

Beim Weinbergbaden wird der Stress abgebaut

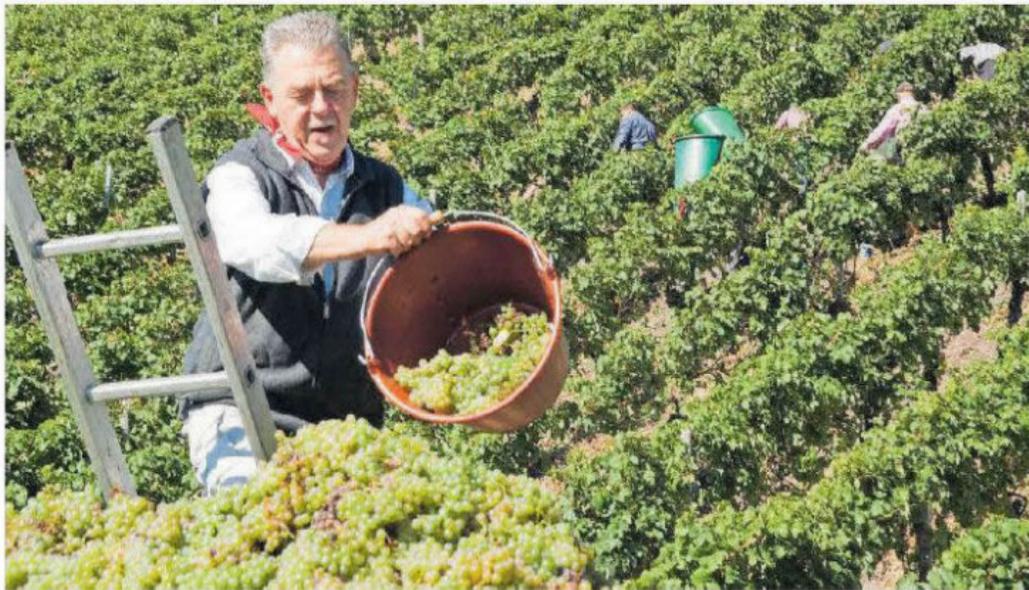
PROJEKT Beim „Erlebnis Weinberg“ des Fürthers Walter Moßner lernen Laien, wie man süffige Tropfen herstellt und packen selbst kräftig an.

VON ARMIN LEBERZAMMER

FÜRTH - Welcher Tropfen darf's denn sein: Silvaner, Grauburgunder, Schwarzriesling, Rosé? Oder doch eher ein hochprozentiger Tresterbrand? Die Aussichten klingen verlockend, doch vor dem Genuss ist Anpacken gefragt. Zum 17. Mal können Weinliebhaber ebenso wie Anfänger beim Projekt „Erlebnis Weinberg“ mitmachen – initiiert von Walter Moßner aus Fürth.

Mehr als 500 Frauen und Männer haben seit 2006 in seinen Projekten gelernt, die jungen Triebe zu schneiden, Laubarbeiten zu erledigen oder die Profis bei der Weinlese zu unterstützen – in diesem Jahr auf dem Weingut Leo Langer in Volkach, in der fünften Generation geführt von Winfried Langer.

Dessen Credo für die Bewirtschaftung von neun Hektar Weinbergen und einem Hektar Obstbäumen lautet: „Die mir anvertraute Natur und deren Schätze, die Reben und das Obst sind mein Herzblut. Ich nehme mir die Zeit, die es braucht, um beste Ergebnisse, sortentypische, ehrliche Weine und reine edle Brände zu erzielen.“ Walter Moßner wiederum hat sein „Erlebnis Weinberg“ um einen



Ackern zwischen den Rebstöcken: Walter Moßner und sein Team in Aktion.

Kniff erweitert: Nicht mehr nur mit den eigenen Händen arbeiten sollen die Teilnehmer, sondern „Weinbergbaden“, wie er Tätigkeit und Aufenthalt zwischen den Reben um-

schreibt. Dafür brauche man keine Badehose, es genügen festes Schuhwerk, eine Gartenschere und Neugier. „Beim Arbeiten im Weinberg kommt man zur Ruhe, grübelt nicht

und nimmt die Natur mit allen Sinnen wahr“, schwärmt Moßner.

Gesund sei das Ganze ohnehin. Denn: Wer die Vegetation der Weinberge im Lauf der Jahreszeiten erlebt,

baue das Stresshormon Cortisol ab und stärke sein Immunsystem. Nicht zu vergessen: Am Ende ist der Lohn eigener Wein mit eigenem Etikett.

Sein Projekt sieht Moßner als Klammer zwischen Hersteller und Verbraucher, nicht nur als Wissensvermittlung rund ums Thema Wein. „Die Idee hat sich längst als weintouristisches Vorzeigeprojekt und Wirtschaftsfaktor etabliert“, wirbt er.

Korrektur Rebschnitt

Auch in seiner 17. Auflage müssen – oder besser dürfen – die Freizeitwinzer erst einmal einiges leisten, bevor sie voraussichtlich im März 2023 den ersten jungen Wein verkosten können. Fünf Arbeitstermine stehen im Kalender, beginnend am Samstag, 19. Februar, mit einer Einführung in den korrekten Rebschnitt inklusive einer Führung durch das Weingut mit Sektempfang und Brotzeit.

Wer sich einen Platz sichern will, kann sich unter waltermossner12@gmail.com oder telefonisch unter der Nummer (0172) 1380065 anmelden. Jeder Projektteilnehmer wird zugleich Anteilseigner und zeichnet ein Paket, das 90 Flaschen Wein entspricht.