

Eine „Turboblüte“ wird erwartet

Klimaerwärmung macht sich bemerkbar – Bönningheimer Weinkolleg im Weinberg

9.6.25

Einmal im Jahr geht der Bönningheimer Weinkolleg nach draußen: Im Mittelpunkt der Führung mit anschließender Verkostung stand diesmal passend zur Jahreszeit die Rebenblüte am Beispiel des Lembergers.

UWE DEECKE

Bönningheim. Der Lemberger ist mit rund 35 Prozent der Anbaufläche die Hauptsorte der Strombergkellerei, gefolgt von Trollinger, Spätburgunder, Schwarzriesling und Riesling. Vorstandsmitglied Wolfgang Händel der Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG führte am Samstag eine 16-köpfige Gruppe in die Weinberge unweit der Kellerei, bei rund 30 Grad und bester Fernsicht. Die Blüte liege heute zwischen 5. und 15. Juni und habe sich in Zeiten der Klimaerwärmung nach vorne verschoben, so Händel. „Wir rechnen bei dem Wetter mit einer Turboblüte“, so seine Einschätzung. Der Lemberger sei empfindlich wenn es schlagartig heiß werde, aber auch bei kühler Witterung.

Zurzeit haben die Wengerter viel zu tun, um den Wuchs der Pflanzen zu steuern. Schneidet man die Treibspitze, so der Fachmann, dann fördert man das Dickenwachstum. Und schon jetzt lassen sich die Ansätze fürs nächste Jahr erkennen.

Welche Chancen der Minimalchnitt hat, wie er zuweilen praktiziert wird, erklärte Händel anschließend. Es gebe in der Genossenschaft fünf Winzer die das ausprobieren, er schätzt, dass aber nur alle fünf Jahre ein außergewöhnlicher Wein dabei entsteht. „Wir beobachten das“, so Händel. Wichtig bei der Blüte sei, wie der Pollen auf die Flüsigkeit an der Kapsel treffe, je mehr, desto mehr Kerne würden sich anschließend bilden. Mehr Kerne bedeuten zwar mehr Gewicht, aber



Wolfgang Händel von der Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG führte am Samstag eine Gruppe durch die Weinberge. Das warme Wetter treibt die Blüten früher aus – eine Folge des Klimawandels, so der Experte.

Foto: Uwe Deecke

auch weniger Süße.

Früher habe man hauptsächlich an Ertrag gedacht, doch die Zeiten seien vorbei. 300 bis 400 Kilo könnte etwa ein Müller-Thurgau bringen, der keine besonderen Böden braucht und schnell reift. Bei 140 Kilo pro Ar liegt die Grenze, die nach den gesetzlichen Vorgaben in dem Gebiet genossenschaftlich ver-

marktet werden darf, also geht es mehr in Richtung Qualität.

Nach der schweißtreibenden Führung gab es zunächst Wasser und dann natürlich auch den zu besprechenden Wein. Fritz Wachter, Mitinitiator des Weinkollegs, erklärte zunächst die Legende um den Rivaner, eigentlich eine ertragstarke Mischung aus Riesling und Silvaner.

Doch weil in ihm kein Silvaner mehr enthalten sei, dürfe man den Namen eigentlich nicht mehr verwenden. Es sei ein Müller-Thurgau, ein typischer Sommerwein, der sich hinter dem Namen verstecke und auf den Namensstifter Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau zurückgehe. Im Anbau sei er nicht mehr so bedeutend und kaum noch

verkäuflich. Aber Bedeutung habe er im Alter, weil man aufgrund der geringen Säure schon mal ein Gläschen mehr vertrage, so Wachter.

Um den „Randwein“ Muskateller drehte sich der zweite Teil der Verkostung. Bislang stehen die Chancen auf einen starken Jahrgang gut. Die typischen Krankheiten der Reben habe man „alle im Griff“.