

Alte Weinberge in Franken

In landschaftlichen Nischen, die durch die Flurbereinigung nicht betroffen waren, findet man noch Weinberge, die älter als 50 Jahre sind. Neben Primärklonen heutiger Ertragsreben trifft man in den alten Weinbergen auf Sorten des altfränkischen „Gemischten Satzes“ wie z. B. Tauberschwarz, Elbling, Roter Muskateller und Trollinger oder alte Landsorten wie Heunisch, Räuschling, Orangentraube und Lämmerchwanz.

Die Zahl der Alten Weinberge sinkt ständig. Während vor 10 Jahren im fränkischen Weinbaugebiet etwa noch 500 bewirtschaftet wurden, ist die Zahl inzwischen auf ca. 200 zurückgegangen mit fallender Tendenz. Alte Weinberge sind in anderen deutschen Weinbaugebieten kaum noch zu finden.

Alte Weinberge sind Schatzkisten für die Rebenzüchtung. Neben den Primärklonen aktueller Rebsorten findet man dort eine hohe Variabilität der unterschiedlichsten Merkmale.

Alte Weinberge sind kulturelle, biologische und genetische Schätze. Josef Engelhart von der Rebenzüchtung der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim ist längst zum Schatzfinder geworden bei seinen Exkursionen in die Vergangenheit des fränkischen Weinbaus.

Eine Rebe, drei Pfähle: Jahrhunderte lang umrankten in fränkischen Weinbergen die Reben Holzpfosten, gehalten von Strohschnüren oder Weidenruten. Herbst für Herbst zogen die Häcker die Pfähle aus dem Boden und legten sie auf einen Haufen, damit sie in der winternassen Erde nicht so schnell faulten. Mit Tausenden von Hammerschlägen trieben sie das Holz Frühjahr für Frühjahr wieder in den steilen Hang. Eine harte Arbeit. Da scheint es fast ein Wunder, dass es sie noch gibt, die traditionelle fränkische Pfahlerziehung aus Großvaters Zeiten. Etwa 40 dieser zwischen 60 und 160 Jahre alten Weinberge hat Josef Engelhart bislang in Franken gefunden - verborgene Schätze.

Meist sind es von der Flurbereinigung vergessene kleine Streifen, liebevoll gepflegt von betagten Weinbauern. Doch mit ihnen werden auch die meisten dieser Pfahl-Weinberge sterben, gerodet, vergessen, vom Wald zurückerobert.

„Mit ihnen verliert Franken in vieler Hinsicht ein wesentliches Stück seiner Tradition,“ bedauert Engelhart. „Die Weinbergshäuschen, in denen die Winzer von der harten Arbeit ausruhen konnten und die ganze Landschaften prägten, gehören dazu. Oder Mauernischen, in denen das Essen für die Häcker kühl blieb. Die Kopfreben, die keinen Stamm ausbilden durften, sondern zum Schutz vor dem Frost bis zum Boden zurückgeschnitten und mit Erde bedeckt wurden. Und viele Kräuter und Insekten, die in modernen Anlagen keinen Lebensraum mehr finden.“

Mit den alten Weinbergen sterben aber auch Rebsorten, deren Qualitäten die Spitzenweine von morgen prägen könnten. Roter und Weißer Elbling, Roter-, Gelber- und Grüner Muskateller sind Rebsorten, deren Eigenschaften heute kaum einer mehr in Franken kennt. Sie sind für Engelhart als Züchter besonders wichtig. Er schneidet sich Steckhölzer von ihnen und vermehrt sie wieder – stets auf der Suche nach der genetischen Vielfalt der Vergangenheit und den Bedürfnissen der Winzer von Morgen.

