

# Ein „Liebhabetropfen“ aus den Hintergärten

**KONVENT** Die Terrassen-Winzer verkosten Federweißer – Späte Lese verzögert die Produktion des eigenen Weins

Hobby-Rebenzüchter trafen sich in der Innenstadt. Verein kreiert „Roten Sauser“.

VON JULIA GRIMM

**JEVER** – In einem Schwung fließt der Federweißer in das geschwungene Glas – wie eine Meereswoge, die den Priel füllt. Michael Weinhold lässt kaum den Blick vom Glas, während er den Federweißer eingießt. 45 Gläser befüllt an diesem Abend, denn der Strom der Gäste bricht nicht ab. Die Terrassen Winzer haben am Mittwochabend zum Konvent eingeladen, bei dem der jeversche Wein „Roter Sauser“ verkostet werden soll.

Inmitten der Innenstadt, zwischen alten Häusern, erstreckt sich im Hintergarten ein kleines, grünes Paradies, in dem die Trauben im Mittelpunkt hängen. Die Gäste trudeln langsam bei Holger Hildebrand ein und finden einen Platz unter der Pergola, umrahmt von kantigen Blättern und langen Ästen, die sich am hölzernen Rahmen entlangwinden und an denen grünrote Weintrauben herabhängen: das Zentrum des Winzervereins. „Die Weinrebe bringt noch nichts, außer ein wenig Schatten“, scherzt Hildebrand. Ein Weinanbau in Küstennähe klingt kurios, funktioniert aber.

## Zwiebelkuchen und Wein

42 Mitglieder des Winzervereins haben sich angemeldet. Förmlich geht es zwischen den Gästen nicht zu, auch wenn sich in diesem Jahr viele neue Mitglieder der Gruppe angeschlossen haben. „Wir duzen uns“, stellt er von Anfang an klar. Jeder ist mit einem Glas Federweißer bewaffnet, während der Gastgeber über die Weinrebe in seinem Garten erzählt und jeden Gast einzeln vorstellt – die Weintraubenzucht steht dabei natürlich im Mittelpunkt. Die Mitglieder kommen nicht nur



Den Federweißer genossen (vorne v. l.) Anke Ebsen, Susanne Henning, Gottfried Ladenthin, Ralf Henning (stehend, v. l.), Harald Lauxen, Michael Ebsen und Holger Hildebrand.



Michael Weinhold gießt den Federweißer in der Laube für die ankommenden Gäste ein.

BILDER: JULIA GRIMM

aus Jever; Sillensteder, Cäcilienroder und Wilhelmshavener gehören ebenfalls dazu. Aber nicht alle sind passionierte Winzer. So wie Susanne und Ralf Henning, die nur zum Genießen hergekommen sind. Um 19 Uhr verschwindet die Sonne hinter den Häusern und die Kälte zieht langsam hoch.

Draußensitzen ist nicht möglich, bei weniger als zehn Grad ist es unter der Pergola zu kalt. In drei Räumen haben Holger und Elena Hildebrand die Tische mit Blättern, Weintrauben und Zieräpfeln dekoriert. Elena flitzt zwischen den Gästen hin und her, verschwindet in der Küche und kommt mit dampfendem Zwiebelkuchen auf Backblechen wieder zurück.

Holger und Michael laufen den ganzen Abend mit grünen Federweißer-Flaschen durch die Räume. Das Getränk ist aber kein echter Jeveraner.

„Wegen der späten Lese können wir dieses Jahr keinen eigenen Federweißer anbieten“, erklärt Hildebrand, der in Baden für Abhilfe gesorgt hat. 54 Flaschen hat er geordert: „Das muss reichen.“

## 600 Kilogramm Trauben

Die Gruppe der Terrassen-Winzer wächst genauso gut, wie eine Weinrebe an der Südseite eines Hauses. Ein Dutzend Jungwinzer sind neu dabei. Auch in Friesland gedeiht die Traube: Hildebrand schätzt, dass die Gruppe in diesem Jahr etwa 600 Kilogramm Weintrauben zusammen bekommt. Angefangen haben sie 2010 mit 70 Kilogramm Trauben, aus denen etwa 45 Liter Wein hergestellt wurden. Vergleichbar ist der jeversche Wein zwar nicht mit einem Pfälzer, aber ein „Liebhabetropfen“ ist er schon, erzählt ein Gast.



Die Weintrauben wachsen auch in Nordseennähe gut, solange sie Sonne haben.

Die Gruppe ist bunt gemischt, Weintraubenzüchter sitzen mit Rebenbesitzern in Spe an einem Tisch. Wer Stille in der Gruppe sucht, ist hier fehl am Platz. Bundeswehrgeschichten wechseln sich mit



Elena Hildebrand verwöhnte die Gäste mit Zwiebelkuchen.

unterhaltsamen Gedichten von Gottfried Ladenthin ab. Ab nächstem Wochenende wird Hildebrand die Runde machen und mit der Lese bei den Mitgliedern beginnen. Eine filigrane Tätigkeit, denn

für die Weinherstellung braucht man vor allem eines: viel Geduld. Die Trauben sind nämlich handverlesen.

In einem Schuppen zeigt der Hobby-Winzer das Herz der Weinherstellung. Er steht neben einer roten Presse, Marke Eigenkonstruktion. Mit einem überdimensional großen Pürierstab aus dem Baumarkt wird er die Trauben zerkleinern, danach mit zwölf Tonnen in einem Fass pressen, in dem Rheinsteinen auf dem Boden liegen und der Rand mit einem Miniatur-Buchenholz-Lattenrost ausgelegt ist. „Wenn die Trauben nicht vorher zum Platzen gebracht werden, bekommt man sie auch mit zwölf Tonnen nicht klein“, erzählt ein Mitglied. Nachdem Hildebrand den Wein gegoren und in Flaschen abgefüllt hat, gibt es kurz vor Weihnachten die erste Verkostung des diesjährigen Jever-Weins.



Einen „Liebhabetropfen“ haben sich am vergangenen Mittwochabend die Mitglieder des Terrassen-Winzer-Vereins in Jever gegönnt. Eigentlich sollte der eigens hergestellte „Rote Sauser“ von den 42 Gästen verkostigt werden, aber der war noch nicht fertig. Die späte

Lese hat den Hobby-Winzern einen Strich durch die Rechnung gemacht. Einen Federweißer gab es aber trotzdem. Wie Ila Mangel (Bild) genossen die Gäste den Ersatzwein, den Holger Hildebrand zuvor in Baden besorgt hatte.