

Friesische Weinprobe mit Kaffee und Kuchen

Ernte des vergangenen Jahres bringt 360 Liter Rebensaft

von [Atto Ide](#)



F Empfehlen



Tweet



+1



Edle Tropfen aus friesischen Weinanbaugebieten: Die Terrassenwinzer haben ihren Wein abgefüllt.

Bild: [Atto Ide](#)

SCHORTENS - Wein in die Flasche, Korken drauf, Etikett aufkleben und fertig ist der friesische „Chateau Blanc oder Rouge“. 360 Liter Wein haben Frieslands Terrassenwinzer aus der Ernte des vergangenen Jahres erzeugt. Und jetzt war es endlich soweit: Mit etwa vierwöchiger Verspätung wegen des kalten Frühjahrs im letzten Jahr konnte der fertige Wein abgefüllt und abgeholt werden.

Was im Jahr 2007 als eine etwas weinselige Idee auf der Terrasse von Norbert Kirzeder in Schortens – natürlich unter einer üppig tragenden Weinrebe – begann, hat sich inzwischen zur größten Weinerzeugergemeinschaft Frieslands entwickelt. 80 Winzer liefern inzwischen ihre Erträge bei Holger Hildebrand in Jever ab, der auch längst zum „Garagen“-Kellermeister geworden ist, und die Produktion sicher beherrscht.

„Trinkbar, fruchtig, würzig, halbtrocken“, beschreibt er den friesischen „Chateau Blanc und Rouge“. Und der Produktionsprozess wird von den etwa 80 Mitgliedern genauestens überwacht. Man trifft sich zum Verkosten des Federweißen und des Primeur und natürlich wird auch beim Abfüllen erst einmal probiert. Allerdings geht es dann mit Kaffee und Kuchen weiter.

Und die Erzeugergemeinschaft wächst weiter. Nicht nur, dass neue Mitglieder hinzukommen, viele Rebenbesitzer pflanzen auch weitere Reben, seit sie eine sinnvolle Verwertung ihrer Ernte haben. Und wie man eine Weinrebe pflanzt, pflegt und richtig beschneidet haben sie in einem selbst organisierten Seminar gelernt. So darf man mit weiterer Steigerung der Erträge rechnen.