



„Ein sehr guter Jahrgang“: Durch den trockenen Sommer haben die Trauben, die in Hochstadt wachsen und jetzt gelesen wurden, weit über 100 Oechslegrad.

FOTOS: RAINER HABERMANN

Oechslegrad macht Vorfreude

In Hochstadt geht die Weinlese in den Endspurt

VON RAINER HABERMANN

Maintal – Alle Jahre wieder kommt zwar ganz bestimmt das Christkind, aber auch die Ernte reifer Trauben, genannt Lese. Genau so gespannt wie Kinder auf das warten, was im Dezember unterm Weihnachtsbaum hervorschimmert, starren Winzer im Herbst auf das Refraktometer: „Wie viel Oechsle hat er dieses Jahr, der Wein?“ Die Bestimmung des Oechslegrads von Traubensaft dient dazu, Rückschlüsse auf die vermutliche Qualität eines Weines zu erlauben. Letzten Endes hängt die Güte des edlen Tropfens noch von viel mehr Faktoren ab als nur der reinen Oechslezahl.

Das Know-how hinter dem, was an den Weinbergen wächst und dem, was als Rebensaft schließlich des Genießers Augen, Gaumen und Zunge erfreut, erklären Gerhard Koffler und seine Truppe vom Ersten Hochstädter Winzerverein. Ihre Saison 2020 beginnt mit der Traubenlese, die am vergangenen Wochenende bereits zu Ende ging. Nun ist das Keltern an der Reihe, also die Verwertung der Massen von Trauben im Winzerhof an der Bischofsheimer Straße, das Auspressen und schließlich die Abfüllung in Fässer



Tatkräftig haben die Mitglieder des Winzervereins am vergangenen Wochenende bei der Weinlese mit angepackt.

und später in Flaschen. Jetzt schon versichern der Vereinsvorsitzende sowie die Winzer Renate und Egon Fromm und Ingo Bujok: „2020 wird ein sehr guter Weinjahrgang.“ Diese Einschätzung manifestiert sich hauptsächlich am Riesling, der wohl bekanntesten Rebsorte in hiesigen Gefilden überhaupt. Was an den Vereinshängen Am Hohen Rain in Hochstadt sonst noch so wächst und gedeiht, sind die Rebsorten Johanner, Gutedel und Vitis riparia, eine Wildrebe, aus welcher der legendäre „Rote Hochstädter“ gekeltert wird. Außerdem weitere wie Cabernet cortis, Dornfelder, ei-

ne recht frühe Traube, die auch in Hochstadt als erste abgelesen wurde, oder Regent. „Der Riesling hat eine hervorragende Qualität, bedingt durch den recht sonnigen und regenarmen Sommer“, erklärt Koffler. Was des Bauern Leid ist des Winzers Freude, könnte man sagen. „Der Säureanteil im Traubensaft ist relativ gering und nicht mehr so dominant wie in früheren Jahren, wo er schon mal bei 13, 14 Prozent lag. Diesmal messen wir unter zehn Prozent“, sagt Renate Fromm, „im wahren Leben“ zuständig für die Öffentlichkeitsarbeit der Vereinigung von rund 100 Hobby-

Winzern in Maintal. Von denen viele ihre Rebstöcke an den Vereinshängen mit traumhaftem Fernblick auf die Frankfurter Skyline pflegen, einige aber beispielsweise auch an ihren heimischen Garagenwänden züchten.

Die diesjährige, wieder extrem trockene Witterung schlägt sich im Oechslegrad der Rieslingtrauben nieder. „Früher haben wir uns über 80 Oechslegrade schon gefreut“, erinnert sich Bujok. „Heute messen wir weit mehr als 90 Oechsle“, stellt er beim Blick durchs Refraktometer fest. Die Oechslezahl, benannt nach dem deutschen Mechaniker und Erfin-

der Ferdinand Oechsle, sagt etwas über das Mostgewicht und damit den natürlichen Mineralien- und Zuckergehalt des Traubensafts aus. Am Refraktometer lässt sich die Dichte eines Tropfens über die Lichtbrechung auf einer Skala ablesen. Wobei eben für die Güte des späteren Weines noch viele weitere Faktoren wie Alkoholgehalt, Säureanteil oder andere eine Rolle spielen. Der Cabernet cortis, eine sehr pilzresistente und deshalb beliebte rote Rebsorte, die ebenfalls bereits abgelesen ist, hat laut Koffler in diesem Jahrgang 119 Oechsle. „Das ist extrem, wir waren alle baff“, kommentiert Fromm.