Einer der Schätze Engelharts ist am Ickelheimer Schloßberg zu finden. Wildrosenhecken, Obstwiesen, Walnussbäume und Laubwald säumen den steilen Hang. Insekten summen, Nachtigallen schlagen, Schäfer lassen hier ihre Schafe weiden. Handtuchschmal ziehen sich die unterschiedlichsten Rebanlagen den Berg hinab. Wohl jeder Winzer des hübschen Ortes besaß hier mal einen Wengert – und reagierte



Silvanertrauben im Vergleich: links eine Traube eines aktuellen Silvanerklons, rechts eine Traube von einem Elitestock aus einem alten Weinberg

unterschiedlich auf die Weinbautrends der Moderne. Genetisch einheitliche Silvaner und Müller-Thurgau Trauben (sogenannte Klone) der Neuzeit reifen neben umerzogenen 80 Jahre alten Sorten an modernen Drahtanlagen. Dazwischen zwei Weinberge, die ganz anders aussehen: Hier dürfen Reben noch am Pfahl ranken. Lebendiger Anschauungsunterricht in Weinanbaugeschichte.

Einer der beiden alten Weinberge gehört der Familie Heinlein. Die eine Hälfte brachte der Mann mit in die Ehe, die andere die Frau. Querzeilen prägen den einen, Längszeilen den anderen Weinberg. Daran hatte auch die Möglichkeit nichts geändert, die beiden nebeneinander liegenden Stücke nach der Hochzeit vor vielen Jahren einheitlich zu gestalten.

„Zwischen achtzig und hundert Jahre sind wohl die meisten Stöcke alt“, erinnert sich die 44-jährige Christa Heinlein, deren Mutter früh Witwe war und die Kinder zur Arbeit mit in den Weinberg nahm. „Nur dort, wo Stöcke ausfielen, haben wir sie ergänzt“, erinnert sie sich und bekennt stolz: „Ich mache im Weinberg alles noch so, wie meine Mutter es getan hat.“ Vor dem Winter zieht sie vorsichtig die Pfähle aus dem Boden, damit die Spitzen nicht brechen, und sie schwingt den schweren Schlägel im Frühjahr um sie wieder einzuschlagen. Sie hackt die Erde am steilen Hang, befreit sie von Unkraut, bindet die Triebe der Rebe hoch, geizt sie aus und erntet die Trauben. Meist ist sie dabei ganz alleine. Ihr Mann hat gesundheitliche Probleme und kann ihr nicht helfen. Moderne Technik übrigens auch nicht, denn mit einer Rebe pro Quadratmeter stehen die Reihen viel zu dicht.

Silvaner, Elbling, Traminer, Gutedel, und Muskateller und wachsen auf dem Ickelsheimer Schloßberg, die traditionelle fränkische Rebsorten-Mischung: Sie sorgte in den vergangenen Jahrhunderten dafür, das auch bei extremen Wetterbedingungen immer eine Ernte möglich war. Die einzelnen Sorten vertrugen Spätfröste, Trockenzeiten und nasse Sommer unterschiedlich gut. Die Trauben las und kelterte man gemeinsam. Einfacher Jahrgangswein ohne Sorten und Prädikate. „Auf den Ausbau legte man früher nicht ganz so viel Wert“, erklärt Engelhart. „Ein gutes Weinjahr brachte eben einen guten Tropfen, ein schlechtes einen schlechten.“

Auch dieser Tradition blieben die Heinleins treu. Und so kredenzt Christa Heinlein im familieneigenen Gasthaus in Ickelheim noch einen Rebensaft, der eigentlich der Vergangenheit angehört: einen Verschnitt aus all den Sorten, die den sogenannten fränkischen „Gemischten Satz“ ausmachten. „Wir verkaufen ihn nicht“, sagt Christa Heinlein, „aber wir schenken ihn als Hauswein aus.“ Frisch vom Fass, serviert im Steinkrug. Wie zu Großvaters Zeiten.

Leider hat Christa Heinlein inzwischen auch gesundheitliche Probleme. Ob sie ihren Weinberg noch lange bewirtschaften kann, weiß sie nicht. Ihre Kinder, fürchtet sie, haben kein großes Interesse an der harten Arbeit im Weinberg.



