trieb, woran die diesjährigen Trauben reifen. Sechs bis acht Reben lässt Familie Kirsch pro Stock über das Jahr bis zur Lese reifen – Übriges wird entfernt. Die ganze Kraft der Pflanze versorge dann zwar weniger Früchte als ursprünglich daran gewachsen sind, doch das sichere geschmackvollere Trauben und führe zu besserer Qualität.

Derzeit verbringt die Familie nicht nur Zeit im eigenen Weinberg, sondern im Keller ihres Wohnhauses in den Kernbergen. Nach der Lese werden dort die Trauben gepresst und gemischt. Später wird die gewonnene Flüssigkeit in Behälter zur Reifung gefüllt. Den Großteil des erzeugten Weines behält die Familie selbst zum Verzehr, ein kleiner Teil gehe in den regionalen Handel.

Die Arbeit im Weinberg und beim Keltern zu Hause fülle die Freizeit der Familie aus. „Zu jeder Jahreszeit gibt es hier etwas zu tun. Wir brauchen kein Fitnessstudio, unser Weinberg bietet Sport genug“, sagt Karsten Kirsch schmunzelnd. Bereits zu DDR-Zeiten haben sich die Kirschs für den Weinbau interessiert – 2002 die ersten zehn Stöcke probenhalber angepflanzt. Neben seinem Beruf absolvierte der Elektronik-Ingenieur eine Winzerlehre. „2005 haben wir den ersten Wein gekeltert“, resümiert der Hobbywinzer. Die Leidenschaft habe die Familie nicht mehr losgelassen. „Die Früchte unserer Arbeit genießen wir auch. Was kann es Schöneres geben, als mit Freunden an einem Sommerabend zusammensitzen mit einem Glas eigenen Weins in der Hand und über die Dächer der Stadt zu schauen“, sagt Karsten Kirsch, bevor er wieder zwischen die Rebstöcke verschwindet.

Alte Rebsorten im Fokus der Jenaer Freizeitwinzer

Der Verein Jenaer Weinbauern, mit Karsten Kirsch als Vorsitzenden, setzt sich aus Hobbywinzern rundum Jena zusammen. Als gemeinsames Ziel streben die Mitglieder des Vereins an, dass auf alte und historische Rebsorten wieder aufmerksam gemacht werden soll, welche schon lange Zeit als eigentlich ausgestorben gelten. Alte Reben hat der Verein im Raum um Jena gefunden und sie durch Genuntersuchungen kenntlich gemacht.

„Wir wollen einen Wein herstellen, wie er vor 300 Jahren ähnlich hier in Jena war“, sagt Kirsch.

Dieses Vorhaben wird sich allerdings erst in rund fünf Jahren verwirklichen können, da die alten Rebstöcke erst in diesen Zeitraum über genügend Trauben verfügen werden. Beim Prozess der Herstellung berufen sich die Hobbywinzer auf urtümliche Methoden, um möglichst nahe an den Geschmack und die Qualität des historischen Weines zu kommen. Das Endprodukt werde ein Weißwein mit leicht rosafarbenem Einschlag sein.