Kreis

RHEIN MAIN PRESSE

172 - 8.03.2002

Vom Einmaleins der Weinmacher

Nackenheimer Grundschüler nehmen bei Sans-Lorch Rebstöcke in Pflege

NACKENHEIM – Der Weinberg gehört zu Nackenheim wie kaum zu einer anderen Gemeinde. Doch was geschieht eigentlich das ganze Jahr über in den Weinbergen? Was leisten die Winzer im Laufe eines Jahres an Arbeit, und wie kommt der Wein in die Flaschen?

Von unserer Mitarbeiterin Ulla Niemann



Wer in einer Weingegend aufwächst, kann nicht früh genug damit beginnen, das Winzer-ABC zu studieren. Bei Christian Lorch lernen die Grundschüler es von der Pike auf. Bild: hbz/Michael Bahr

Diesen Fragen und noch mehr geht in diesem Jahr die zweite Klasse der Grundschule Nackenheim auf den Grund. Gemeinsam mit ihrer Lehrerin Waltraud Metzger lassen sich die Kinder von Winzer Christian Lorch und seiner Frau Silke vor Ort die jeweils anstehenden Arbeiten erklären, um am Jahresende ein Buch darüber zu erstellen. Ihre erste Exkursion führte die Sieben- bis Neunjährigen in den Weinlaubgang des Weinguts Sans-Lorch im Mahlweg.

Dort erklärte Christian Lorch den 19 Schülern, warum und wie genau man die Rebstöcke beschneiden muss. Dabei kommt es auf die Auswahl der Rebe an, da nicht jede Rebe im Querschnitt das gleiche Verhältnis von Mark und dem Grün des Saftstroms aufweist.



Am besten ist es, wenn viel Grün zu sehen ist. Auch dürfen die Reben nicht zu dick sein, da sie beim Biegen sonst brechen könnten.

Die geübten Hände des Winzers „putzten" den Rebstock, das heißt, dass er alles außer einer Fruchtrute und einem Ersatzzapfen von dem Stock abschnitt. Die aufgeweckten Zweitklässler wollten wissen, was mit dem abgeschnitten Holz passiert. „Der Rest wird geschreddert und als Dünger wieder zwischen den Reihen verteilt", antwortete Christian Lorch geduldig. Ihm bereitete das Frage-Antwort-Spiel mit den Grundschülern sichtlich Freude. Anschließend demonstrierte er, wie die Fruchtrute gebogen werden muss, damit alle Äuglein, also die potenziellen Fruchtansätze, auch mit der gleichen Kraft versorgt werden. „Wenn man die Fruchtrute nicht runterbindet, geht alle Kraft nach oben und die Trauben unten bekommen nichts mehr ab", verdeutlichte Lorch und fügte hinzu, dass durch die Festlegung der Anzahl der Augen sich die Menge und Qualität des Weines beeinflussen lassen.

Und dann ist es soweit, jeder der 19 Schüler darf sein Namensschild an einem der Rebstöcke befestigen. Diese Rebstöcke werden nun von den Kindern im Laufe des Jahres bis hin zur Weinlese betreut. Anschließend zeigte Christian Lorch noch Maschinen, die dem Winzer beim Rebschnitt und der Stockpflege die Arbeit erleichtern. Besonders bestaunt wurde die Akku-Schere, mit der sich sogar dickes Holz leicht durchtrennen lässt. „Da muss man aufpassen, dass man die Finger nicht dazwischen kriegt", warnt Christian Lorch. Nach so vielen Erklärungen kam eine Pause gerade recht. Silke Lorch bot Traubensaft an. Am Jahresende wartet übrigens ein eigener „Kinderwein" mit Schulklassenetikett auf die Zweitklässler. Und am Montag steht bereits der nächste Unterricht vor Ort an: Dann zeigt Christian Lorch, wie der Wein des letzten Jahres abgefüllt wird.