Langstielige Müller Thurgau-Traube, nicht geschultert, aus einem der ältesten Müller Thurgau-Weinberge der Welt

Nur wenige Kilometer von Ickelheim liegt das Freilandmuseum Bad Windsheim. Ein alter fränkischer Winzerhof steht dort. Und neben ihm wächst seit diesem Jahr ein neuer Alter Weinberg heran. Josef Engelhart stand bei den Arbeiten beratend zur Seite und besorgte auch die Reben für den Gemischten Satz, half bei der Auswahl von Kräutern und Blumen, die gerne in den trocken-heißen Weinbergen wohnen: Die Wilde Tulpe (*Tulipa Sylvestris*), der Weinbergslauch (*Allium vineale*) und die Weinbergstraubenhyanthe.

Ein Vielfaches mehr an Kräutern aber hält ein anderer Wengert bereit: Mehr als 70 verschiedene Arten fand Engelhart am Retzstadter Langenberg. Auf dem idyllisch zwischen Wald und Obstwiesen gelegenen 630 Quadratmeter großen Weingarten bedecken sie wie eine grüne Haut den Boden zwischen den Zeilen. Hier, am Retzstadter Weinwanderweg reift eine der ältesten Müller-Thurgau-Reben Frankens: 1925 kamen die Stöcke in die Erde, nur drei Jahre nach der vorsichtigen Einführung der damals neuen Sorte aus der Schweiz. „Der Winzer war ein mutiger Mann“, erzählt Engelhart. „1921 wurde der Müller-Thurgau weit ab von den fränkischen Weinlagen am Rande des Spessart zum ersten Mal gepflanzt. In Quarantäne, denn

man traute der neuen Sorte nicht, fürchtete sich vor der Reblaus und Mehлтаupilzen“.

Doch Pfahlerziehung gibt es hier nicht mehr. Der Wein rankt an modernen Drahtspalieren. Alte, umgestaltete Weinberge, die vor mehr als 50 Jahren gepflanzt wurden, gibt es noch mehr in Franken. Im vergangenen Jahr zählte Engelhart fast 200 mit insgesamt 20 bis 30 Hektar Fläche. In 40 von ihnen war Engelhart bereits unterwegs. Er suchte und fand nach wertvollem Vergessenen. Viele der Steckhölzer pflanzte er in einen Versuchsweinberg in Veitshöchheim. Er ist gespannt, was dabei herauskommt.

IN DEN WEINBERGEN VON GESTERN GEDEIHEN DIE TRAUBEN VON MORGEN

Rote, grüne oder gelbe Beeren mit dicken oder dünnen Schalen (Haut?) und vielen oder wenigen Kernen: spätestens beim Kauf von Weintrauben im Supermarkt wird klar: Weintraube ist nicht gleich Weintraube. Es gibt eine Fülle von Sorten sowohl für die Tafel als auch fürs Fass.

Doch beim Blick auf moderne Weinberge entsteht zunächst ein anderes Bild: Monoklonale Anlagen bedecken die Hänge: Rebe für Rebe einer Sorte trägt hier das gleiche genetische Abbild in sich wie alle anderen, so als hätten sich eineiige Zwillinge immer wieder verdoppelt zu Hunderttausendlingen. Ob Silvaner, Müller-Thurgau oder Bacchus, jede Pflanze einer Sorte stammt von einer Urmutter, besitzt deren Vorzüge und deren Mängel. Sie ist kein Individuum mehr, sie ist ein Klon von vielen.

Wie sich die Zeiten ändern, so wandeln sich auch Politik, Verbraucherverhalten und Geschmack – und damit die Ansprüche an die Qualität von Reben und Trauben. „War den Winzern früher eine reiche Ernte wichtig, so wollen sie heute vor allem gesunde und robuste Weinstöcke, an denen weniger Trauben mit vollere Geschmack hängen“, erklärt Josef Engelhart. Die Zuchtziele ändern sich. Doch woraus soll ein Züchter schöpfen, wenn die Vielfalt innerhalb der Sorten reduziert scheint? Zum Beispiel aus dem Genvorrat alter Weinberge.

