

Der Regen hat den Trauben gutgetan

Der 1. Hochstädter Winzerverein ist am Wochenende in die Keltersaison gestartet

VON THOMAS SEIFERT

Maintal – Die Sonne strahlte am Samstag vom wolkenlosen Himmel, als im Winzerhof des 1. Hochstädter Winzervereins einige fleißige Mitglieder die zuvor geernteten Trauben verschiedener Sorten aus dem vereinseigenen Weinberg verarbeitet. Kellern war angesagt, und bei den Mengen, die in diesem Jahr gelesen werden konnten, hieß das einige Stunden Arbeit.

„Wir können mit der Ernte des Weinjahres und der voraussichtlichen Qualität der Weine sehr zufrieden sein“, stellte Vorsitzender Gerhard Koffler fest. Vor allem eine Rebsorte habe durch die Sonne der vergangenen Tage noch einmal richtig zugelegt und sei auf über 90 Öchslegrad gekommen. Derzeit bewirtschaften die rund 120 Mitglieder eine Fläche von knapp 600 Quadratmetern auf Hochstädter Gemarkung, woraus im vergangenen Jahr etwa 3200 Liter Traubensaft zu Wein vergoren werden konnten. „In diesem Jahr wird die Menge noch größer sein, denn der Regen zwischen durch hat den Reben gutgetan, was die Ernteausichten angeht“, waren sich die Kellermeister Alf Steinbrecher und Ingo Bujok in ihrer Einschätzung einig.

Zuckergehalt wird gemessen

In verschiedenen großen Behältnissen wurden die Trauben angeliefert, und jeder Korb, Korb oder Eimer bekam einen eigenen Wiegezettel mit dem Namen des Anlieferers. Anschließend wurde mit dem Refraktometer das Mostgewicht in Öchslegrad gemessen. Mit dieser Methode wird der Zuckergehalt der Trauben festgestellt. Dann wurden die Früchte zerkleinert und gepresst. Danach musste die Presse vom Trester gereinigt werden. Beim Rotwein will man allerdings die Inhaltsstoffe der Traubenhaut nutzen, daher bleiben



860 Kilogramm werden in diesem Jahr verarbeitet: Ingo Bujok (rechts) und ein Helfer füllen die Traubenmühle als Vorstufe zum Pressen.

FOTOS: THOMAS SEIFERT



Vorsitzender Gerhard Koffler zeigt den nur für Mitglieder zugänglichen „Schatzkeller“ der Winzer.



Kellermeister Alf Steinbrecher prüft mit dem Refraktometer den Öchslegrad des Traubenmosts.

Saft und Trester einige Tage zusammen im Gärbehälter, der aber zweimal am Tag umgerührt werden muss. Erst dann wird getrennt: Der frische Wein wandert in das Gärfass und nach erfolgreichem Ausbau zur endgültigen Reife in die Stahltanks oder in Holzfässer. Weißwein überspringt diesen ersten Arbeitsgang. Um optimale Qualitäten zu bekommen, ist na-

türlich der Reifegrad der Trauben ausschlaggebend, aber auch, wie der reifende Wein durch die Temperatur im Keller beeinflusst werden kann.

Klimaanlage für bessere Qualität

Deshalb investiert der Winzerverein in eine Klimaanlage,

berichtet Koffler, um zu allen Jahreszeiten den Keller auf einer optimalen Temperatur halten zu können.

Derzeit bauen die Hochstädter Hobbywinzer rund ein Drittel Rotweine und zwei Drittel Weißweine unterschiedlicher Sorten wie Riesling, Johanner, Sauvignon gris, Phoenix, Cabernet Cortis und Regent an. Anschließend Riesling liefern

seit ungefähr zehn Jahren Mitglieder des Hanauer Geschichtsvereins an, die in Kesselstadt in der Nähe von Schloss Philippsruhe einen Weinberg angelegt haben. Die Trauben – in diesem Jahr 860 Kilogramm mit 87 Öchslegrad Mostgewicht – werden von den Hochstädter Winzern verarbeitet und in Flaschen abgefüllt, die dann von den Paten des Kesselstädter

Weinbergs einmal im Jahr beim Winzerfest abgeholt werden können. „Die Kooperation klappt hervorragend, auch die Qualität, die angeliefert wird, ist gut“, stellten Bujok und Steinbrecher fest.

Die beiden Kellermeister betonten, dass man bei allem Bedacht auf das traditionelle Handwerk in Hochstadt durchaus experimentierfreudig sei und zum Beispiel versuche, den Einsatz von Spritzmitteln so gering wie möglich zu halten. „Das funktioniert aber bei bestimmten Rebsorten nur bedingt, ohne Einsatz von Chemie würden Schädlinge, Pilze oder Fäule die Ernte schnell zunichtemachen. Bei anderen Sorten dagegen kann man mit sehr reduziertem Einsatz gute Ergebnisse erzielen. Auch bei der Neupflanzung achten wir darauf, möglichst resistente Sorten zu nehmen“, stellte Ingo Bujok fest.

