

Am Jenaer Käuzchenberg sind die Winzer schneller als der Regen



Der Weinberg hält ihn jung: Lothar Matthey (74) bei der Ernte. „Man hat ganz schön zu tun“, sagt der Rentner, der Wein ausschließlich für den Eigenbedarf keltern lässt.

Die Winzer von Zwätzen haben den Wettlauf mit der Regenfront gewonnen. Rechtzeitig, bevor der Landregen einsetzte, hatten sie am Sonnabend die süßen Trauben ins Tal getragen. Mit der Müller-Thurgau-Ernte können die Weinfreunde zufrieden sein.

Jena. Zwar liegt der Ertrag mit 2,8 Tonnen 15 bis 20 Prozent unterm Durchschnittsertrag des Berges, doch nach dem Desaster vom vorigen Jahr will niemand meckern in Zwätzen. Ein Mostgewicht von 66 Grad Öchsle ist sogar ein Grad besser als der Durchschnitt des Anbaugebietes.

Jenaer Wein "Vom Käuzchenberg" hat in den letzten Jahren neue Freunde gefunden. "Wir haben schon jede Menge Vorbestellungen", sagt Detlef Fenk vom Saale-Betreuungswerk der Lebenshilfe, deren Werkstattmitarbeiter 0,3 Hektar Weinberg bewirtschaften. Mehrere Jenaer Gaststätten, die Tourist-Information und einzelne Weinhändler haben den Wein mittlerweile im Angebot. Natürlich ist der Jenaer Wein sehr trocken. "Doch genau das erwarten viele Weinkenner", sagt Fenk. Bei den letzten Jahrgängen war der extratrockene Müller-Thurgau teils sogar gefragter, als der etwas mildere Weißburgunder. In einem guten Jahr bringt die Lebenshilfe etwa 1800 Flaschen unters Volk.

Weinberg-Vereinsvorsitzender Dr. Reinhard Bartsch versuchte gestern alles, um die Ernte noch vor dem großen Regen einzufahren. Zu den Maßnahmen gehörte, die gelbe Regenjacke aus dem Auto zu holen. Aus Aberglaube, "denn dann regnet es nicht", wie Bartsch sagte. Anders als manche Kleingartenanlage können die Winzer von Zwätzen nicht über mangelndes Pächterinteresse klagen. Es gebe sehr viele Jenaer, die an einer Laube mit ein paar Reben interessiert sein. Doch etwas mehr Enthusiasmus ruft der Verein schon von seinen Bewerbern ab. 150 Reben sollte ein Neuwinzer bewirtschaften, was einiges an Erfahrung erfordert.

Von solchen Größenordnungen ist Rentner Lothar Matthey (74) weit entfernt. Er nennt 30 Rebstöcke sein Eigen, die ihm in guten Jahren zu 80 Flaschen für den Eigenbedarf verhelfen. Schon während seiner Lehrzeit pflegte er bis zum Jahre 1953 hier Reben und verließ dann den Berg, um in den 70er Jahren wieder ein Stück Land zu pachten. Die Begeisterung für die Weintrauben ist in all den Jahren noch gewachsen, und nicht wenige Beeren verschwanden bei der Ernte direkt in des Winzers Mund. „Ma muss doch sehn, ob die Drauben was toogen“, rief er Besucher zu.

Am Sonnabend waren auch eine Menge Helfer auf dem Berg, die für eine Bratwurst und die Aussicht auf Wein anpackten. Voraussichtlich im Oktober werden die Sorten Roter Dornfelder, Blauer Portugieser und Weißburgunder geerntet.

Im Tal stand am Sonnabend die große Kartoffelwaage. Auf sie wurden alle Sammelgefäße gestellt, bevor die Trauben auf der Ladefläche des Weingutanhängers abgekippt wurden. So ist sichergestellt, dass jeder Winzer genau die Anzahl von Flaschen bekommt, die seinem Ertrag entspricht.

Alle Trauben vom Käuzchenberg wandern in ein Fass, das im Weingut Bad Sulza gekeltern wird. Ein Fass reicht, denn die größten Bad Sulzaer Fässer haben ein Fassungsvermögen von stolzen 20 000 Litern.