



# MAINTAL TAGESANZEIGER

D 6796 A

Mittwoch, 12. Oktober 2016  
Nummer 238, 39. Jahrgang

Einzelpreis € 1,50

## Erfolgreich bei den Nachbarn

Mühlheimer Ruderverein kann immer mehr auf sportlichen Nachwuchs aus Maintal bauen → Seite 27

## Kunstrasen, Flutlicht, Derby

Die Hochstädter Gruppenliga-Fußballer treffen heute Abend im Spitzenspiel auf Hanau 93 → Seite 13

## FDP schaltet die Ampel auf Rot

Maintaler Freidemokraten lehnen den Haushaltsentwurf der Bürgermeisterin ab → Seite 25

### WETTER

Heute Morgen  
11°/5° 13°/7°

### BLICK IN DIE REGION

#### Freude über Preis

Ulla Röhrs und Wiebke Quenzel vom Team der Brüder-Grimm-Festspiele sind überglücklich über ihren frisch gewonnenen Theaterpreis. Noch vor Ort in Berlin haben sie unserer Zeitung per Telefon von dem aufregenden Gala-Abend berichtet. → Seite 19

### SPORT

#### 1860 dominiert

Es bleibt alles beim Alten: Auch nach dem Derby in der Volleyball-Oberliga der Frauen hat der TSV 1860 Hanau noch kein Spiel verloren und die TS Bischofsheim noch keines gewonnen. Die Hanauer siegten bei der TSB mit 3:0 Sätzen. → Seite 13

### BLICKPUNKTE

#### Notbremse

Der Smartphonehersteller Samsung stoppte wegen anhaltender Probleme mit den Akkus die Produktion und auch den weltweiten Verkauf des Galaxy Note 7. Kunden sollen das Handy nicht mehr benutzen. → Seiten 2 und 3

### WEITER LESEN SIE

Politik.....	2 und 4
Blickpunkte.....	3
Rhein-Main/Lotto.....	5
Wirtschaft.....	6 bis 8
Panorama.....	9
Kultur.....	10
Sport.....	11 bis 17
Blick in die Region.....	19
Service.....	20
Hanau.....	21 bis 24
Maintal.....	25 bis 27
Terminal.....	30
Rätsel.....	31
Fernsehen.....	32
Medien/Wetter.....	33



Kellermeister Alf Steinbrecher misst den Zuckergehalt des Mosts, der Aufschluss über die Qualität des Weins gibt.



Helmut Laupus (links) und Rolf Schneeweis packten am Samstag beim Kelteren im Winzerhof tatkräftig mit an. ■ Fotos: Kalle

# Es gärt und brodeln

### Hochstädter Winzer beenden ihre Lese- und Keltersaison – Ernte von 1400 Litern Traubensaft

Von Martina Faust

**MAINTAL** ■ Bald kehrt Ruhe auf dem Weinberg ein. Nicht aber in den Weinfässern. Dort brodeln und gärt es. Denn in den Kunststoffbehältern, die in der Bischofsheimer Straße 9 lagern, reift der neue Jahrgang des Hochstädter Winzervereins heran. Täglich schaut Weinmacher Alf Steinbrecher derzeit nach den edlen Tropfen.

Kistenweise stapelten sich beim letzten Lese- und Keltertermin am vergangenen Samstag im Hof der Bischofsheimer Straße 9 die Weintrauben. Deutlich weniger als im Vorjahr. „Etwa die Hälfte“, sagt Alf Steinbrecher, Vorsitzender des Kellerausschusses. Doch für die Winzer kein

Grund zu hadern. „2015 war ein absolutes Rekordjahr und daher kaum zu toppen“, erklärt der Hochstädter. Ohnehin gilt für die Winzer das Credo „Klasse statt Masse“. Und die Qualität der diesjährigen Ernte kann sich durchaus sehen lassen.