„In unserem Domizil, in das wir vor 15 Jahren gezogen sind, können wir unsere Arbeit und die Tradition von Hochstadt als ehemaliger Winzergemeinde optimal fortsetzen“, freute sich Gerhard Koffler und führte dem Reporter den ansonsten nur für Mitglieder zugänglichen Keller vor, wo besondere Tropfen sowohl in Holzfässern als auch nach Sorten und Jahrgängen geordnet in Flaschen liegen. Hier kann man in stilvoller Umgebung bestens die eigenen „Schätze“ verkosten.

Infos im Internet

Das traditionelle Federweißenfest des Winzervereins findet am Samstag, 14. Oktober, ab 16 Uhr und am Sonntag, 15. Oktober, ab 11 Uhr im Winzerhof, Bischofsheimer Straße 9 in Hochstadt, statt. Der ausgeschenkte Federweißer bietet einen geschmacklichen Ausblick auf die neuen Weine. An beiden Tagen ist für das leibliche Wohl gesorgt. Unter anderem gibt es Zwiebelkuchen. Am Sonntag um 14 Uhr wird das Kuchenbuffet der Winzerfrauen eröffnet.

Wirtschaftspaten beraten wieder am 11. Oktober

Maintal – Die Wirtschaftsförderung der Stadt Maintal bietet in Kooperation mit den Wirtschaftspaten in regelmäßigen Abständen ein kostenloses Coaching an. Der nächste Termin ist am kommenden Mittwoch, 11. Oktober, zwischen 14 und 17 Uhr im Gründerzentrum Maintal, Max-Planck-Straße 11 bis 13. Ob Finanzierung, Existenzgründung, Nachfolgeberatung oder Personalmanagement: Die Themen, die bei den Coachings zur Sprache kommen, sind sehr unterschiedlich. Alle Wirtschaftspaten verfügen über langjährige Erfahrung als Führungskräfte in der freien Wirtschaft, Industrie, Handel, Handwerk und Dienstleistungsgewerbe. Sie geben ihr Wissen objektiv und praxisnah weiter, helfen mit konkreten Tipps und kennen bei Bedarf die richtigen Ansprechpartner für weiterführende Fragen. Der erste Beratungstermin dauert eine Stunde und ist kostenfrei. Ob weitere Gespräche nötig sind, wird vor Ort entschieden. Interessierte melden sich für eine Terminvereinbarung bei der Wirtschaftsförderung unter ☎ 06181 400347 oder per E-Mail an wirtschaftsfoerderung@maintal.de. kbr

„Kino vor Ort“ am 19. Oktober in Bischofsheim

Maintal – Für alle diejenigen, die einen der erfolgreichsten Filme dieses Jahres bisher verpasst haben, bietet die Filmreihe „Kino vor Ort“ am Donnerstag, 19. Oktober, um 18.30 Uhr im Bürgerhaus in Bischofsheim die Gelegenheit, dies in Maintal nachzuholen. Zu sehen sein wird der Film „Oppenheimer“. Aufgrund der Filmlänge wird an diesem Kinotag nur ein Film gezeigt.

Der Film basiert auf einer Biografie des Wissenschaftlers J. Robert Oppenheimer, der als sogenannter „Vater der Atombombe“ maßgeblich an der Entwicklung dieser Massenvernichtungswaffe in den USA beteiligt war. Das Publikum erfährt in diesem Film, welches wissenschaftliche und politische Geschehen im 20. Jahrhundert zu der folgenreichen Entwicklung geführt hat. Einlass ist um 18 Uhr. Karten gibt es an der Abendkasse für acht Euro. Fragen beantwortet das Kulturbüro unter ☎ 06181 400721. kbr

IN KÜRZE

Selbstverteidigung für Kinder

Maintal – Der Jugendvorstand des Sportkreises Main-Kinzig bietet in Kooperation mit dem SC Budokan Maintal einen Selbstverteidigungskurs für Kinder und Jugendliche im Alter von zehn bis 16 Jahren an. Start ist am Sonntag, 12. November, von 14 bis 17 Uhr. Der Kurs findet in den Räumlichkeiten des SC Budokan Maintal statt. Die Teilnehmer ist für Vereinsmitglieder, die dem Landessportbund angehören, kostenlos. Anmeldungen und Rückfragen bitte unter Angabe des Namens, des Vereins und des Alters der teilnehmenden Person, an folgende Mailanschrift: jugend@sportkreis-main-kinzig.de. kbr



