

TRADITIONSREICHE RANKE

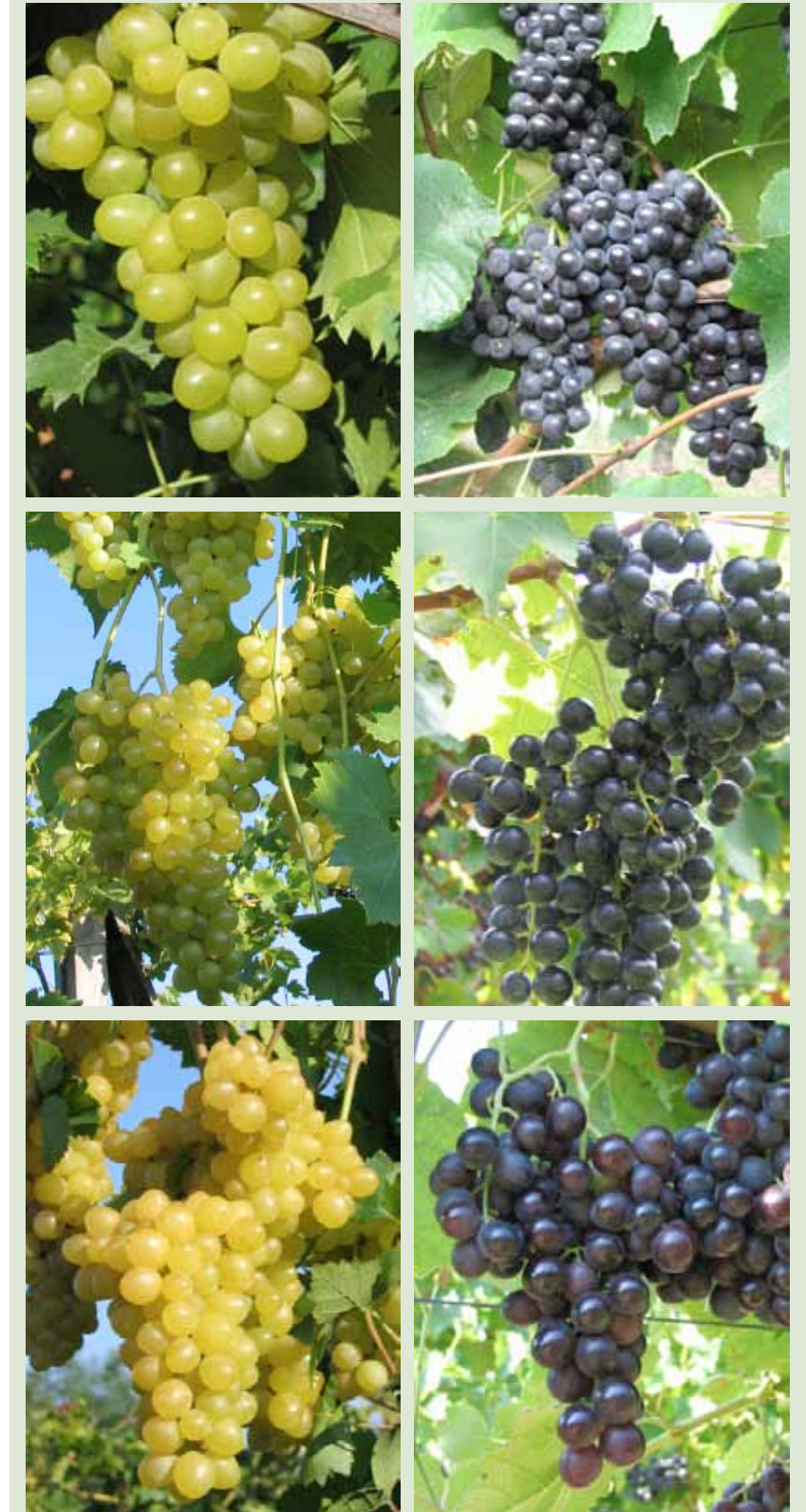
# WILDER UND *Wein* EDLE SORTEN

Rankender Wein schmückt Mauern und Fassaden. Seine Blätter verwandeln Lauben in schattige Oasen und prägen den Charakter ganzer Orte. Die süßen Früchte des Weins gelten seit Jahrtausenden in aller Welt als besonders kostbar.

