



Projekt Erlebnis Weinberg: Wie entsteht Wein? Seit 13 Jahren veransaltet Walter Moßner das Projekt „Erlebnis Weinberg“. In verschiedenen fränkischen Weingütern hat er mittlerweile besondere Themen in den Fokus gestellt und die Entstehung des Weines aufgezeigt. Heuer werden die Teilnehmer die Rebsorte Weißer Burgunder während der Herstellung intensiv begleiten. Im Bild lässt Artur Steinmann (Zweiter von links) der Rebschnitt vorführen. FOTOS: JO HANNES KIEFER

Wenn der Weinberg zum Erlebnis wird

Besonderes Seminar

Das Weingut Artur Steinmann in Sommerhausen schult seit Neuestem Hobbywinzer. Begleitet wird er dabei von Walter Moßner. Der Grafikdesigner rief das Projekt ins Leben.

Von unserem Mitarbeiter
HERBERT KRIENER

Artur Steinmann ist zweifellos eine Leichtigkeit im fränkischen und deutschen Weinbau. Seit 2009 ist der Sommerhäuser Präsident des Fränkischen Weinbauverbandes, ist Mitbegründer und Geschäftsführer der Winzergemeinschaft „Frank & Frei“ seit 2009, dazu Vorsitzender des Silvanerforums Deutschland und Aufsichtsrat im Deutschen Weinfonds. Nun ist ihm die Ehre zuteil geworden, Lehrmeister im Projekt „Erlebnis Weinberg“ zu sein.

In: Leben gerufen hat dieses Weinseminar der besonderen Art der Nürnberger Grafikdesigner Walter Moßner. Die Inspiration dazu gab ihm im Jahr 2003 ein Ideenwettbewerb des Fränkischen Weinbauverbandes, der einen schönen Slogan für den Frankenwein suchte. Moßner gewann mit dem Spruch: „Der mit der Sonne tanzt.“ So hat er sich mit dem Weinvirus infiziert, wie er sagt.

Amateurwinzer lernen alles

Mit einer Gruppe von rund 20 Weinliebhabern besucht Moßner seitdem Winzer im Frankenland und begleitet sie einmal im Monat bei der Arbeit im Weinberg und Keller. Dort lernen die Amateurwinzer im praktischen Einsatz alle Schritte, die übers Jahr zum Entstehen eines Weines nötig sind. Im darauffolgenden Frühjahr endet das Projekt mit der Abfüllung.

Nun hat das 13. „Erlebnis Weinberg“ im Weingut von Artur Steinmann seinen Auftakt genommen. Im historischen Pastoriushaus im Herzen von Sommerhausen warf der Winzer für seine Gäste einen Blick zurück in die Geschichte. Das Haus wurde 1619 erbaut und ist Geburtsort von Franz Daniel Pastorius, dem ersten deutschen Auswanderer nach Amerika, der 1683 in Philadelphia die erste deutsche Niederlassung gegründet und ihr den Namen Germantown gegeben hatte.

Wie ein Braumeister zum Winzer wurde

1916 ging das Pastoriushaus durch Kauf von Karl Steinmann in den Familienbesitz über: die Geburtsstunde des Weinguts Steinmann. Heute bewirtschaftet es rund 20 Hektar Rebfläche in den Sommerhäusern Lagen Ölspiel, Reifenstein, Steinbach und am Kapellenberg in Prießenhausen.

Artur Steinmann ist eigentlich gelernter Braumeister und hat bei Schwabenbräu in Stuttgart, zuletzt bei der Würzburger Hofbräu gearbeitet. Dann kam 1982 der Ruf der Eltern, den Hof mit Weingut und Hotel zu übernehmen.



Für sein Weinberg-Projekt hat Walter Moßner heuer das Weingut von Artur Steinmann (links) ausgewählt. In der Mitte die Fränkische Weinkönigin Silena Werner.

men. Ihm zur Seite stehen seine Frau Elfriede als Betriebsleiterin mit Schwerpunkt Hotel und Tochter Steffi im Vertrieb. Sohn Lukas studiert gerade Weinbau und soll in einigen Jahren das Weingut übernehmen und die Betriebsphilosophie pflegen: „Altes bewahren und die Sinne offen halten für das notwendige Neue“.

Die Hobbywinzer, die bei Artur Steinmann spätburgunder, Domina und Weißburgunder pflegen werden, kommen aus dem weiten Frankenland und der Opferpfalz und haben unterschiedlichste Berufe. Den Nürnberger Arzt Ludwig Krause etwa hat eine Artikel der Nürnberger Nachrichten über die Weininitiative fasziniert. Weil er in seinem Leben nicht nur mit Kranken zu tun haben wollte, hat er mitgemacht. Bisher war er nur Weinliebhaber und hat seine Weine aus einem Weinkontor in Hamburg bezogen, jetzt will er Weinkenner werden und sich dem Frankenwein zuwenden.

Architekt Helmut Knodt aus der Hersbrucker Schweiz steht vor dem Ruhestand und will etwas Sinnvolles machen. „Mittelalterliche Flurnamen belegen, dass es bei uns im Mittelalter auch Weinbau gegeben hat. Dann wurde der Wein besteuert, und die Mittelfranken sind zum Bier gewechselt“, sagt er. Er selbst hat hinter seinem Haus am Südhang 50 Rebstöcke und möchte nun lernen, wie sie richtig gepflegt werden.

Bildungsreferentin Angelika Saffer aus Strullendorf bei Bamberg ist mit dabei, „um die Neugier zu befriedigen.“

Der Rebschnitt entscheidet

Was sie alles am ersten Tag in Theorie und Praxis im Weinberg gelernt haben, ist der richtige Rebschnitt, der laut Steinmann ausschlaggebend ist für die Menge und die Qualität des Weines. Welche Reben bleiben stehen, welche werden wo und wie abgeschnitten? Was ist ein Geiztrieb? Warum bleibt ein Zapfen beim Schnitt stehen?

Im Mai geht es mit der Triebkorrektur weiter, im Juni folgen die Laubarbeiten, im August die Grünlese, im Oktober die Ernte, im November wird der „Niederfall“, das Erntedankfest gefeiert, im Februar gibt es die erste „Halbstarken-Weinprobe“ aus dem Fass, im Frühjahr dann die Abfüllung auf Flasche. Das Projekt finanziert sich, indem die Teilnehmer rund 2000 Flaschen zum ermäßigten Preis abnehmen.

Wer sich für das „Erlebnis Weinberg“ interessiert, kann Kontakt mit Walter Moßner unter ☎ (01 72) 1 38 00 65 aufnehmen.