

Wein und Käse schmeckten

Im Rheinland-Pfälzischen Freilichtmuseum drehte sich diesmal alles um genussreiche Lebensmittel

Um edlen Rebensaft drehte sich gestern alles beim „Wein- und Winzertag“ im Rheinland-Pfälzischen Freilichtmuseum in Bad Sobernheim. Die zahlreichen Aktionen litten allerdings am unbeständigen Wetter mit vielen Regengüssen.

BAD SOBERNHEIM. „Was da knallt, ist nur das Polster aus komprimierter Kohlensäure.“ Das explosive Öffnen einer Flasche mit ausgesuchtem Champagner oder Winzersekt bekommt etwas Ernüchterndes, wenn man es nach den Gesetzen von Physik und Chemie erklärt. Dennoch folgten die Besucher des Freilichtmuseums gestern am Wein- und Winzertag im Rheinland-Pfälzischen Freilichtmuseum fasziniert den Erläuterungen von Otmar Loch-Binz, der sie in die Kunst des „Degorgierens“ einführ-

te. In den historischen Kelterhäusern von Nahe und Mosel drehte sich dem Thema des Tages gemäß in Ausstellungen und Vorführungen alles um Verarbeitung und Verfeinerung des Rebensaftes.

Dabei erfuhren die Zuhörer, dass die Kunst der Sektherstellung erst vor rund 200 Jahren ihren Einzug in die Weinkeller hielt, und zwar mit dem Zeitpunkt, als die geeigneten Flaschen hergestellt und mit einem festen Verschluss gesichert werden konnten. „Dann gab es einen richtigen Sekt-Boom“, weiß Loch-Binz aus historischen Dokumenten. Fünf Schritte sind nötig, um vom Wein zum Sekt zu gelangen: Der Tirage, dem Abfüllen in Flaschen, in denen ein zweiter Gärungsprozess stattfindet, folgt das Rütteln, das Degorgieren, das Dosieren und schließlich das

Agraffieren – die Fixierung des Korkens mit einem Drahtkörbchen. „Das Degorgieren ist eine Reinigung des Halses“, präzisiert der Winzer. Gemeint ist selbstverständlich der Hals der Flasche, nicht der des Trinkers. „Es ist interessant zu sehen, wie der Geist in die Flasche kommt“, bedankt sich ein Zuhörer für die Erläuterungen. „Den guten Geist“, so fügt seine Begleiterin hinzu. Zur Belohnung für das geduldige Zuhören durften die Museumsbesucher das eine oder andere Schlückchen von dem prickelnden Getränk probieren.

Mit Traktor im Wingert

Ein paar 100 Meter weiter entfernt im Weinberg des Museums geht es etwas rustikaler zu. „Los, gib dem Affen Zucker!“, ruft Jungwinzer Frank Mohr seinem Kollegen

Mario Venter am Lenkrad des Traktors zu. Weil der Schlepper die Steigung des steilen Wingerts nicht auf Anhieb schaffte, hat sich Frank Mohr auf die vordere Stoßstange gestellt, um mit seinem Gewicht einen besseren Griff der großen Reifen zu ermöglichen. Mario Venter gibt Gas, und schon tuckert das Gefährt unter imponierendem Getratter am Rand der Reb-pflanzung den Berg hinauf. Oben angelangt, lassen die beiden jungen Männer ein Stahlseil mit einem Pflug nach unten. Mit einer Winde wird das Gerät, auf dem eine Person stehen muss, um die Pflugscharen in die Erde zu drücken, wieder hochgezogen. Ganz zufrieden ist Frank Mohr mit dem Ergebnis noch nicht – die Furchen müssten eigentlich tiefer sein. Das Vergnügen der Zuschauer



Als „Weinschröter“ stellten sich Frauen und Männer aus Oberdiebach in historischen Kostümen beim Wein- und Winzertag im Museum vor. Früher transportierten die „vierschrötigen“ Kerle tonnenschwere Fässer auf die Märkte. ■ Fotos: Unger ☒ S1905noi2



Auch auf biologischem Weg entsteht guter Wein, das schmeckte Wolfgang Lenhardt (links) aus Lieschied. Stephan Klein aus Merxheim erläuterte Grundsätze des Weinbaus. ☒ S1905noi1

schmäler diese Kritik des Fachmanns jedoch nicht. Besonders Kinder sehen fasziniert zu und feuern die beiden Winzer von unten her an.

