

Erste Ernte vom Jenaer Grafenberg



Freuen sich über die gute Qualität der ersten Traubenernte am Jenaer Grafenberg (von links): Wolfram Proppe, Kellermeister im Thüringer Weingut Bad Sulza, und dessen Besitzer, Andreas Clauß. Mit 14 Helfern waren sie gestern am Fuß der Kunitzburg mit der Lese der Bacchus-Trauben beschäftigt. Foto: Angelika Schimmel

Das erste Mal sei immer etwas Besonderes, gesteht Andreas Clauß, Chef des Thüringer Weingutes Bad Sulza. Gestern brachten er und 14 fleißige Helfer die erste Ernte vom Weinberg am Fuße der Kunitzburg ein.

Jena. Besonders sei die erste Lese vor allem "weil bisher ja alles nur Investition war, an Zeit und an Geld". Dann zu sehen, dass man etwas davon zurück bekomme, sei ein gutes Gefühl. Vor drei Jahren waren auf dem Hang bei Kunitz die ersten Weinstöcke gesetzt worden, seither wurden die jungen Reben jedes Jahr gut gepflegt und erzogen, jetzt tragen sie erstaunlich dicke Trauben. Seine erste Einschätzung nach einem Blick auf die dichten Trauben an den Weinstöcken und nach deren Verkostung: "Hmm, schön süß und sehr fruchtig. So muss ein guter Bacchus schmecken".

"Wir können mit dem Ertrag der Reben zufrieden sein, was die Qualität der Trauben angeht", sagt Clauß, "für eine erste Ernte können wir sogar sehr zufrieden sein". Auch wenn in den Rebenreihen manche Lücke klafft, weil der Frost zu Jahresbeginn vor allem im unteren Teil des Hanges viele Pflanzen schädigte. Bei den noch jüngeren Reben der Sorte Acolon einer erst seit 2002 in Deutschland zugelassenen Neuzüchtung aus den Rebsorten Lemberger (Blaufränkisch) und Dornfelder hat der Frost ebenfalls heftig zugeschlagen. Insgesamt, so schätzt Clauß, sind 20 Prozent Ausfälle am "Jenaer Grafenberg" zu beklagen. "Das wird einige Arbeit im Frühjahr, hier nachzupflanzen", räumt der Winzer ein. Und auch übers Jahr bedeutet das Mehrarbeit, weil man die jungen und die vierjährigen Reben anders pflegen müsse. "Da müssen wir ein paar Mal mehr durch die Reihen", sagt er.



Zu den Erntehelfern gehört auch Christa Karsch von der Golmsdorfer Agrar eG, auf deren Flächen der Weinberg sich befindet. Foto: Angelika Schimmel

Doch erst einmal warten noch einige Reihen des Bacchus auf die Erntehelfer mit ihren scharfen Rebscheren. Die Eimer und die Büten füllen sich. "Ich rechne mit 350 Kilogramm pro Bütte, das ergibt rund 300 Liter Wein", sagt Wolfram Proppe mit sachkundigem Blick auf die großen Sammelbehälter, die ein kleiner Traktor den Hang hinauf zieht. Der junge Kellermeister trägt die Verantwortung für die Weiterverarbeitung der Früchte. Insgesamt, so schätzt er, werden an die 3000 Flaschen Wein vom "Jenaer Grafenberg", dessen Etikett die gerade im Bau befindliche Kunitzer Holzbrücke ziert, abgefüllt werden. Der Großteil, so hoffen die Winzer, werde in Jena über den Ladentisch gehen. In den kommenden Jahren sollen dann auch der rote Acolon und der Cabernet Jura vom Kunitzer Weinberg gekeltert werden.

Im neuen Jahr soll dort noch einmal ein Hektar Land aufgerebt werden, mit Riesling. "Der Weinberg hat dann rund 6,5 Hektar, das ist eine gute Größe, mit der man einige Jahre gut arbeiten kann", sagt Andreas Clauß. Die Entscheidung, neben den Weinbergen in Bad Sulza und Auerstedt in Jena 2010 neu mit dem Weinbau zu starten, sei absolut richtig gewesen, versichert er.

Angelika Schimmel / 26.09.12 / OTZ