„Wir“ – das sind die Hochstädter Winzer, von denen jeder ein gutes dutzend Rebstöcke am Hohen Rain bewirtschaftet. Dadurch bleibt auch die Arbeit überschaubar, der Weinanbau wird nicht zur Plackerei, sondern bietet einen hohen Spaßfaktor. Zu kämpfen hatten die Hobbywinzer in diesem Frühjahr und Sommer lediglich mit dem „falschen Mehltau“, einer Pilzsorte, welche im Gegensatz zum „echten“ die Trockenheit liebt und zu weißlichen Verfärbungen auf den Blättern führt. Aber er lässt sich auch recht gut bekämpfen: beispielsweise mit

einem Pflanzensud aus Ackerschachtelhalm, der regelmäßig auf befallene Reben versprüht wird.

Rotwein wird nicht notwendigerweise aus roten Reben gemacht, wie die Winzer erklären. Nahezu alle Weintrauben haben helles Fruchtfleisch, ihr Saft ist in der Regel weiß. In der Haut sitzt der (natürliche) Farbstoff, und je nachdem, wie viel davon nach der Maische, also dem Brei aus Fruchtfleisch, Stielen und Kernen, der beim Pressen zunächst entsteht, auch im Most vergärt, entscheidet über die Farbe des Weines. Erst der Alkohol, der sich bei der Gärung entwickelt, löst die Farbstoffe aus der Haut.

Umgekehrt kann auch aus dunkelroten, „schwarzen“ Trauben ein klarer, heller Weißwein gekeltert werden: ein so genannter „Blanc de Noirs“.

Wer möchte, kann in ein paar Tagen beim „Federweißen“, dem trüb-beigefarbenen jungen Wein, der erst noch einer werden will, aber doch schon so einiges an Pro mille gebunkert hat, raten, ob er später zu Rot- oder Weißwein wird. Schmecken sollen alle Sorten jedenfalls in diesem Jahr wieder hervorragend – das versprechen die Mitglieder des Ersten Hochstädter Winzervereins.

Stadt Maintal vergibt wieder Jugendpreis

Maintal – Die Stadt Maintal zeichnet wieder engagierte Jugendliche oder Jugendgruppen mit dem Maintaler Jugendpreis aus. Bereits zum 18. Mal wird der mit 500 Euro dotierte Preis an junge Menschen zwischen 14 und 26 Jahren verliehen, die sich in herausragender Weise im sozialen, ökologischen und kulturellen Bereich oder in der Jugendbildung für andere einsetzen. Die Jugendlichen können laut Mitteilung der Verwaltung von Eltern, Freunden und Bekannten, aber auch von Vereinen, Verbänden und Organisationen vorgeschlagen werden. Auch sich selbst zu bewerben, ist möglich. Die Anträge erhalten Interessierte beim Fachdienst Jugendarbeit der Stadt Maintal oder auf der Homepage der Stadt.

Der Jugendpreis der Stadt Maintal wird seit 2002 an ehrenamtlich engagierte Einzelpersonen oder an Jugendgruppen aus Maintal vergeben. Das Preisgeld kann auch auf mehrere Bewerber verteilt werden. Alle Maintaler Bürger sowie Vereine, Verbände und Organisationen, die im Gebiet der Stadt Maintal Jugendarbeit betreiben, können noch bis 4. Dezember Vorschläge einreichen. Diese werden anschließend von einer Jury geprüft und bewertet. In der Jury sitzen Vertreter der Maintaler Schulen, Kirchengemeinden und Vereine, die eine Jugendabteilung haben sowie ein Mitglied der Maintaler Schülervertretungen.

Die Vorschläge müssen bis zum Stichtag in schriftlicher Form und mit einer aussagekräftigen Begründung beim Fachdienst Jugendarbeit eingehen, heißt es in der Mitteilung. Entsprechende Vordrucke können beim Fachdienst angefordert werden.