Bis vor rund fünfzig Jahren achtete kein Weinbauer auf genetisch reine Sorten. Bei der Vermehrung von Weinstöcken hatte die Natur noch ihre Hand im Spiel. So kommt es, dass Josef Engelhart in den alten Weinbergen innerhalb einzelner Sorten eine Fülle von Individualisten findet. Sie besitzen sowohl sortentypische als auch ganz unterschiedliche Eigenschaften. Diese Weinstöcke sind für Engelhart besonders wertvoll. Sie sind für ihn ein wichtiges Reservoir an Eigenschaften für die künftige Entwicklung des fränkischen Weinbaus. Und nicht zuletzt auch deshalb unbedingt erhaltenswert.

Engelhart besucht die alten Weinberge mehrmals im Jahr und beobachtet, wie sich Reben und Trauben entwickeln. Von den besten schneidet er mit Erlaubnis der Besitzer Stecklinge ab und pflanzt sie in die Versuchsweinberge der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG). Dort beobachtet er über Jahre hinweg, welche Weinstöcke sich auch hier am besten entwickeln, welche den Bedürfnissen der Winzer am nächsten kommen. Engelhart kreuzt, er vermehrt, er liest aus. Bis er die alten Sorten verbessert oder neue gefunden hat. Und setzt damit eine Arbeit fort, die seit Jahrtausenden Weinbauern und Gärtner in aller Welt betreiben.

In alten Weinbergen wächst manch würziges Kraut

Von Mäuerles-Salat und Malven-Brötli

Ein Projekt LWG in Veitshöchheim versucht die Pflanzen- und Kräutervielfalt in alten fränkischen Weinbergen festzuhalten.

Wenn der Winzer vor 100 Jahren im Wengert seine Brotzeit aus dem kühlen Versteck in der Mauer nahm, dann bückte er sich kurze Zeit später. Er schnitt sich ein wenig Weinbergslauch ab und würzte damit Wurst und Käse. Doch dieses Gewürz ist - wie so manches andere Kraut auch - rar geworden in den modernen Rebanlagen. Im Rahmen eines Projektes der Abteilung Weinbau der LWG, suchte und fand der LWG-Weinbautechniker Josef Engelhart vergessene Rebsorten und seltene Kräuter in vier alten Weinbergen Frankens: in Klingenberg, Retzstadt, Oberschwarzach und Ramsthal.



Weinbergshyazinthe

Geschützt von einer grün-bunten Haut – so sehen die Rebzeilen aus, für die sich Josef Engelhart interessiert. Zu entdecken sind sie in alten, traditionell bewirtschafteten Weinbergen. Die hier wachsenden Rebstöcke schenken ihren Besitzern bereits seit einem halben Jahrhundert oder länger reiche Traubenernten. Im modernen Sinne wirtschaftlich sind die meisten allerdings nicht. Und so droht manch altem Wengert und damit auch den in ihm lebenden Pflanzen der Tod durch Roden. „Manchmal haben wir buchstäblich in letzter Minute Kräuter kartiert und alte Rebsorten gerettet“, betont Klaus Wahl, Leiter der Abteilung Weinbau der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim. „Aber oft gibt es auch ein glückliches Ende: Die Gemeinden oder die Besitzer verwandelten ihre alten Anlagen in Museumsweinberge, werben damit und bereichern so die Erlebnislandschaft Franken.“

So geschehen zum Beispiel im unterfränkischen Retzstadt. Hier führt der Weinwanderpfad zwischen Wald und Obstbaumwiesen an dem fast 80-jährigen, 630 Quadratmeter großen Wengert am Langenberg vorbei. Hier entdeckte Engelhart die größte Kräutervielfalt. 70 verschiedene Arten leben im Wechsel zwischen voller Sonne und lichtem Schatten der Muschelkalkböden – die Gräser nicht mitgezählt. Weinbergsglauch, -tulpe und -traubenhazinthe gehören dazu, Traubengamander, Gemeiner Dost, Quendelsandkraut, Acker-glockenblume Zwergstorchnabel und Wiesenflockenblume.