**W**ilder Wein oder Kletterwein wird die Jungfernebe aus der Familie der Weinrebengewächse (Vitacea) gern genannt. Die Kletterpflanze ist zur Fassadenbegrünung weit verbreitet und ausgesprochen beliebt. Mit Haftscheiben oder frei rankend erklimmt sie rasch beachtliche Höhen, bedeckt großen Flächen dicht mit Laub und hängt gern malerisch von Mauern und Pergolen herab.

An sonnigen Standorten zeigen die dekorativen, drei- oder fünfblappigen Blätter der Jungfernebe (*Parthenocissus tricuspidata* und *quinquefoli*) eine intensive rote Herbstfärbung. Kletterwein ist anspruchslos, er kommt an nahezu jedem Standort gut zurecht und ist unproblematisch im Schnitt. Die grüngelben Blüten und winzigen Früchte der Pflanze allerdings sind unscheinbar und haben für den Gärtner keine Bedeutung. Ganz anders bei der traubentragenden Weinrebe (*Vitis vinifera*). Diese ferne Verwandte der Jungfernebe ist für den Menschen seit mehr als 8000 Jahren von außergewöhnlichem, fast mysti-

TAFELTRAUBEN UND ROBUSTE REBEN



**Edle Sorten** Weiße Trauben sind häufig exzellente Tafeltrauben. Von oben nach unten: Gelber Augusteller reift oft schon im August. Die kernlose Millenium hat besonders große Beeren. Primus, ebenfalls kernlos, hat die Nase vorn: Keine Weinrebe reift früher

**Wilder Wein** Die ursprünglicheren blauen Trauben sind sehr robust. Von oben nach unten: Die Erdbeertraube hat ein intensives, seltenes Aroma. Muskat Bleu verträgt kühles Klima. Muskat New York reift früh und besticht mit seiner charakteristischen Herbstfärbung

wohlschmeckende Sorten, Primus und Millennium, die aus dem ungarischen Gelben Augusteller hervorgegangen sind“, so Martin. „Beide haben eine stattliche Beerengröße von vier bis fünf Gramm, das ist für kernlose Tauben etwas Außergewöhnliches. Zusammen gepflanzt lassen sie sich mit ihren unterschiedlichen Reifezeitpunkten über mehrere Wochen ernten.“

**WEIN BRAUCHT WÄRME**

Wer unter ungünstigem klimatischen Bedingungen, etwa in einer kühlen Lage im Bayerischen Wald, Wein pflanzen möchte, muss eine früh reifende Rebe wählen. Wein braucht an die 2000 Sonnenstunden, um optimale Süße zu erreichen. An einem kühlen Standort treiben die Rebe spät aus, blühen spät und benötigen bis zur Reife noch 110 oder sogar 120 Tage. Nur mit einer rasch reifenden Sorte kommt man unter solchen Bedingungen in den Genuss süßer Trauben. „Gut geeignet für schwierige Lagen ist die Sorte Solaris. Mit einem Elternpaar aus dem Osten ist sie an strenge Winter angepasst“, sagt Ulrich Martin und weist zugleich darauf hin, dass Weinreben trotz Frostfestigkeit immer einen geschützten Standort haben müssen. „Wenn es kälter als minus 15 Grad wird, sollte man alle Sorten mit einem Extraschutz versehen. Denn nicht immer vertragen Weinreben wirklich so viel Frost, wie vom Züchter angegeben, vor allem, wenn die Reben in der vorangegangenen Vegetationsperiode an Trauben und Holz nicht optimal reifen konnten.“ Bei plötzlich einsetzendem Frost oder Frost verbunden mit Nässe, können Weinreben schnell erfrieren.

