

Stäffele & Steillagen

Wengerter für ein Jahr

Zwei Fliegen mit einer Klappe schlägt die Genossenschaft in Rosswag an der Enz mit einem speziellen Projekt: Sie vermittelt Weinfreunden an neun Tagen im Jahr Spaß an der Arbeit in steilen Rebanlagen und vermeidet damit auch Brachfläche. Als Lohn winken bis zu 60 Flaschen Wein aus eigener Ernte!

Samstag, kurz nach neun Uhr morgens. Taugetränkte Luft mischt sich mit der Wärme der steigenden Sonne. Mit Scheren bewaffnet steigt die Gruppe im Gänsemarsch die schmalen Stäffele der Rosswager Halde hinauf und verteilt sich zwischen zwei Meter hohen Laubwänden im Steilhang. «Nur die Spitzen kappen, wir wollen ja keinen Kurzharschnitt», ruft Karin Ritz, «sonst rutschen die Triebe aus dem Draht.» Die Weinerlebnisführerin demonstriert mit geübter Hand die Laubarbeiten, die an diesem Augusttag anstehen. Die Männer und Frauen, die ihr konzentriert folgen, sind «Wengerter für ein Jahr». Ganz wörtlich, denn so heißt das Steillagen-Projekt der Lembergerland-Kellerei im Vaihinger Ortsteil Rosswag. Neun Tage verbringen die Teilnehmer zwischen Februar und Oktober aktiv im Weinberg: Vom Reb-schnitt bis zur Lese legen sie selbst Hand an, unter fachkundiger Anleitung von Ritz und ihren beiden Kolleginnen. Im November und Januar verkosten und diskutieren die Hobbywinzer die jungen Weine im Keller, bevor sie im Frühjahr ihren eigenen Wein in Empfang nehmen - bis zu 60 Flaschen.

Zum dritten Mal fand das Programm heuer statt, mit 28 Personen war es gut besucht. Das Besondere an diesem Projekt: Die Reben stehen in einer terrassierten Steillage, die vorher brachlag. Viele Weingärtner im fortgeschrittenen Alter können oder wollen die aufwendige und zudem unrentable Handarbeit nicht mehr leisten. Die Folge ist, dass Flächen verwildern. Ein Problem für einen vom Weinbau bestimmten Ort, in dem rund ein Drittel der Rebflächen als Steillage zählt, das heißt mindestens 30 Prozent Steigung hat. Die Idee, Hobbywinzer für die Weinbergarbeit zu begeistern und damit gleichzeitig die Kulturlandschaft an der Enz zu erhal-

ten, ist für Rolf Allmendinger der beste Weg, die Arbeit in den Steillagen wieder attraktiv zu machen. Anfangs wurde der Vorstandsvorsitzende der Genossenschaft belächelt. «Mittlerweile sind die Mitglieder hier im Ort stolz auf dieses Projekt. Sie sehen, dass ihre Arbeit geschätzt wird.» Zudem sind die Wengerter für ein Jahr beste Botschafter für den Weinbau in dieser Region. Gerhard Mandel ist schon zum zweiten Mal dabei. Mit zwei seiner Wengerterkollegen hat er sich angefreundet. In Besigheim haben die drei Rentner eine eigene kleine Parzelle gepachtet, die sie gemeinsam beackern. Was sie in Rosswag lernen, lasse sich eins zu eins im eigenen Weinberg umsetzen, erklärt Mandel stolz. »Und wer in der Steillage schaffe tut, der broicht koi Fitness-studio mehr«, lacht der gebräunte Hobbywinzer. Knapp ein Hektar wird bei diesem Projekt bewirtschaftet. Finanziert wird das Ganze mit den Beiträgen der Teilnehmer nahezu kostenneutral. Dringend nötige Sanierungsarbeiten im Weinberg werden mit Hilfe von Ökopunkten, einer Art Ablasshandel, ermöglicht. Allein 2013 konnten so für 80.000 Euro Trockenmauern saniert werden, im Frühjahr 2014 wurden die Drahtrahmen erneuert. Ruheständler, Manager, Anwalt, Koch oder Arzt - die Teilnehmer kommen aus ganz verschiedenen Berufen und Richtungen. Aus den Nachbarorten genauso wie aus Stuttgart oder Herrenberg. Man schätzt, hilft, duzt sich. Das gemeinsame Arbeiten und Erleben findet Gerlinde Hönes wichtig. Es sei völlig egal, was einer im Leben macht, hier zähle der Mensch. «Wir arbeiten für dasselbe Ziel», betont die Erzieherin aus Leonberg. Sie hatte die Teilnahme am Kurs ihrem Mann geschenkt und dann selbst Feuer gefangen. Wenn es zeitlich klappt, möchte sie gern dabeibleiben. Da ist sie nicht die

Einzigste, ein Teil der «Wengerter für ein Jahr» bleibt auch im zweiten und dritten. Vielleicht für immer. Inzwischen ist es fast Mittag, der Laubschnitt im Weinberg ist für heute erledigt. Auf der anderen Seite geht's weiter, noch etwas steiler, noch schmaler sind die Terrassen. Nach getaner Arbeit vespern die Hobbywinzer gemeinsam - mit einem traumhaften Blick auf die Reben an der Enz. «Wir wollen das Bewusstsein in der Region stärken, dass Weinbergarbeit Spaß macht», sagt Geschäftsführer Christian Kaiser. Diese Rechnung scheint aufzugehen.

Antje Seeling



Auf einen Blick

Für wen ist das Programm geeignet?

Für jeden, der Weinbau hautnah erleben möchte, gern an der frischen Luft arbeitet und gleichzeitig etwas für den Erhalt der traditionellen Kulturlandschaft tun will.

Was kostet es?

Im Paketpreis von 480 Euro sind enthalten:

- 9 Tage im Weinberg à 5 Stunden unter fachlicher Anleitung mit anschließendem Vesper.
- kulinarische Probe mit Sensorikseminar
- bis zu 60 Flaschen des selbst produzierten Weines (je nach Ertrag) im Wert von bis zu 300 Euro
- Diplom als «Wengerter für ein Jahr»

Ab wann kann man mitmachen?

Der nächste Kurs findet von Februar 2015 bis Januar 2016 statt (Anmeldung ab Oktober 2014). Anmeldung bei: Lembergerland Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen eG, Manfred-Behr-Str. 34, 71665 Vaihingen-Rosswag, Tel. 07042-2950, www.lembergerland.de