

Radikaler Schnitt für Traubenpracht

Experte erklärt Kürzen der Rebstöcke in Taucha

VON REINHARD RÄDLER

TAUCHA. Mehr als 20 interessierte Hobbywinzer waren trotz Nieselregen auf den Weinberg des Tauchaer Rittergutschlosses gekommen, um sich bei einem Rebschnitt-Seminar praktische Tipps vom Fachmann zu holen. Nach der alten Winzerweisheit „Ein guter Wein beginnt beim Rebschnitt“ setzte der erfahrene Weinbauer Armin Galler die Schere an die Triebe der Rebstöcke. Er ging dabei, getreu dem Grundsatz „Ertrag geht vor Schönheit“ nicht gerade zimperlich zu Werke: Er zwackte beherzt und zielsicher so manchen Zweig ab, den die meisten der Hobby-Winzer hätten stehen lassen. Nach Gallers Scheren- und Sägeneinsatz blieben nur noch zwei einsame Triebe übrig. Man solle aber auch noch einen kurzen Ersatztrieb stehen lassen, für den Fall der Fälle, riet der aus Rheinhessen stammende Experte. Auch nicht zu früh solle man mit dem Schneiden beginnen, es aber spätestens Mitte März beendet haben. Zwei, maximal drei Trauben sollte ein Zweig später tragen, dann könnte jede von ihnen durchaus um die 500 Gramm schwer werden, erklärte Galler den Grund seiner radikalen Schnittkur. Aus drei solcher Trauben könne man dann eine Flasche Wein kelttern. Bei optimalen Witterungsbedingungen käme man so auf etwa drei Flaschen pro Rebstock, so der 67-Jährige, der die Hobby-Winzer des Schloßvereins seit 2006 berät.

„Wie ich jetzt sehe, habe ich meine acht Rebstöcke am Haus viel zu wenig verschnitten“, zeigte sich Roland Lennig aus Heiterblick erstaunt. „Gleich heute Nachmittag werde ich das aber nachholen. Ich mache das zwar nur aus Spaß an der Freude, aber was sein muss, muss sein“. Auch der Mockauer Gerd Jung-hans will die Schere noch mal in die Hand nehmen. „Ich hätte mich nicht getraut, so viel wegzuschneiden“, war auch Dietmar Junker aus Markkleeberg überrascht. Und Christel Schubert aus Leutzsch fasste beeindruckt mit „Ich habe heute viel gelernt“ ihre Eindrücke zusammen.

Bei der Weinlese 2014 konnten die Vereinsmitglieder, dank der Tipps von Winzer Galler und der guten Pflege durch das Team der drei Hobby-Winzer um Elke Kabelitz immerhin 350 Kilo der Dornfelder Rebsorte ernten. Gegen eine Spende kann der „Tauchaer Schlossberg“ auch zum eigenen Verzehr oder als Taucha-Souvenir beim Schlossverein erworben werden.



Armin Galler (rechts) erklärt am Tauchaer Schlossberg, wie Weinreben richtig verschnitten werden. Foto: Reinhard Rädler