Gymnastinnen auf großer Tour

Der jährliche Ausflug führte die aktiven und passiven Gymnastinnen der TG Dörnigheim diesmal nach Ludwigsburg zur weltgrößten Kürbisausstellung rund um das Thema „Feuer“. Im Bus ging es anschließend entlang des Neckars nach Lauffen, wo die Gruppe eine Planwagenfahrt mit dem „Katzenbeißer-Trolli“ machte. Nach einer Weinprobe ging es für zwei Stunden durch die Weinberge und später per Bus zur Waldschänke „Hörnle“, wo die Maintaler Gymnastinnen den erlebnisreichen Tag bei einem leckeren Essen ausklingen ließen.

KBR/FOTO: PM

Lokale Händler stärken

Maintal – Lokale Händler vor Ort zu stärken, um die Vielfalt an Gastronomie und Einzelhandel für eine lebendige und lebenswerte Kommune zu erhalten, ist ein wesentliches Ziel der städtischen Wirtschaftsförderung. Deshalb hat sich Maintals Wirtschaftsförderin Anke Prätzas erneut an der Initiative „Heimat-Shopping“ des Main-Kinzig-Kreises beteiligt – in diesem Jahr mit einer kulinarischen Radtour.

Stationen waren Orte mit einem besonderen gastronomischen Angebot in den vier Stadtteilen: Dr. Höhl's in Hochstadt, der Wein- und Whisky-Shop Maintal in Wachenbuchen, das Eiscafé „La Piazza“ in Bischofsheim und

das Wirtshaus „Zu den Mainterrassen“ in Dörnigheim.

„Wenn wir die Nahversorgung vor Ort erhalten möchten, müssen wir die Bedeutung lokaler Einzelhändler, Dienstleister und Gastronomen stärker ins Bewusstsein rücken“, sind Anke Prätzas und Bürgermeisterin Monika Böttcher überzeugt.

Dazu zählt vor allem deren Bekanntheit. Denn dass es in Maintal etwa einen Wein- und Whisky-Shop gibt, war nicht allen Teilnehmern und Teilnehmerinnen der Tour bekannt. Die freuten sich daher umso mehr über die spannenden und genussvollen neuen Einblicke und Eindrücke im Rahmen der kulinarischen Radtour. kbr

Rückstausicherung schützt vor überfluteten Kellern

Maintal – Durch den Klimawandel häufen sich Starkregenereignisse. Fällt viel Niederschlag in kürzester Zeit, können die Wassermengen die Kanalisation überlasten. In der Folge kann Abwasser aus dem öffentlichen Netz auf die Privatgrundstücke zurückfließen und im Keller aus Bodeneinläufen, Wasch-

becken, Toiletten oder Duschentreten. Eine Rückstausicherung kann eine wirksame Schutzmaßnahme sein. „Starkregenereignisse bringen Kanalisationssysteme an ihre Belastungsgrenzen. Der Bau neuer und größerer Abwasserkanäle ist jedoch keine Lösung“, informiert die Stadt Maintal. Das Maintaler Kanalnetz werde nach den anerkannten Regeln der

Technik bemessen, sodass Abwasser von normalen Regenereignissen ungehindert abfließt. Ein Starkregenereignis ist häufig ein Regenereignis, wie es nur einmal in 100 Jahren vorkommt.

„Aus technischen und wirtschaftlichen Gründen kann eine Kanalisation jedoch nicht für ein 100-jähriges Regenereignis ausgelegt werden“, heißt es in der Mitteilung.

Hauseigentümer können sich aber durch den Einbau einer Rückstauklappe oder Hebeanlage gegen Rückstau schützen. Welche Lösung jeweils sinnvoll ist, hängt von den individuellen Gegebenheiten vor Ort ab. Hier sollte ein Fachbetrieb beauftragt werden, der vor Ort berät

und einen individuellen Lösungsvorschlag erarbeitet.

Wenn sich das Abwasser aufgrund eines Starkregenereignisses zurückstaut, verhindert die Rückstauklappe ein Zurückfließen in den Keller. Solche einfachen Rückstauklappen sind für Keller geeignet, die nur eingeschränkt genutzt werden. Solange die Rückstauklappe ge-

schlossen ist, kann kein Abwasser aus dem Gebäude abfließen.

Bei Rückfragen können sich Interessierte an den Fachdienst Wasserwirtschaft und Straßenbau, Yvonne Dannhausen, unter ☎ 06181 400265 wenden. Beraten kann ebenfalls ein Handwerksbetrieb für Sanitär- oder Abwassertechnik. kbr