

Ehrenamtliche lesen die weißen Trauben

Viel Regen, zu wenig Sonne, oft zu kühl und zu nass – ein schwieriges Weinjahr geht in Ravensburg zu Ende

Von Johann Stroh

RAVENSBURG - Hans Kiderlen nimmt ein paar Trauben in die Hand, sucht eine schöne Beere heraus und legt sie in das Refraktometer, ein Messgerät zur Bestimmung des Zuckergehalts. „Etwa 65 Öchsle“, das ist kein Spitzenwert, aber gut genug“, meint Kiderlen bei der Müller-Thurgau-Weinlese in Ravensburg am vergangenen Donnerstag. Einige Trauben sehen kerngesund aus, bei anderen gilt es, trockene oder faule Beeren herauszuschneiden. Die Helferinnen und Helfer bewegen sich wie bunte Ameisen von Reihe zu Reihe und versuchen jede Beere mitzunehmen. Nach knapp drei Stunden ist die Ernte eingefahren, die Kübel, die Abbeermaschine und die Scheeren werden gereinigt, und man kann aus den Gesichtern ablesen, dass ein kleines bisschen Enttäuschung die Stimmung trübt.

Für die Ehrenamtlichen um Hans Kiderlen geht ein eher schwieriges Weinjahr zu Ende. Viel Regen, zu wenig Sonne, oft zu kühl und zu nass. Wie in vielen anderen Weinbergen, hat auch in Ravensburg der Mehltau



Hans Kiderlen (vordere Reihe, Zweiter von links) und seine ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer bei der Weinlese in Ravensburg.

FOTO: JOHANN STROH

den Reben zugesetzt. Am Ende wird es zu etwa 35 Prozent eines normalen Traubenertrags reichen. „Das tut ein bisschen weh, steckt doch so viel Arbeit drin.“ Roland Uhl, ein Mann der ersten Stunde, weiß genau, was er da laut denkt.

Schon um 9 Uhr hatte man im kleinen Weinberg angefangen. Der 1000-Liter-Tank für die Traubenmaische konnte bereits zu einem knappen Drittel gefüllt werden. Ab 13 Uhr folgte dann Teil zwei der Lese drü-

ben im Rauenegg an der Schlierer Straße. Kübel für Kübel wird vor Ort direkt entbeert, und man kann zuschauen, wie sich der Tank langsam weiter füllt – doch voll wird er nicht, dazu war die Ausbeute in 2021 zu schlecht.

Der gemütliche Hock nach getaner Arbeit ist zum festen Bestandteil der Lese geworden, ein kleiner Lohn und dieses Mal auch etwas Seelenbalsam. „Wir können bestimmt wieder ein feines Produkt erzeugen, da

bin ich mir sicher“, resümiert Kiderlen. „Nächstes Jahr wird es bei Ertrag und Qualität wieder besser! Und bei den roten Trauben lassen wir uns in gut zwei Wochen einfach überraschen.“ Hans Kiderlen rechnet mit etwa 700 Litern Weißwein. „Da lässt sich doch was draus machen!“, sagt er. Kiderlen freut sich schon auf ein neues Weinjahr, wenngleich er weiß, dass es bis zur Winterruhe der Reben noch einiges zu tun gibt in den beiden Weinbergen.