Der Riesling, das „liebste Kind auf dem Weinberg“, erreichte 80 Grad Oechsle. Ein Wert, mit dem Alf Steinbrecher einigermaßen zufrieden ist. „Perfekt wären ein paar Oechsle mehr, aber das hat das Wetter einfach nicht hergegeben“, erzählt er. Zweifelsohne haben die sonnig-warmen Septemberwochen den Trauben noch einmal richtig gut getan. Doch während beim Roten Hochstädter, der Hausmarke der Win-

zer, mit 105 Oechsle ein Spitzenwert erreicht wurde, reichte es für den Riesling nicht ganz.

Noch aber sind Hopfen und Malz, beziehungsweise Maische und Hefe, nicht verloren. Denn über die Qualität des Weins entscheiden nicht die Trauben allein, sondern der gesamte Herstellungs- und Reifeprozess. Und den hat Alf Steinbrecher nun akribisch im Auge.

Im Gegensatz zu den Profiwinzern ist der Kellermeister darauf angewiesen, die natürlichen Gegebenheiten ganz zu seinen Gunsten zu nutzen. Denn eine Temperatursteuerung der Tanks, um die Gärung positiv zu beeinflussen, gibt es bei den Hochstädtern nicht. Hier erfolgt

die Weinherstellung noch mit Hand und Herz. Ein wenig bang verfolgen die Winzer daher die Witterung. „Wenn es zu kalt wird, hört der Wein auf zu gären, obwohl er noch einen Restzuckergehalt hat“, erklärt Alf Steinbrecher. Läuft hingegen alles gut, verwandelt die Hefe den Zucker zu Alkohol und es gilt, den richtigen Zeitpunkt abzupassen, um „den Wein von der Hefe zu nehmen“, wie die Winzer sagen.

Wachsam kontrolliert Alf Steinbrecher daher täglich die Gärung. Ist der rechte Augenblick gekommen, wird der Wein von der Hefe abgezogen und geschwefelt, um mögliche Bakterienkulturen zu zerstören. Danach darf der edle Tropfen noch einige Zeit

auf der Feinhefe stehen, ehe er filtriert und in Flaschen abgefüllt wird.

Etwa 1800 Flaschen Weiß- und Rotwein, schätzt der Kellermeister, ergeben die 1400 Liter Traubensaft. Eine zufriedenstellende Menge, die ohne Zweifel die vereins-eigenen Feste der Winzer sichert. So wie das Federweißfest am kommenden Wochenende, wenn die Besucher in den Genuss der 2015er Jahrgänge kommen, jenem Spitzenjahr, das den Winzern die Keller bis unter die Decke füllte. Was das Jahr 2016 bereithalten wird, wird sich erst in den kommenden Monaten zeigen. Aber keine Frage: Kellermeister Alf Steinbrecher dürfte es als Erster wissen – und verkosten.

### Schritt für Schritt zum edlen Tropfen

Damit aus der Traube ein edler Tropfen wird, sind viele Arbeitsschritte notwendig.

**Wiegen:** Als Erstes werden die Trauben gewogen. Denn jedes Vereinsmitglied hat je nach Ernte Anspruch auf eine entsprechende Menge Wein.

**Sortieren:** Anschließend werden die Trauben sortiert. Es gibt

den Roten Hochstädter, den Riesling sowie weitere sortenreine Weine und die Schnittweine Maa-zwicker Ruuhsh (Rosé) und Gargenblick (Weiß).

**Entrappen:** Dabei werden Stiele und Stängel der Trauben mit einer speziellen Entrappmaschine entfernt. „Das ist vor allem für die Maischegärung des Rotweins

wichtig, da sonst zu viele Gerbstoffe in den Wein übergehen“, erklärt Alf Steinbrecher. Gleichzeitig werden die Trauben angequetscht.

**Kelteren:** In der Weinpresse wird der Most aus den Trauben gepresst und kommt direkt in ein Fass, wo er einige Stunden ruht, damit sich die Trübstoffe absetzen.