**AUFRECHT ODER HÄNGEND**

Eine mit Wein bewachsene Laube gehört zu den schönsten Orten, die man sich im Garten wünschen kann. Wenn der Schattenplatz im Herbst voll süßer Früchte hängt, die als erfrischende Mahlzeit oder als Traubensaft auf den Tisch kommen, ist der Genuss vollkom-



Der sogenannte Kletterwein (Parthenocissus) hat mit der Weinrebe (Vitis vinifera) nur die Familie gemeinsam. Er ist unkompliziert und zur Begrünung großer Flächen fast so beliebt wie Efeu.

schers Wert. Die Weinrebe schafft als rankender Schmuck an Haus und Garten eine einzigartige Atmosphäre und beschenkt den Weinbauer mit unübertrefflich schmeckenden Früchten. Trauben kamen schon bei den Sumerern auf den Tisch. Im Keller des altiranischen Königs Dschemschid – so die Legende – verwandelten sich die dort zum Verzehr gelagerten Beeren zum ersten Mal in einen geheimnisvollen Saft. Eine von unerträglichem Kopfschmerz geplagte Gemahlin des Königs trank mit dem Wunsch zu sterben von dem Sud. Doch es schienen gute Geister über dem brodelnden Saft zu schweben. Er belebte die Gemahlin des Königs, bannte ihren Schmerz und entrückte sie in einen seligen Rausch.

**RANKENDE WILDREBEN**

Die wilden Vorfahren der Weinrebe (Vitis vinifera sylvestris) bewuchsen einst die periodisch überfluteten Flussauen und gleichmäßig feuchte Bruchwälder. Mit der fortschreitenden

Trockenlegung gerieten diese Pflanzen zunehmend in Bedrängnis. Heute steht die Wilde Weinrebe auf der Roten Liste der vom Aussterben bedrohten Arten. Nennenswerte Vorkommen sind noch in den Auwäldern an Donau und March sowie am Oberrhein zwischen Mannheim und Speyer zu finden. Dort ranken sie an Bäumen hoch zum Licht. Ihre sehr kleinen, duftenden blauen Beeren haben einen charakteristischen süß-säuerlichen Geschmack.

**SCHMUCK ODER GESCHMACK**

Weinfachleute bezeichnen als wilde Reben veredelte blaue Sorten, die Vitis vinifera sylvestris genetisch nahestehen. Solche Reben haben eine hohe Pilztoleranz (Mehltau) und sind ideal, um Haus und Garten ohne allzu großen Aufwand mit echtem Wein zu schmücken. Ulrich Martin, der im Rheinheßischen Gundheim eine Rebschule betreibt, rät gern zu solchen Sorten. „Die wilde Erdbeertraube zum Beispiel oder Muskat New York sind sehr vital im Wachstum und

haben eine gute Frostfestigkeit. Ihre dekorativen, dicken Blätter spenden schönen Schatten.“ Doch er räumt ein: „Wilde Sorten haben kleine Beeren und oft nicht den typischen Traubengeschmack. Ihr charakteristischer Foxton erinnert an Cherry Coke und Walderdbeeren. Das hasst oder liebt man, da gibt es eigentlich nichts dazwischen.“ Die klassischen Qualitäten von Tafeltrauben gehen immer auf Kosten der Pilzresistenz. Große Beeren und typischer Geschmack sind Eigenschaften stärker veredelter, vorwiegend weißer Sorten. Diese sind in ihrer Vielfalt und mit Besonderheiten wie Kernlosigkeit als Tafeltrauben unübertroffen.

**TRAUBEN ZUM VERZEHR**

Wer Wein zum Naschen im Nutzgarten haben möchte, vielleicht sogar Kinder hat, die er mit kernlosen Trauben aus eigenem Anbau verwöhnen möchte, sollte es wagen, eine weiße, weniger robuste Weinrebe zu wählen. „Wir empfehlen Hobbygärtnern gern zwei kernlose, sehr



Die intensive Herbstfärbung des Weinlaubs kommt an einer warmen, sonnenbeschienenen Hauswand besonders malerisch zur Geltung.

men. Damit Wein eine Laube dicht bekrant, muss er willig in die Waagerechte wachsen und hängendes Laub haben.

