

# „Butteträger!“ schallt's im Wingert

Die erste Weinlese ihres Lebens machte Vorort-Volontärin Katja Rietze im Dotzheimer Weingut Nicolay-Schuster mit

## Dotzheim

Zwischen dem Anblick von leuchtend blauen Trauben am Weinstock und dem Genuss eines fruchtigen Weißherbsts liegt etwas ganz Wesentliches: die Lese. Ob die wirklich etwas mit Weinromantik zu tun hat und wie die Ernte der reifen Trauben tatsächlich vonstatten geht, wollte Vorort-Volontärin Katja Rietze einmal selbst ausprobieren. Am Wochenende war sie mit Familie Schuster von Weingut Nicolay-Schuster und deren Erntehelfern auf der Lage Dotzheimer Judenkirsch unterwegs. Mit überraschenden Erkenntnissen.

Von  
Katja Rietze

Es ist neblig, als ich in den Dotzheimer Weinbergen ankomme. Vom angekündigten Goldenen Oktober keine Spur. „Wir hätten es auch lieber trocken, damit die Trauben schon abgetrocknet sind, wenn wir sie abschneiden“, sagt Weinguts-Chefin Christina Schuster. Aber dann streift sie sich die Einweghandschuhe über die Finger und nimmt sich einen Eimer. „Jammern hilft nichts, die großen Weingüter können auch nicht aufs perfekte Wetter warten.“

Es ist zehn Uhr. Mehr als 1 000 Quadratmeter Weinberge wollen die Schusters heute mit ihren vier geübten Helfern aus dem Bekanntenkreis – und mir – abernten. 1800 Kilogramm Spätburgunder-Trauben, so schätzt Karl-Heinz Schuster, werden zusammenkommen. Weißherbst soll später daraus werden. Wie viel das in einzelnen Traubenpergeln sein könnte, kann ich mir kaum vorstellen. Ich bin aber zuversichtlich und in freudiger Erwartung – obwohl ich weder Gummistiefel noch wärmende Mütze dabei habe. Immerhin waren 22 Grad und strahlender Sonnenschein gemeldet.

Die Einweghandschuhe, erklärt Carsten Schuster, Sohn des kleinen Dotzheimer Weingutes, machten das Schneiden der Reben angenehmer: „Die Fruchtsäure der Trauben kann auf Dauer die Haut reizen und sie bräunlich verfärben“. Noch eine Schere aus der Kiste suchen, einen Eimer schnappen, und dann geht's auch schon los. Pergel in die eine Hand, mit



Ist es so richtig? Katja Rietze lässt sich von Carsten Schuster Tipps geben. (Fotos: RMB/Friedrich Windolf)

der Schere in der anderen am Stiel abschneiden. „Und die faulen Stellen einfach mit der Schere rausschneiden“, sagt Christina Schuster. Die machten den Wein später säuerlich. Kein Problem. Nur leider hängen die Trauben nicht gerade auf Augen-, sondern eher auf Hüfthöhe. Und weil ich ständig gebückt stehe und die großen Blätter an den Rebstöcken – zumindest die, die Karl-Heinz Schuster in den vergangenen Wochen nicht herausgeschnitten hat – vom Nebel ziemlich feucht sind, spüre ich nach den ersten 50 Metern nicht nur ein leichtes Ziehen im Rücken, sondern habe auch noch nasse Haare. Und bis der Eimer zu meinen Füßen voll ist und ich ihn in die Butte auf Carsten Schusters Rücken ausleeren kann, dauert es so seine Zeit. Eine mühsame, und wegen der fauligen Trauben auch äußerst glitschige Angelegenheit.

„Dabei ist die Weinlese doch die schönste Beschäftigung des ganzen Jahres“, schwärmt Karl-Heinz Schuster. Vom Ausschneiden der Reben im Januar, über das Biegen und Binden der Reben im März, die Bodenbearbeitung und das Ausschneiden der Blätter, die den Früchten sonst die Nährstoffe nehmen, hat Schuster das ganze Jahr über Arbeit auf seinem Wingert.

Und die Freude ist nicht nur bei Schusters zu spüren. Auch

die Helfer Sylvia Heuser, Ruth Jäger, Ingeborg Reuter und Emil Weil sind ganz bei der Sache. Durch die Reben hindurch, entlang derer wir uns verteilt haben, wird über alles Mögliche geschwätzt und gelacht. Zwischendurch ertönt immer wieder der fröhliche Ruf „Butteträger!“ – und Carsten

Schuster kommt vorbei, geht in die Knie, damit die Helfer ihre Eimer in seine Butte kippen können. Und auch mein Eimer wird immer schneller voll. In der dritten Reihe gibt es kaum noch faule Trauben – „wahrscheinlich bläst hier mehr Wind durch“, schätzt Karl-Heinz Schuster –, mein Rücken

hat sich an das gebückte Stehen gewöhnt, und endlich lässt sich auch die Sonne blicken.

Und dann ertönt Karl-Heinz Schusters Ruf zur Mittagspause. Es ist kurz nach ein Uhr. Ein Blick in den Wagen, in den Carsten zwischendurch immer wieder die Buttenladungen gekippt hat, zeigt: Wir waren fleißig, der Wagen ist voll. Doch fertig sind wir noch lange nicht. Ein paar Reihen Spätburgunder warten noch. „Nächste Woche geht es erst richtig los“, sagt Winzer Schuster. „Dann ist der Riesling dran, und der wird die Menge an Spätburgunder um einiges übertreffen.“

Während die anderen Helfer sich gestärkt mit Spießbraten, Kartoffelsalat und Apfelkuchen wieder an die Arbeit machen, fahre ich mit den zwei Schuster-Männern zum Weingut zurück. Die Trauben werden direkt gekeltert, in Fässer gefüllt, damit sich der Trub – feine Traubenfaser – absetzen kann, bevor der Most mit Hefe versetzt wird. „Langsam und kühl“ soll der Most gären, sagt Carsten Schuster. Dann bekomme der Wein das beste Aroma. Wie lange es genau dauern wird, können die Schusters nicht sagen. „Dafür muss man ein Gespür haben“, sagt Karl-Heinz Schuster und zapft ein Glas Most aus dem Fass. Der braune Saft schmeckt viel besser als er aussieht. Wie wird erst der Wein schmecken!



Karl-Heinz Schuster und Sohn Carsten leeren die Trauben in die Kelter – in einem Bruchteil der Zeit, die es gekostet hat, den Wagen zu füllen.

Die Wiedergabe des Artikels erfolgt mit ausdrücklicher Genehmigung

der Verlagsgruppe Rhein Main GmbH & Co. KG und der Wiesbadener Kurier GmbH & Co. Verlag und Druckerei KG