

Edler Tropfen aus bester jeverscher Terrassen-Lage

Hobby-Winzer verkosten ersten Jahrgang des Jever-Weins – 25 Mitglieder

Auch in Jever wird Wein angebaut. Die „Terrassen-Winzer“ haben im Herbst 70 Kilogramm Trauben gelesen. Nun wurden die ersten Flaschen des Premieren-Jahrgangs entkorkt.

[Ulrich Schönborn](#)



Rotwein aus Jever: „Kellermeister“ Holger Hildebrand mit dem ersten Jahrgang des Jever-Weins. Er wurde aus Trauben gekeltert, die die jeverschen Terrassen-Winzer in ihren Gärten angebaut und gelesen haben. *Bild: Ulrich Schönborn*

JEVER Im vorigen September fand die erste Weinlese der jeverschen Terrassen-Winzer statt. Nun konnten die friesischen Weinbauern den ersten Jahrgang ihres Jever-Weins verkosten. 45 Liter Traubenmost wurden gekeltert und in handliche 0,375-Liter-Flaschen abgefüllt. Ein Bild des Schlosses ziert das Etikett des Rotweins.

Die Anbaugelände der Trauben liegen auf Terrassen in Jever – „vorzugsweise unter einer Pergola, wo sich die Hitze staut und der Wein besonders gut reifen kann“, erläutert Holger Hildebrand, Mitgründer und „Kellermeister“ des im vergangenen Jahr gegründeten „Jever Terrassen-Winzervereins“.

Der jeversche Rotwein besticht bereits durch eine angenehm-fruchtige Blume. Noch ist er vor allem ein Genuss für Lokalpatrioten. Doch Hildebrand und seine inzwischen 25 Vereinskollegen mit bester Terrassenlage haben ehrgeizige Ziele: „In fünf bis sieben Jahren können wir bei gleichbleibender Mitgliederzahl mit einer Traubenlese von etwa zwei Tonnen rechnen“, sagt Hildebrand. Das würde 1500 Liter Jever-Wein bringen: „Und jeder Jahrgang“, so der Hobby-Winzer, „wird besser“.

Hildebrand experimentiert seit seinem 14. Lebensjahr mit der Weinkelterei. „Damals habe ich versucht, Wein aus Hagebutten herzustellen“, berichtet er. Dieser erste Versuch sei zunächst ziemlich misslungen. Die Flaschen verschwanden im elterlichen Weinkeller und wurden erst wiederentdeckt, als Jahre später bei einer Fete der Alkoholvorrat zur Neige ging. „Der missglückte Hagebutten-Wein hatte sich entwickelt und floss wie Likör aus der Flasche“, schwärmt Hildebrand von dem unverhofften Erfolgserlebnis.

Seitdem hat den Marine-Offizier das Thema Weinbau nicht mehr losgelassen. Das Engagement bei den Terrassen-Winzern sei schon eine Art Vorbereitung auf den Ruhestand in drei Jahren. Dann könne er sich ganz seinem Hobby widmen.

Investiert in den Jever-Wein wird schon jetzt. Viele Mitglieder haben Rankhilfen und Reben gekauft, dazu braucht der Verein natürlich Zubehör für die Kelterei. Bei der Rebsorte wollen sich die Terrassenwinzer auf Regent-Trauben konzentrieren, die samtig-weiche Weine mit intensiver Rotfärbung liefern. Zudem sei die Sorte besonders pilz- und frostresistent und somit ideal für das oft nasskalte Wetter im Norden, erklärt Hildebrand.

Bei allem Winzer-Ehrgeiz darf natürlich auch die Geselligkeit nicht zu kurz kommen. So veranstalten die jeverschen Weinbauern Weinproben und reihum Treffen in ihren „Anbaugeländen“.

Wer sich als Weinbauer versuchen will und Interesse an einer Mitgliedschaft hat, kann sich unter Telefon 04461/81299 mit den Terrassen-Winzern in Verbindung setzen.