**HÄNGENDE REBSORTEN**

Einige weiße Sorten wie die Weinrebe Solaris erfüllen die Anforderungen dieser besonderen Erziehung und lassen auch bei der Traubenqualität keine Wünsche offen. „Solaris ist eine gute Rebe für die Pergolaerziehung“, so Ulrich

Martin. „Sie ist ausgesprochen süß, mit einem ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnis. Das ist ideal für Traubensaft.“ Ganz anders als Solaris verhalten sich aufrecht wachsende Sorte wie die weiße Weinrebe Bianca. „Bianca ist sozusagen das Gegenstück zu Solaris. Sie wächst wie ein Strich nach oben“, erklärt Ulrich Martin. „Ihre in den Himmel schießenden Triebe würden über einer Pergola schnell abbrechen. So eine

Sorte eignet sich für diese Begrünung einer horizontalen Fläche gar nicht – dafür ist sie ideal als Gartenabgrenzung oder für die Anlage eines Sichtschutzes.“

**VEREDELTE STECKLINGE**

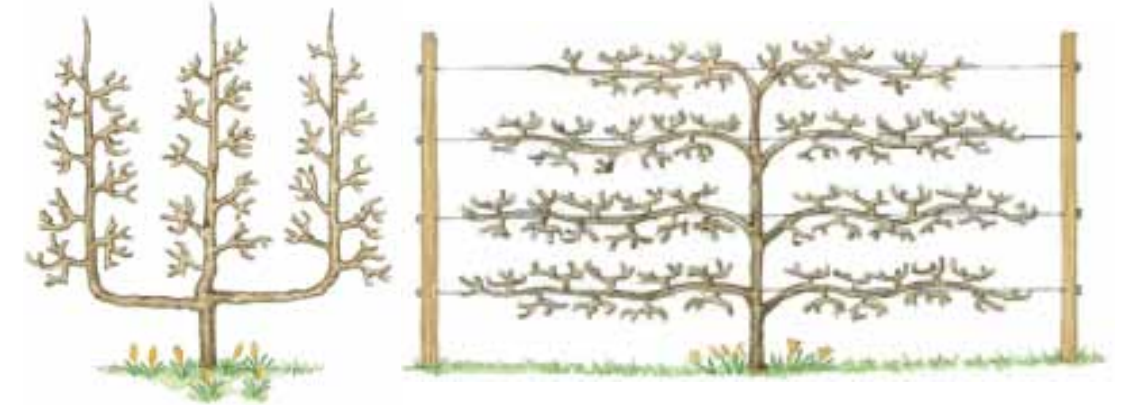
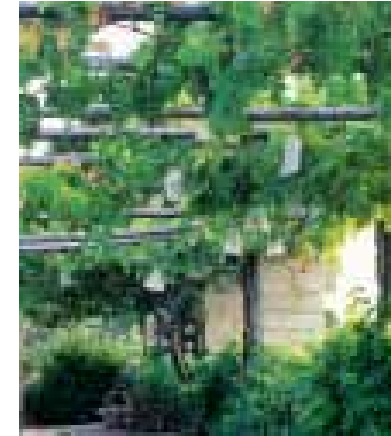
Weinreben werden über Stecklinge vermehrt, die in Rebschulen mit großer Sorgfalt veredelt und gezogen werden. Dieses aufwendige Verfahren hat einen guten Grund. Im 19. Jahrhundert ver-

**DIE KULTURGESCHICHTE DES WEINS**

Die ältesten Hinweise auf die Weinrebe reichen in Europa und Amerika bis zu 130 Millionen Jahre zurück. Wahrscheinlich haben mehrere Hochkulturen früh und unabhängig voneinander Reben in Kultur genommen. Erste Hinweise auf die Ernte größerer Traubenmengen stammen aus Grusinien, von den Südhängen des Kaukasus, und aus der Türkei. Belege der Weinbereitung gibt es aus dem Zweistromland an Euphrat und Tigris, aus Asien und Ägyptern. Die ältesten sind etwa 8000 Jahre alt. In Griechenland war um 1600 v. Chr. der Weinanbau schon so hoch entwickelt, dass man ihn nur noch übernehmen musste: Die Römer brachten die Kunst über die Alpen an die Mosel und in die Pfalz. Im Mittelalter wurde Wein hierzulande fast überall angebaut. Man führt Weinstöcke an den Sonnenseiten der Höfe am Spalier nach oben. Diese Hausstöcke machen den malerischen Reiz vieler Winzerdörfer aus. Wein schmückt, nährt und heilt – er wurde gegen vielerlei gesundheitliche Beschwerden eingesetzt. Seine vornehmste Aufgabe aber erhielt der Wein als christlicher Messwein bei der Feier des Heiligen Abendmahls



