

HOBBY Terrassen-Winzer freuen sich dieses Jahr über 235 Liter „Roten“ und 100 Liter „Weißen“



Die Erträge steigen, die Ziele sind ehrgeizig: Der jeversche Terrassen-Winzer-Verein denkt über die Gründung einer Genossenschaft nach.

Beim Winzer-Konvent am Freitagabend hatte Holger Hildebrand für jedes Mitglied eine Flasche des Jahrgangs 2015 parat. SEITE 3/BILD: JÖRG STUTZ



Naturgemäß kam bei der Verkostung des 2015er Jahrgangs gute Laune auf.

BILD: JÖRG STUTZ

Gut 60 Teilnehmer verkosteten den „Chateau Rouge Primeur“ und den „Chateau Blanc“. Auch über einen „Ausbau“ in Holzfässern wird nachgedacht.

JEVER/EWI – Offiziell gilt die Region Saale-Unstrut als Deutschlands nördlichstes Weinanbaugebiet. Das könnte sich jedoch in den nächsten Jahren ändern: Beim 2010 gegründeten jeverschen Terrassen-Winzer-Verein denken die rund 140 Mitglieder über eine Genossenschafts-Gründung nach. Indirekt unterstützt werden diese ehrgeizigen Pläne vom Klimawandel. Nach Ansicht von Holger Hildebrand führen die steigenden Jahresdurchschnittstemperaturen auch zu steigenden Erträgen bei der Traubenlese in den Gärten der Mitglieder.

Am Freitagabend hatte der Vorsitzende zum Terrassen-Winzer-Konvent in sein Haus an der Mühlenstraße eingeladen. Die gut 60 Teilnehmer verkosteten den „Chateau Rouge Primeur“ und den „Chateau Blanc“. Bereits im Vorfeld hätten Experten sowohl dem „Roten“ als auch dem „Weißen“ eine hohe Qualität bescheinigt, so Hildebrand.

Ins gesamt haben die jeverländischen Hobbywinzer in die-

sem Jahr 722 Kilogramm Trauben geerntet und zur zentralen Kelterei in die Marienstadt gebracht. Den Spitzenwert beim Mostgewicht von durchschnittlich 84 Grad Oechsle im vergangenen Jahr konnte wegen der wenigen Sonnentage in 2015 zwar nicht wieder erreicht werden. Aber, so der Vorsitzende: „73 Grad sind auch recht gut.“

Hildebrand räumte ein, dass die vielen unterschiedlichen Rebsorten in den Terrassen-Anbauflächen der Mitglieder

„Die vielen Rebsorten ergeben eine ziemlich wilde Mischung“
HOLGER HILDEBRAND

(daher auch der Name Terrassen-Winzer) eine ziemlich „wilde Mischung“ ergeben. „Das macht die Sache aber so spannend“, ergänzt der pensionierte Marineoffizier, in dessen Haus aus den Trauben Wein oder Most gemacht wird. Außerdem hat der jeversche Rebsaft Bio-Qualität, so Hildebrand.

Das bestätigt Ila Mangel, die gemeinsam mit ihrem Partner Martin Gebauer in Cäcilienroden drei Rebstöcke besitzt. Wachstumsfördernd eingesetzt wird bei den erst zwei Jahre alten Pflanzen ausschließlich „Naturdünger“, den die auf dem Deich grasenden Schafe

kostenlos liefern. Auch ist dem Paar schon der Gedanke gekommen, die Hanglage des Meeresbollwerkes als Anbaufläche zu nutzen. Die beiden Cäcilienrodener wissen jedoch, dass das der Deichband wohl nicht gestatten würde. Mitglied bei den Terrassen-Winzern kann übrigens werden, wer mindestens eine Rebe besitzt und mit deren Ertrag zur zentralen Weinherstellung beiträgt.

235 Liter Rot- und rund 100 Liter Weißwein brachte die Weinlese 2015, wobei nun jeder Hobbywinzer eine Flasche mit nach Hause nehmen durfte. Vor allem beim „Roten“ gehen die Verkoster davon aus, dass durch weitere Lagerung der typische leicht säuerliche „Primeur“-Geschmack noch verschwindet. Für künftige Jahrgänge denkt Hildebrand sogar über einen sogenannten „Ausbau“ des Rotweines in Holzfässern nach: „Die Menge würde das mittlerweile hergeben.“

Damit in Jever und umzu noch mehr Wein geerntet werden kann, hatte der Vorsitzende für einige Interessierte junge Reben der Sorte „Regent“ bestellt, die sich durch die dunkelrote Farbe ihrer Früchte sowie durch hohe Pilzresistenz und extreme Kälte-Unempfindlichkeit auszeichnet. Auch würden die Trauben „schon bei kurzen Sommern reif“. Was die Gründung einer Genossenschaft und die als Fernziel formulierte Anerken-



Traubensaft, der aufgrund niedriger Oechsle-Grade nicht zum Keltern taugt, wird zu Most verarbeitet.

BILDER: JÖRG STUTZ

nung als Weinanbaugebiet angeht, wollen die Terrassen-Winzer zunächst das Ergebnis einer Machbarkeitsstudie abwarten. Weil es sich nicht um ein zusammenhängendes Anbaugebiet handelt, sondern um einen „virtuellen Weinberg“ (Hildebrand) von Klein- und Kleinst-Winzern aus der Gegend rund um Frieslands Kreisstadt, könnte die Herkunftsbezeichnung „Jeverland“ lauten.

Das ist für Hildebrand jedoch Zukunftsmusik. Er sieht den Wein ohnehin vor allem „als Medium, das die Menschen zusammen bringt“ – oder um in der Sprache eines anderen alkoholischen Getränkes, das in Jever besonders hoch gehalten wird, zu bleiben: Das mit dem Wein sollte nicht so „bierernst“ genommen werden.

→ www.terrassenwinzer-verein.de