

## Golmsdorf: Viel Handarbeit für guten Wein



*Hubertus Hüttich in seinem Weinberg. Die dunklen Trauben der Sorte Dornfelder werden nach dem Müller-Thurgau geerntet. Zuletzt ist der Weißburgunder dran.*

Hubertus Hüttich ist mal wieder der erste. Er ist nicht nur der erste Winzer im Jenaer Raum, der mit seinem Weinberg seinen Lebensunterhalt verdient, sondern auch der erste, der in dieser Region in diesem Herbst mit der Traubenernte beginnt.

Golmsdorf/Jena (OTZ). Am Dienstag waren Weinbauer Hubertus Hüttich und seine Helfer schon kurz nach 9 Uhr den Morgentau hatte die Sonne bereits getrocknet im Weinberg unter der Gleisburg zu Gange. „Wir haben im Interesse der Qualität des Weines mit der so genannten positiven Vorlese der Trauben vom Müller-Thurgau begonnen“, berichtet er. Der Winzerfachausdruck besagt, dass nur die reifsten Trauben geschnitten werden, diejenigen, die noch etwas Sonne gebrauchen können, bleiben am Stock. „Das Wetter ist in diesem Jahr nicht optimal, die Wettervorhersagen kündigen für das Wochenende zudem Regen an, da haben wir uns entschieden, mit der Lese jetzt zu beginnen“, erklärt er. Für den Winzer gelte es abzuwägen, ob er mit einem höheren Säuregehalt der Trauben vorlieb nehme, oder ob er noch etwas mehr Zucker wolle. Allerdings entwickle sich bei höheren Temperaturen auch die Graufäule sehr gut. Das bringe dann Qualitäts- und Ertragseinbußen.



*Reinhardt Hüttich hilft bei der Lese auf Bruder Hubertus Weinberg kräftig mit. Er selbst hat vor 30 Jahren begonnen, einen alten Weinberg im Gleistal, auf dem wahrscheinlich schon im Mittelalter Reben wuchsen, zu terrassieren und zu bepflanzen. Dort hat die Ernte noch ein wenig Zeit.*

Die fleißigen Leser in Hüttichs Weinberg nehmen jede Traube genau in Augenschein, schneiden faule Beeren heraus. „Das ist nur bei der Handlese möglich, maschinell geht so etwas nicht. Doch, in die Presse soll nur Gutes“, betont der Chef. Sein Gefühl sagt ihm, dass „der erste Wein ein guter wird“. Die Proben, die regelmäßig gezogen werden, deuten auf mehr als 70 Grad Oechsle hin. Dieses Maß für das Mostgewicht des Traubenmostes, also für den Stoff-, besonders den Zuckergehalt der Trauben. Im Allgemeinen liegt das Mostgewicht an Saale und Unstrut für den Müller-Thurgau zwischen 70 und 90 Grad Oechsle.



*Weinlese auf Golmsdorfer Weinberg von Hubertus Hüttig*

Bestätigung bekommt Hubertus Hüttich am Nachmittag, nachdem er die Ernte des Tages eingemaischt und abgepresst und noch einmal gemessen hat: 73 Grad Oechsle. „Das ist gut.“ Die Entscheidung, wie gut der Müller-Thurgau von 2010 wird, fällt endgültig, wenn die restlichen Trauben der Rebsorte eingemaischt sind und die Hefe in den kommenden Monaten ihre „Arbeit“ leistet. Im März kommt der Wein in die Flaschen, berichtet Hüttich. Bis dahin hat der Winzer aber noch alle Hände voll zu tun.

Erst einmal müssen die restlichen Trauben geerntet werden. "Mindestens vier, fünf Tage müssen wir da nochmal ran", sagt er. Wenn er auch sonst das Jahr über alle anfallenden Arbeiten allein bewältigt und mit seinem Weinberg seinen Lebensunterhalt verdient, die Lese schafft er allein nicht.

„Da fasst die ganze Familie mit an“. Auch am Dienstag waren die Hüttichs fast komplett dabei. Frau Heidrun, Bruder Reinhardt, der selbst seit 30 Jahren Hobby-Winzer ist, Schwägerin Regina und Schwager Wolfgang sind genauso mit von der Partie wie Sohn Andreas mit Freundin Sylvia. Sie haben extra Urlaub oder frei genommen, um bei der Lese zu helfen. Gemeinsam sitzen alle sieben dann in dem kleinen, schiefergedeckten Weinbauernhäuschen am Hang und lassen sich verdientermaßen das Vesperbrot schmecken.

Hubertus Hüttich bringt die Ernte des Tages mit einem Traktor auf seinen Hof in Golmsdorf, wo deren aufwändige Weiterverarbeitung beginnt. Spätestens beim Genuss eines Glases frischen Gleistalweins jedoch sei die ganze Mühe vergessen, versichert er.

Angelika Schimmel / 23.09.10 / OTZ