Weinreben verleihen Haus und Hof unverwechselbaren Charakter



**Pergolaerziehung** Weinreben mit hängendem Laub können Dächer bilden. Es gehört etwas Geschick dazu, die Reben nach und nach so zu formieren, dass sie die Pergola gleichmäßig dicht füllen. Die Trauben sollten noch Licht bekommen

**Varianten der Erziehung** Hausreben mit Kordon können durch gezielten Schnitt nach oben (Zeichnung links) oder in die Breite (Zeichnung oben rechts) erzogen werden. Meist geben Stützdrähte die Richtung vor. Weinreben ranken auch an Holzgerüsten gern. Diese wirken oft besonders dekorativ

nichtete die aus Amerika eingeschleppte Reblaus Tausende Hektar europäischer Weinberge, bevor man erkannte, dass der Schädling den Wurzeln amerikanischer Reben kaum etwas anhaben kann. So begann man damit, Triebe europäischer Sorten (die Reiser) auf verholzte Trieb amerikanischer Rebsorten (die Unterlage) zu pflöpfen und dies zum einjährigen Stecklinge heranzuziehen.

**WEIN IM GARTEN PFLANZEN**

Diese Form der Veredelung und Vermehrung ist nicht nur ein frühes Beispiel erfolgreicher biologischer Schädlingsbekämpfung. Sie ist auch die einzige zulässige Form der Weinrebenvermehrung. Unveredelte, nicht reblausresistente Reben zu pflanzen ist zum Schutz des heimischen Weinbaus bei hohen Strafen verboten. Gesunde einjährige Stecklinge zeigen an der Veredelungsstelle einen gleichmäßi-

gen Wulst und haben mindestens drei gleichmäßige, kräftige Hauptwurzeln. Achten Sie beim Kauf von Pflanzgut unbedingt auf beste Qualität. Der Kauf von Weinreben direkt in einer Rebschule im Weinbaugebiet lohnt sich immer, dort wird man Sie auch bei der Auswahl der am besten geeigneten Sorte fachmännisch beraten. Je weiter der eigene Garten vom Weinbaugebiet entfernt ist, desto wichtiger ist vor dem Pflanzen die Wahl eines sonnigen, vor Wind geschützten Standorts. Der Boden, der die Weinrebe aufnehmen soll, muss locker, durchlässig und nährstoffreich sein. Bessern sie ihn schon im Jahr vor der Pflanzung durch Gründüngung auf. Die Verwendung von Kunstdünger ist nicht zu empfehlen, da er die empfindlichen Wurzeln schädigen kann. Unmittelbar vor dem Pflanzen sollten Setzlinge mehrere Stunden gewässert werden. Bei Topfre-

ben wird der Erdballen ebenfalls gut befeuchtet. Pflanzen Sie die Rebe so weit in die Erde, dass die Veredlungsstelle zwei bis drei Finger breit über dem Erdrich bleibt. Stützen Sie die junge Pflanze mit einem Pflanzholz in der Länge des zukünftige Stamms.

**JUNGREBEN SCHNEIDEN**

Nach dem ersten Austrieb beginnt die Aufzucht der Rebe. Am Rebkopf entwickeln sich mehrere Triebe, von denen nur derjenige belassen wird, der gerade nach oben wächst. Andere Triebe schneidet man vorsichtig aus. Sobald der Austrieb beginnt, muss man Weinreben gegen Mehltau schützen. Je weniger pilztolerant eine Sorte ist, desto wichtiger ist dieser Pflanzenschutz. „Ganz kann man darauf auch bei robusten Sorten nicht verzichten. Selbst hohe Pilztoleranz ist niemals vollständige Resistenz. Weinanbau ohne Pflanzenschutz



ist eine Mär“, warnt Ulrich Martin. Für eine reiche Ernte müssen Reben jährlich geschnitten und konsequent erzogen werden. Sich selbst überlassen würden sie nur an den am höchsten liegenden Knospen kräftige Triebe bilden und an der Basis kahl werden.