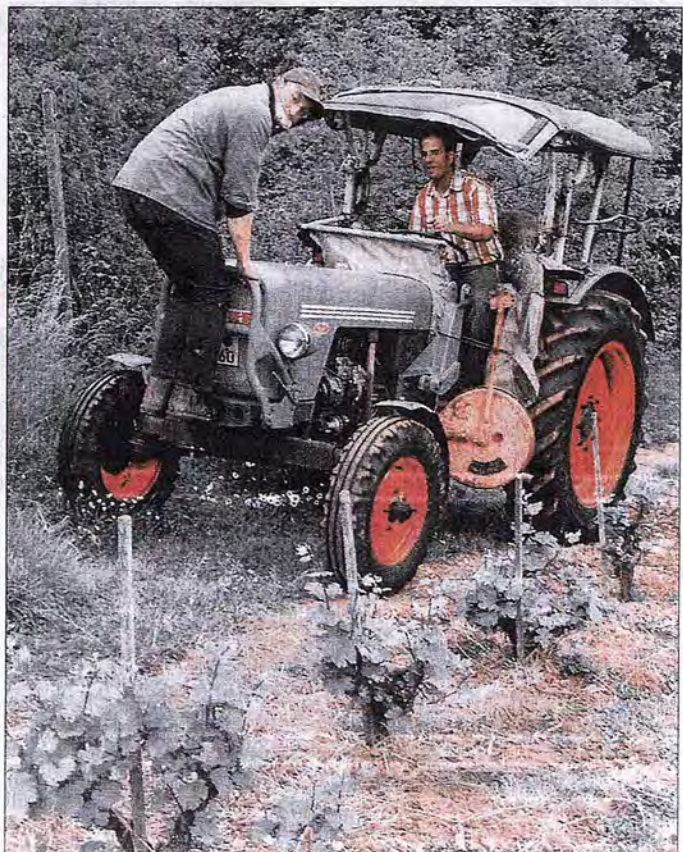
Einblick in das historische Handwerk der „Weinschröter“ gewährte eine Gruppe aus Oberdiebach am Rhein, die in historischen Kostümen Wein aus einem imposanten Fass anbot und berichtete, wie die muskelbepackten Burschen noch vor 100 Jahren die vollen Weinfässer mit Winde, Haspel und Seil aus den tiefen Kellern über steile Treppen an das Tageslicht schafften. „Ohne die Weinschröter hätte es keinen Handel mit Wein gegeben“, stellt Zunftmeister Horst Maurer klar. Sie transportierten die Fässer, von denen manches bis zu einer Tonne wog, zu den Weinhändlern oder zum Endverbraucher.

Schmackhafte Verbindung

Das bereits zu biblischen Zeiten unzertrennliche Duo Wein und Brot ging auch beim Wein- und Wintertag wieder eine äußerst schmackhafte Verbindung ein. Im Nahe-Hunsrück-Dorf hatte Manfred Faber eine historische Backstube installiert. Er rührte dort Sauerteig für ein naturreines Roggen-Mischbrot an. Das

frisch gebackene Brot sowie Rosinenbrötchen und Rhabarberkuchen gingen weg wie warme Semmeln. Zusammen mit der großen Vielfalt von Käsesorten, die an

verschiedenen Ständen zum Probieren und zum Kauf angeboten wurden, bildete das Brot eine gute Unterlage für die Weinproben in der historischen Kegelbahn. (noi)



Frank Mohr (links) und Mario Venter zeigten im Wingert, wie man mit Pflugschar und Schlepper umgeht. ☒ S1905noi3