Auf dem Keuper-Boden des zweitältesten Weinberges (130 Jahre) in Franken, in Oberschwarzach, fühlen sich rund 50 Arten wohl. Hier gedeihen als Besonderheiten Ackervergissmeinnicht, Ackergoldstern, Persisches Ehrenpreis, Mittlerer Wegerich.



Ehrenpreis

In den steilen Hängen über dem Main droht so manchem Wengert das Aus. Handarbeit kommt vielerorts zu teuer. Maschinen haben hier oft keine Chance. Das wiederum war die Chance für behinderte Menschen bei der Lebenshilfe. Menschen, die im normalen Berufsalltag keine Chance mehr hatten, wandelten sich mit Hilfe ihrer Betreuer zu begeisterte Weinbauern und Kräuterschützern. Längst sind sie fachlich anerkannt von den Klingenberg Winzern, bekommen von ihnen eine Fülle an Auftragsarbeiten. Dort, wo sie einst mit der Arbeit begannen, auf dem rund 60 Jahre alten Weinberg der Lebenshilfe gedeihen Frankens besonders botanische Schätze. Auf den leichtsauren Buntsandsteinböden Klingenberg wachsen einmalige Raritäten wie die seltenen Mauerfarne, das Zimbelkraut, der Doldenmilchstern, der Felsen-Mauerpfeffer.

„Vergessen ist meist auch, dass der Winzer von einst in seinem Wengert mehr als „nur“ eine Anbaufläche für Trauben sah,“ erzählt Engelhart. „Hier schenkte ihm die Natur einen Teil seiner Hausapotheke und seines Gemüsegartens. Hier sammelte er Brombeerblätter, Holunder und Gänsefingerkraut für den Erkältungstee und Spitzwegerichblätter für den Wundverband. Hier pflückte er Mauerlessalat – auch bekannt als Feldsalat. „Die gerade mal Fünf-Mark-Stück großen Weinblätter kann man frisch essen – sie schmecken leicht säuerlich. Die ausgewachsenen Weinblätter füllte die Winzersfrau pikant und reicht sie als Delikatesse. Aus den Brennesseln bereitete sie spinatartiges Gemüse, herbwürzige Salate und heilende Tees zu. Die Samen der Malven röstete sie. Als Malvenbrötli schätzten sie übrigens nicht nur die Franken: „In einem Römergrab fanden Archäologen erst vor kurzem einen ganz Topf voll,“ weiß Engelhart.

Die Rebe wächst nicht gerne alleine – am wohlsten fühlt sie sich mit einer Vielzahl von Beikräutern, die den Boden belüften und gesund erhalten. Dass die vielen Kräuter zu Füßen der Reben auch den Wein besser schmecken lassen, davon sind so manche Winzer überzeugt. „Vor allem in Klingenberg profitieren die Rotweine von deren Würze,“ bestätigt auch Josef Engelhart.



Quelle: Pressemitteilungen der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau – Veitshöchheim

Bildpräsentation „Alte Weinberge in Franken“:

Zu Beginn des Abends zeige ich eine Bildpräsentation mit Fotos von einigen alten Weinbergen in Franken, die sehr vielfältig sein können: Terrassenanlagen, Pfahlweinberge mit fränkischer Kopferziehung, Rebzeilen die wie Bananen gebogen sind, Weinberge am Waldrand und ein Kirchenweinberg mit einer 2 m hohen Mauer drum rum ...

Im zweiten Teil sieht man die fränkische Sortenvielfalt und die einzigartigen fränkischen Silvanervariationen: Grüner, gelber, roter und blauer Silvaner. Darstellungen über fränkische Weinbergskultur und die typische Weinbergflora dürfen natürlich auch nicht fehlen.