### DIE KUNST DER ERZIEHUNG

Vereinfacht gesagt wird mit dem Schnitt das fruchttragende Holz so reduziert, dass eine optimale Fruchtbildung erzielt und die Weinrebe in der Form der gewählten Erziehung gehalten wird. Im Einzelnen unterscheidet sich die Erziehung je nach Ertragsziel, Klima und regionalen Traditionen. Es gibt zahllose Varianten, vom intensiven Erziehungssystem zum Beispiel am Spalier bis zum extensiven Minimalschnitt. Am einfachsten ist die klassische Bogen-erziehung am niedrigen Wandspalier. Auf dem Altholz, das den Stamm nur um ein kleines Stück erweitert, werden ein oder zwei Fruchtruten vorsichtig abgeknickt und im Bogen auf der Rankhilfe befestigt. Auf dieser Grundstruktur baut man in den Folgejahren auf.

### REBENPFLEGE IM SOMMER

Nach dem Schnitt der Reben im März zeichnet sich mit dem Bluten, dem Austreten kleiner Safttröpfchen an den Schnittstellen, der Beginn der Wachstumsperiode ab. Wie ihre Vorfahren aus den Auwäldern wachsen auch edle Weinsorten mit aller Kraft nach oben zum Licht. Im späten Frühjahr und den ganzen Sommer über stehen deshalb sorgfältige Laubarbeiten an. Konsequent ausgeführt, sorgen sie für gutes Wachstum der Reben, beugen Krankheiten vor und helfen dem Weinstock, in Form zu bleiben.

Die traubentragenden Winterknospen sitzen am einjährigen Holz. Überflüssige Triebe, die nicht fruchttragenden so genannten Wassergeschosse, entfernt man, da sie die Weinrebe unnötig Kraft kosten (Ausbrechen). Am besten geschieht das gleich nach den Maifrösten,

wenn sich die Triebe noch leicht vom Holz lösen lassen. Zu lang gewordene Triebe oder solche, die in Lauben zu dicht wachsen, um noch ausreichend Licht und Luft an die Trauben zu lassen, werden mit einer scharf geschliffenen Gartenschere abgeschnitten (Einkürzen, siehe Foto links).

Willkommene, nach oben wachsende Triebe steckt man immer wieder in der jeweilige Rankhilfe fest oder bindet sie an ihr an (Heften, siehe Foto links). Im Spätsommer unterstützt das Entlauben der Reben die Traubenbildung. Die jetzt ohnehin nicht mehr aktiven Blätter rund um die Trauben werden entfernt, so dass Licht und Luft sie optimal erreichen. Man kann die Trauben auch etwas auslichten, damit sich die einzelnen Beeren optimal entwickeln. Sonnige Spätsommertage, ein langer, warmer Herbst und eine ausreichende



Wein an Haus und Garten spendet im Sommer kühlen Schatten und verzaubert im Herbst die letzten warmen Tage

Versorgung mit Wasser treiben letzte Süße in die Früchte. Sobald die Trauben durchscheinend hell werden, oder rote Trauben sich blau färben sind sie reif und bereit zur Ernte. Im Zweifel hilft ein Geschmackstest frisch von der Rebe.

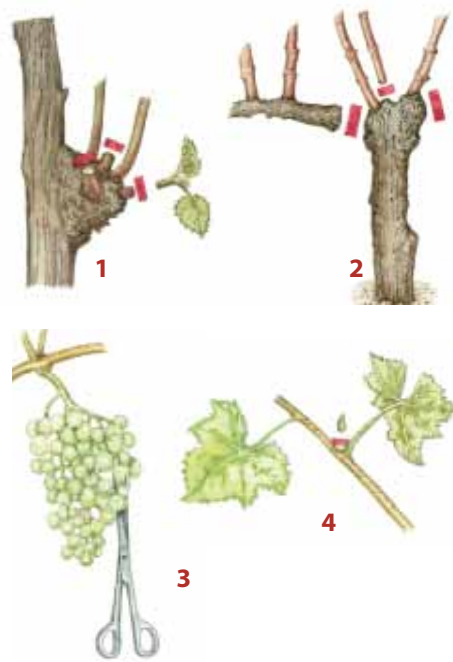
### TRAUBEN GENIESSEN

Wer ganz genau wissen will, ob eine Traube den richtigen Reifegrad schon erreicht hat, kann eine Öchslewaage zu Rate ziehen. Mit diesem physikalischen Gerät bestimmt man den exakten Zuckergehalt der Beeren. Trauben schmecken am besten bei einem Öchslegrad von fünfundsiebzig bis neunzig, dann haben sie ihr Aroma voll entfaltet und ein harmonisches Verhältnis zwischen Zucker und Säure.