**Gärung:** Die Hochstädter Winzer

praktizieren die Maischegärung mit den gestampften und zermahlten Rotweinträumen und die alkoholische Gärung des Mosts. Un-erlässliche Zutat ist dabei die Hefe, bei der es verschiedene Stämme gibt, die unterschiedlich auf die Inhaltsstoffe des Mosts reagieren und so den Wein auf eine jeweils andere Weise prägen.

**Abstich:** Die am Boden gelagerte Hefe wird nach einigen Tagen entfernt und der Wein umgefüllt. So kommen der Rote Hochstädter oder Regent nochmals in Holzfässer.

**Reifung:** In den Fässern reift der Wein je nach Sorte noch einige Monate, ehe er filtriert und in Flaschen gefüllt wird. ■ mf



Erstmals beim Kelteren mit dabei ist Neuwinzler Daniel Stippler (rechts).



In diesen Kunststofffässern gärt der Wein.



SPITZ MAUS

### Die Kraft der Einbildung

Sind Sie bereit für ein neues Leben? Es ist so einfach. . . Abnehmen zum Beispiel geht so leicht, ist alles bloß Kopsache. Denn Gewichtsverlust kann gedacht werden. Sagt mir jedenfalls ein gewisser Dr. Frank in einer unseriös anmutenden E-Mail (er will mehrfach, dass ich einen Link anklicke, gleichzeitig umschmeichelt er mich, dass ich bestimmt so schlau sei, um das zu tun).

Aber der extrem vertrauenswürdig wirkende Onlinedoktor hat Recht. Denken hilft bei so ziemlich allem. Sie sind nicht reich? Stellen Sie es sich einfach vor! Sehen Sie die Villa, die protzigen Autos? Sag ich doch.

Die Macht der Einbildung ist grenzenlos. Politiker beherrschen sie perfekt. Das müssen sie auch. Die Umfragewerte im Tief? Miese Stimmung in der Partei? Einfach an eine saftig-grüne Blumenwiese denken und alles ist gut. Das macht Donald T. auch nicht anders. Da können ihm – nachdem nun wirklich auch der Letzte weiß, wie der Präsidentschaftskandidat über Frauen denkt – noch so viele Unterstücker davon laufen: Der Mann sieht sich schon im Weißen Haus. Punkt.

Wenn dann am Wahlabend doch das böse Erwachen kommen sollte, hat Donald T. ja einen Trost: die Villa und die protzigen Autos. Die muss er sich nicht mal vorstellen. ■ das

### Noll will kandidieren

**MAIN-KINZIG-KREIS** ■ Alexander Noll will für die FDP in den Landratswahlkampf ziehen. Das hat der FDP-Kreisvorsitzende Kolja Saß gestern bestätigt. Der Ortsverband Großkrotzenburg habe Noll, der an der Hochschule für Polizei und Verwaltung in Wiesbaden lehrt, offiziell für die Mitgliederversammlung am Alexander Noll Samstag, 15. Oktober, vorgeschlagen, so Saß. Der 56-jährige Noll hatte bereits 2011 als Landrat kandidiert. Für den Kampf um die Nachfolge von Erich Pipa (SPD) sind bislang Thorsten Stolz (SPD) und Srita Heide (CDU) nominiert. ■ thb



MAINTAL TAGESANZEIGER  
Donaustraße 5, 63452 Hanau  
www.maintaltagesanzeiger.de  
facebook.de/maintaltagesanzeiger  
@mta\_lokales

Sie erreichen uns telefonisch unter (Vorwahl 06181)  
Redaktion.....2903-333  
Anzeigen.....2903-555  
Vertrieb.....2903-444

Geschäftszeiten  
Anzeigenannahme und Vertrieb  
Mo. bis Fr.: 8 bis 17 Uhr

HANAU LADEN  
Am Freiheitsplatz 3, 63450 Hanau  
Telefon 4277899, Fax 4277915  
Mo. bis Fr.: 9.30 bis 18 Uhr,  
Sa. 9.30 bis 15 Uhr