Weinprobe: Schätze aus alten fränkischen Weinbergen:

Wir werden mit Weinen des klassischen fränkischen „Qualitätsmischsatzes“ beginnen, wie er bis 1950 üblich war: 70 % Silvaneranteil und 30 % andere Sorten (Traminer, Muskateller, Riesling, alte Landsorten wie Elbling, Heunisch, Honigler, Putzscheere und Tafeltrauben wie Gutedel, Trollinger, Geisdutte und Urban). Beim weißen „Gemischten Satz“ bringt der Silvaner einen frischen, saftigen Geschmack mit und die ergänzenden Rebsorten ein gewisses „Aroma-Topping“. Die Weine sind sehr individuell – je nach Sortenwahl gehen sie in die blumige, würzige oder an Kräuter erinnernde Aromarichtung. Eine Ausnahme ist der „Alte Satz“ vom ältesten Weinberg Frankens, gepflanzt 1835 (!). Dieser besteht zu 90 % aus Elbling.

Nach den „Gemischten Sätzen“ werden wir zwei reine Silvaner-Weine verkosten, die auf verschiedenen Böden gewachsen sind: Oberer Muschelkalk und Keuperboden. Beide ein Triumph der Mineralität, weil über 50 Jahre alte Rebwurzeln auch in trockenen Jahren die Rebstöcke optimal versorgen können. Die fränkischen Böden stammen aus dem Trias – sie sind vor ca. 200 Millionen Jahren entstanden.

Gegen Ende der Weinprobe kommen noch zwei weiße, höchst aromatische Gaumenkitzler: ein Müller Thurgau – Wein dessen Stöcke 1952 gepflanzt wurden und eine fränkische Rarität: ein Muskateller.

Den Schlusspunkt bildet der „Rote Gemischte Satz“ aus Churfranken: ein Biowein aus dem kleinen Eichenholzfass (150 l). Gewachsen in einem 100-jährigen Pfahlweinberg mit gebogenen Bundsandsteinterrassen. Rebsorten: Spätburgunder, Portugieser, Blauer Urban, Blauer Affenthaler, Cabernet Sauvignon, Roter Franke, Süßbroth und Trollinger.

Josef Engelhart, Weinbautechniker an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim

Die Weine des Abends

2007 „Alter Gemischter Satz“, trocken

Zeller Schlossberg

Weinbau Peter Götz, Zell am Ebersberg

2007 „Alter Wengert“, Gemischter Satz Kabinett, trocken

Ramsthaler Sankt Klausen

Weinbau Adolf Keller, Ramsthal

2007 „Alter Satz von 1930“, traditioneller Ausbau, trocken

Ickelheimer Schlossberg

Weingut Meier, Ulsenheim

2008 „Alter Satz“, trocken

Rimbacher Landsknecht, Ältester Weinberg Frankens – gepflanzt 1835

Weingut Otmar Zang, Sommerach

2007 „Gemischter Satz“, Kabinett „Conrad Celtis“

Wipfelder Zehntgraf, „Alter Kirchenweinberg“

Winzergemeinschaft Franken, Repperndorf

2008 Silvaner „Alte Reben“ Kabinett, trocken

Randersackerer Sonnenstuhl

Weingut Berthold Schmachtenberger, Randersacker

2008 Silvaner Spätlese, trocken

Abtswinder Altenberg

Weinbau Vogler, Abtswind

2008 Müller Thurgau, Kabinett, trocken

Randersackerer Ewig Leben

Weingut Edelhof, Randersacker

2007 Muskateller Kabinett

Untereisenheimer Sonnenberg

Weingut Michael Fröhlich, Escherndorf

2006 „Vinum Frankonium Purpureum“, Rotwein „Gemischter Satz“

Landwein Main

Bioland-Weinbau Stritzinger, Klingenberg