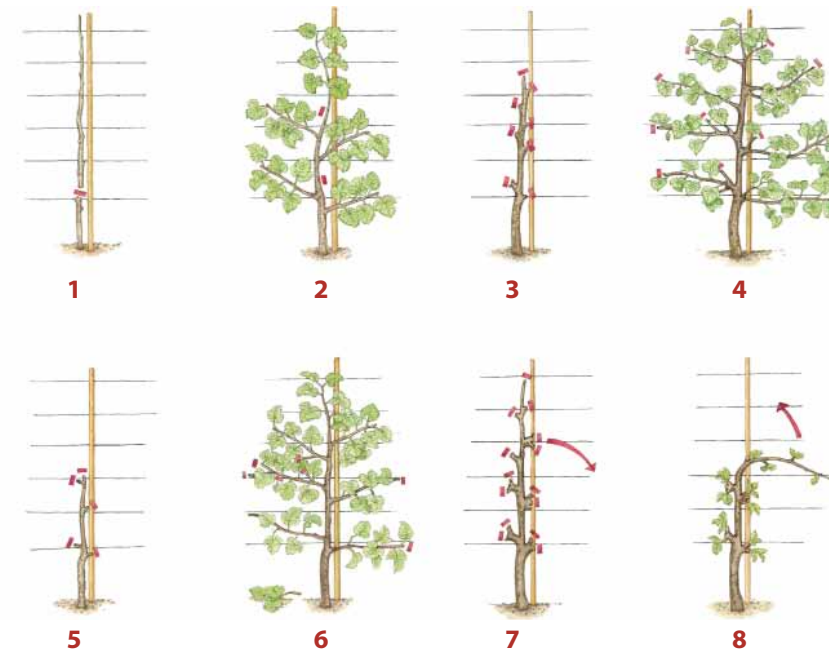
Mit ihren hohen Gehalt an Traubenzucker sind die Früchte ein mustergültiger Energiespender. Die in den Trauben ent-

haltenen Säuren entschlacken den Körper und regulieren die Verdauung, Vitamine und Mineralstoffe machen leistungsfähig und stärken das Immunsystem. Vor allem aber scheinen sich die bioaktiven Inhaltsstoffe des Weins positiv auf die Gesundheit auszuwirken. Sie sollen vor vielen Krankheiten schützen, unserer Stimmung positiv beeinflussen und sogar Alterungsprozesse aufhalten können.

Wenn die Ernte den Bedarf an frischen Trauben allzu reich deckt, sind sie in der Küche zur Zubereitung von süßen und deftigen Gerichten oder zu Käse hoch willkommen. Man kann Trauben trocknen und als Rosinen genießen. Auch köstlicher Traubensaft ist rasch und unkompliziert hergestellt. Jedes Glas Saft wird an den Sommer im Garten erinnern und vielleicht dazu inspirieren, sich in der Kunst der Weinbereitung zu versuchen. *Dorothea Cerprnjak*



**Rebenpflege** Wein schätzt beherzten Schnitt und das regelmäßige Anbinden an der Rankhilfe **1** Nicht fruchttragende Triebe werden entfernt **2** Verjüngung des Weinstocks **3** Ausgedünnte Trauben entwickeln größere Beeren **4** Beim Ausgeizen entfernt man die aus den Blattachsen herauswachsenden Triebe



**Kordonerziehung** Die Erziehung von Wein am Spalier ist einfach und beliebt **1** Nach dem Pflanzen belässt man der Jungrebe zwei kräftige Augen **2** Entfernen Sie Triebe, die nicht zu Kordonarmen werden sollen **3** Im nächsten Jahr erfolgt erneut ein energischer Schnitt **4** Wieder wird mit Orientierung an den Etagendrähnen zurückgeschnitten **5** Nun ist der Stock schon deutlich höher **6** Schneiden Sie Zapfen an der Oberseite des Kordonarmes zurück, nah am alten Holz **7** Kordonarme müssen vorsichtig an die Waagrechte gewöhnt werden **8** Drohen sie zu brechen, richtet man sie wieder auf