

» Fortsetzung Titelthema Seite 1

Weinfeste in der Region



■ **Erfurter Weinfest**, 6. bis 9. September, mit den Nahverkehrszügen bis Erfurt Hauptbahnhof, von dort 20 Minuten Fußweg bis zum Domplatz

■ **Federweißerfest auf Schloss Wackerbarth in Radebeul**, 8./9. September, mit der S1 bis Radebeul-Zitzschewig, von dort 13 Minuten Fußweg bis Schloss Wackerbarth

■ **Weinfest Zeitz**, 15./16. September, mit den Nahverkehrszügen zum Bahnhof Zeitz, von dort 10 Minuten Fußweg bis zum Schlosspark Zeitz

■ **Weinfeste in Radebeul und Meißen**, 28. bis 30. September, mit der S1 bis Radebeul-Kötzschenbroda bzw. bis Meißen Bahnhof, von dort wenige Minuten Fußweg bis zu den Festplätzen

■ **Churfürstliches Weinbergfest in Radebeul**, 6. und 7. Oktober, mit der S1 bis Radebeul-Weintraube, von dort 20 Minuten Fußweg bis Hoflöbnitz

Treffpunkt für Weinliebhaber: das Freyburger Winzerfest

Vom 7. bis 9. September lädt Mitteldeutschlands größtes Winzerfest zur Verkostung edler Tropfen aus der Region ein. Besucher können sich auf das traditionelle Saale-Unstrut-Weindorf, ein buntes Programm auf allen Festplätzen der Stadt sowie den historischen Festumzug freuen. Besonderer Höhepunkt: die feierliche Proklamation der Saale-Unstrut-Gebietsweinkönigin 2018/19.

📌 **Bonus für Bahnfahrer:** Am Stand der Burgenlandbahn am Naumburger Hauptbahnhof oder direkt im Zug können Gäste vergünstigte Eintrittsbändchen erwerben (Tagesbändchen 6,50 Euro, Wochenendbändchen 8,50 Euro). Zudem setzt die Burgenlandbahn am Festwochenende zusätzliche Züge ein.

➔ weinregion-saale-unstrut.de

🚆 Mit den Zügen der Burgenlandbahn bis Freyburg Bahnhof. Vom Bahnhof sind es sieben Minuten Fußweg bis zum Markt im historischen Zentrum von Freyburg.

➔ burgenlandbahn.de

🚂 **Tipp für Eisenbahnfreunde:** Das Eisenbahnmuseum Leipzig bietet am 8. September eine Dampfsonderfahrt zum Winzerfest nach Freyburg an. Der Eintrittspreis zum Fest ist im Fahrpreis enthalten.

➔ dampfbahnmuseum.de



Cornelia Kirsch bei der Lese des Cabernet Blanc

Aus Liebe zum Wein

Zum Feierabend steigen Karsten und Cornelia Kirsch auf ihren Weinberg. Die beiden Angestellten am Uniklinikum Jena sind Hobby-Winzer. Jede freie Minute kümmern sie sich auf ihrem Weinberg an der Westseite des Jenzig um die Pflanzen, bauen neue an, schneiden zurück, pflegen, hegen und ernten. In den kommenden Wochen haben sie vor allem mit der Ernte zu tun. Die Weinlese beginnt. Eine Zeit, die für die beiden nicht nur arbeitsintensiv ist, sondern vor allem schön. „Nach viel Mühe und Arbeit beim Anbau endlich die Früchte einzubringen macht durchaus Spaß. Dabei darf aber nichts passieren, alles wird geplant und vorbereitet. Stress entsteht nur, wenn das Wetter umschlägt und Regen droht“, sagt Karsten Kirsch.

Dafür nehmen sich die beiden Hobbywinzer sogar Urlaub und freuen sich über die Hilfe von Freunden. Vormittags nehmen sie die Trauben ab, nachmittags geht es in den Keller. Dort werden die Beeren von den Stielen getrennt und eingemaischt. Die roten Sorten gären auf der Maische, die weißen Sorten werden am nächsten Tag abgepresst, der Most geklärt und dann mit Hefe zur Gärung gebracht. „Die Verarbeitung geht oft bis spät in die Nacht“, sagt Cornelia Kirsch. „Wir lesen aber immer nur so viel, wie wir am selben Tag verarbeiten können.“

Den edlen Tropfen feiern

Wie Familie Kirsch beginnen jetzt viele Winzer in der Region mit der Lese. Allein im Weinbauverband Saale Unstrut, der bis nach Jena reicht, haben sich über 60 Privatweingüter sowie die Winzervereinigung Freyburg, das Landesweingut Kloster Pforta

und die Rotkäppchen Sektellerei zusammen geschlossen. Gemeinsam produzieren sie über fünf Millionen Liter Wein pro Jahr. Höhepunkt ihrer Saison ist das Freyburger Winzerfest, das vom 7. bis 9. September stattfindet und als Mitteldeutschlands größtes Winzerfest zur Verkostung edler Tropfen aus der Region einlädt. In diesem Jahr wird zusätzlich das 25. Gründungsjubiläum der Weinstraße Saale-Unstrut gefeiert. „Zu Beginn war die Infrastruktur recht übersichtlich. Mittlerweile hat sich die Rebfläche der Weinregion verdoppelt und somit auch die Anzahl der Winzer und Weingüter vervielfacht“, sagt Weinbaupräsident Siegfried Boy. In Deutschlands nördlichstem Weinanbaugebiet wachsen heute Reben auf einer Fläche von über 760 Hektar.

Trockenheit bringt guten Jahrgang

Wenn auf dem Freyburger Winzerfest der 2017er Jahrgang getestet wird, freuen sich die Winzer schon auf die Weine aus diesem Jahr. 2018 verspricht die Erntezeit einen durchaus guten Wein, denn wegen der Trockenheit im Sommer sind die Beeren sehr klein geblieben. Was den Bauern auf den Feldern in diesem Jahr große Probleme macht, stört die Winzer weniger. „Weil die für den Geschmack wichtigen Stoffe in den Beerenhäuten stecken, könnte es ein sehr guter Jahrgang werden“, sagt Karsten Kirsch. Die Trockenheit habe auch jegliche Art von Fäulnis verhindert. „Wenn die Bedingungen so bleiben, können die Beeren gut ausreifen und einen tollen Wein ergeben, jedoch in geringerer Menge als sonst“, ergänzt seine Frau.

➔ weingut-kirsch.de
weinbauverband-saale-unstrut.de

Das Deutsche Weininstitut empfiehlt ...

Herbst-Bruschetta



Zutaten für 4 Personen:

4 Ciabatta-Brötchen
200 g kleine Pfifferlinge
4 EL kleingehackte Petersilie
4 Zehen Knoblauch
80 g Pecorino (Hartkäse)
8 EL kaltgepresstes Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

■ Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
■ Die Pfifferlinge putzen. In einer Pfanne mit der Hälfte des Öls zuerst die Petersilie andünsten, danach die Pilze zugeben und bei milder Hitze ca. 5 Minuten gar ziehen lassen.

■ Die Brötchen aufschneiden und ca. 5 Minuten knusprig backen.
■ Den Knoblauch klein hacken, auf die warmen Brötchen streichen und mit der anderen Hälfte des Öls beträufeln. Den Pecorino grob raspeln.
■ Die Pfifferling-Petersilien-Masse mit dem Pecorino verrühren und auf die Brötchenhälften geben.

Weinempfehlung:

Frischer, prickelnder Federweißer

➔ deutscheweine.de