Ansprechpartnerin ist Lisa Hagedorn, die unter ☎ 06181 400716 oder per Mail unter jugendarbeit@maintal.de erreichbar ist. Der Vordruck kann auch auf der Homepage heruntergeladen werden. ccc

» maintal.de/jugendpreis

NOTDIENSTE

Polizeistation Maintal: ☎ 06181 43020
Stadtverwaltung Maintal: ☎ 06181 4000
Ärztlicher Notdienst: ☎ 116 117
Giftnotruf: ☎ 06131 19240
Ökumenische Telefonseelsorge
Main-Kinzig (Tag und Nacht, gebührenfrei): ☎ 0800 1110111
☎ 0800 1110222
Hospiz-Telefon: ☎ 06181 400111
Mobile Beratung für Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Familien in Maintal: ☎ 06181 497490
EAM Störungsannahme: ☎ 01801 326326

Apotheken-Notdienst:

Dienstag:
Apotheke im Globus, Industriestraße 6, Maintal-Dörrnheim ☎ 06181 4385880

IHR DRAHT ZU UNS

Maintal Redaktion ☎ 06181 2903-
Carolin-Christin Czichowski (ccc) -321
redaktion@
maintaltagesanzeiger.de

Donaustraße 5
63452 Hanau

Mit MS Grace auf Main, Rhein & Mosel

Begleiten Sie uns noch im Goldenen Oktober an Bord der luxuriösen MS Grace auf unserer Deutschland-Reise und entdecken Sie die Höhepunkte an den Ufern von Main, Rhein und Mosel und den perfekten Service auf einem der besten Flussschiffe auf deutschen Flüssen! Stadt - Land - Fluss im steten Wechsel. Diese Flussreise zeigt Ihnen die wohl schönsten Flussverläufe Deutschlands in einer Reise.

Reisehöhepunkte

- » Exklusives Luxusship mit Suiten bis zu 27 m² Größe
- » Kulinarik auf hohem Niveau: Vollpension an Bord
- » Romantik entlang von Rhein und Mosel
- » Passage der Loreley-Strecke

LAST-MINUTE-PREISE ab/bis Frankfurt:

Außenkabine Smaragd-Deck 14 m²	p.P. € 499,-
Juniorsuite Rubin-Deck 22 m², franz. Balkon	p.P. € 599,-
Mastersuite Diamant-Deck 27 m², franz. Balkon	p.P. € 699,-

Kein Zuschlag für Allein-Reisende auf Smaragd- und Rubin-Deck!

Preise exkl. Trinkgeld u. Getranken. Alleinreisende haben die Kabinen zur Alleinbenutzung.
Reiseveranstalter: GLOBALIS Erlebnisreisen GmbH, Uferstr. 24, 61137 Schöneck

Gesundheits-Management und aktuelles Hygiene-programm an Bord und bei den Ausflügen.



GLOBALIS
GEMEINSAM MEHR ERLEBEN!

Infos & Buchung: Mo - Fr 9 - 18 Uhr
☎ 0 61 87 - 48 04 840
info@globalis.de www.hu.globalis.de

7-tägige
Flussreise ab
499,-
p.P.

Reisetermine 2020:

12. bis 18. Okt. & 18. bis 24. Okt.

Im Reisepreis bereits enthalten:

- ✓ Kreuzfahrt lt. Programm: Frankfurt - Mainz - Oestrich-Winkel - Passage Mittelrhein - Cochem - Trier - Bernkastel - Koblenz - Frankfurt
- ✓ 6 x Übernachtung auf MS GRACE
- ✓ Willkommenscocktail
- ✓ Vollpension an Bord (4 Mahlzeiten täglich), beginnend mit dem Abendessen am ersten Tag und endend mit dem Frühstück am letzten Tag der Reise.
- ✓ Umfangreiches Bordprogramm
- ✓ Gesundheits-Management unter Einhaltung der aktuellen Hygiene-Regeln
- ✓ Deutschsprachige Bordreiseleitung
- ✓ Reiseliteratur

Auf Wunsch zusätzlich vorab buchbar:

- ✓ Ausflugspaket: Stadtrundgänge in Cochem, Trier und Koblenz: € 59,- p.P.
- ✓ Weinprobe in Bernkastel: € 22,- p.P.