

Landleben Rheinhessen

Für Riesling und Hefe steht der Abschied an

Weinproduktion Teil 3 der Serie „Von der Rebe in die Flasche“: Winzer Timo Eppelmann bereitet sich auf den Abstich vor

Von unserer Redakteurin
Alexandra Schröder

■ **Stadecken-Elshheim.** Bloß kein Stress. Ein paar Tage gönnt es Winzer Timo Eppelmann seinem Riesling Terra fusca noch, im Tank auf der Hefe zu liegen. Aber dann ist der Abstich angesagt. Was irgendwie fies klingt, ist nichts anderes als das Trennen des Weins von der Hefe. Darum geht's im dritten Teil der Serie „Von der Rebe in die Flasche“. In ihr begleiten wir die Trauben aus der Lage Elsheimer Bockstein von der Lese bis zur geplanten Abfüllung im April.

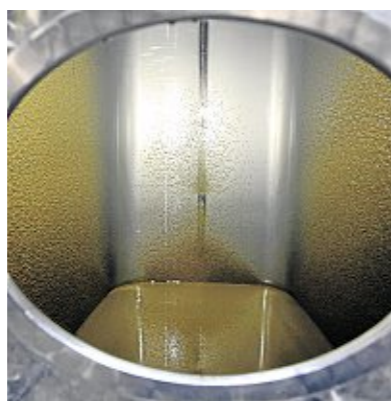
Ganz einfach ist der Abstich nicht, der Zeitpunkt muss perfekt sein. Zur Sicherheit will Eppelmann vom Weingut mit dem Turm noch einmal im Labor den Säuregehalt prüfen lassen. Entsäuert hat er seinen Riesling bislang noch nicht. Manche Winzer machen eine sogenannte Feinentsäuerung, indem sie Kaliumhydrogenkarbonat zusetzen. Diese verbindet sich mit der Weinsäure und fällt als Weinstein aus.

Bei der Dosierung muss man vorsichtig sein. „Über die Säure hab ich in diesem Jahr schon echte Horrorgeschichten gehört“, sagt der Winzer. Geschichten von Weinen, die 10 bis 14 Tage nach der Abfüllung plötzlich trüb wurden, weil doch noch Kalzium ausgefallen ist. Ein Albtraum für jeden Winzer. Dann muss der Wein wieder aufgezoogen, gefiltert und neu abgefüllt werden. Das bedeutet Qualitätsverlust und einen Haufen Arbeit. „Geschmacklich merkt man das eigentlich nicht, wenn der Wein trüb ist“, erklärt Eppelmann. „Aber er ist nicht mehr verkehrsfähig, wer kauft schon trüben Wein? Das geht echt nur bei Apfelsaft!“

Die Säure ist für ihn sowieso das große Thema im aktuellen Jahrgang. Die Werte liegen höher als in der jüngeren Vergangenheit. Mancher Weintrinker wird da erschreckt an seinen Magen denken, aber Eppelmann wiegelt ab: „Die Trauben haben viele Mineralstoffe aufgenommen. Aber die pH-Werte



Der Riesling von Timo Eppelmann lagert in Edelstahltanks. Weinstein findet sich nach dem Abstich auch am Deckel.



Weinstein und Hefeablagerungen – wie eine Mondlandschaft im Tank.

sind hoch, der Wein kann mehr Säure vertragen, ohne dass davon jemand Probleme bekommt.“

Der Riesling Terra fusca sieht jedenfalls nicht die Spur problematisch aus. Hell goldgelb steht er im

Glas, duftet und schmeckt leicht nach Zitrusfrüchten. Typisch für einen mineralischen, noch nicht ganz fertigen Jungwein. Eppelmann, der nicht nur Kellerarbeit betreibt und die Qualität der aktuellen Jahrgänge überwacht, sondern auch den Weinberg durch Rebschnitt auf die nächste Ernte vorbereitet, ist zufrieden mit dem Riesling Terra fusca – und froh über diese Arbeit im Weinberg: „Wir haben wirklich viel gemacht, das Lesegut war top, gut belüftet und belichtet. Das zahlt sich aus.“

Auch Gattin Simone nippt und nickt. Sie ist die engste Ratgeberin. „Normalerweise machen wir Qualitätskontrolle morgens um 11 Uhr in der Küche, dann sind die Geschmacksnerven am sensibelsten. Meist probieren wir mehrere Weine nacheinander“, erklärt sie und lacht: „Fahren darf danach aber



Im Weinberg werden die Reben geschnitten. Fotos: Eppelmann (2), Eßling (1)

keiner mehr, da hilft auch professionelles Ausspucken nicht.“

Beim Abstich läuft der Wein mit Falldruck vom Edelstahltank, in dem er nun seit vier Monaten lagert, durch einen Schlauch in ei-

Der Weinstein

Wer sich mit Wein nicht gut auskennt, wird vermutlich angeekelt die Nase rümpfen, wenn er plötzlich Bröckchen im Glas entdeckt. Dabei ist Weinstein kein Beweis mangelnder Qualität. Im Gegenteil: Er ist ein Zeichen für einen hohen Gehalt an Mineralien. Diese haben die Trauben aus dem Boden aufgenommen. Wenn die Mineralstoffe auf die Weinsäure treffen, entstehen Kristalle, die sich am Boden, am Korken oder schon im Fass absetzen. „Je reifer die Trauben sind, desto größer ist der Anteil an Weinsäure. Und je länger sie am Rebstock reifen, desto länger haben die Trauben auch Zeit, aus dem Boden viele Mineralien aufzunehmen“, erklärt das Deutsche Weininstitut auf seiner Homepage www.deutschemeinstitut.de. Den Weinstein kann man entweder einfach mittrinken oder im Glas lassen und das dann ausspülen. Auch draufbeißen ist interessant, rät Eppelmann, dann schmeckt man die darin befindliche Weinsäure. Bei Eppelmanns werden besonders schöne Kristalle übrigens gesammelt. In der Sonne leuchten sie nämlich wie Bernstein. ax

nen zweiten Tank. Dabei darf er keinesfalls mit Sauerstoff in Berührung kommen, sonst verliert er Aroma. Die Hefe, die sich längst abgesetzt hat, bleibt zurück. „Wie eine Mondlandschaft sieht das aus“, sagt Eppelmann. An den Wänden bleibt Weinstein hängen, eine dünne, beigefarbene Hefedecke liegt am Boden. Diese Überbleibsel werden weiterverwertet: als Kompost und natürlicher Dünger.

Vier bis sechs Wochen bleibt der Wein im neuen Tank, bis er in Flaschen kommt. Zeit, das Aroma perfekt zu entwickeln. Bis es aber so weit ist, bekommt der Riesling von der MRZ noch mal Besuch.

➔ Viele Fotos und die früheren Serienteile finden Sie unter www.mainzer-rhein-zeitung.de

Kompakt

Streithahn mit drei Promille Alkohol

■ **Schwabenheim.** Zu einem schweren Streit zwischen einem jungen Pärchen kam es in der Nacht zum Sonntag in Schwabenheim. Da der 23-jährige Mann knapp 3 Promille Alkohol intus hatte, keine Ruhe gab und unfähig schien, sich zu beherrschen, wurde durch die Polizei ein Platzverweis ausgesprochen; sein Schwager nahm sich des Wütenden an. Anscheinend kam der Verwandte aber mit dem jungen Mann nicht zu recht: Zwei Stunden später wurde die Polizei erneut alarmiert, denn der Streithahn war zur Wohnung seiner Freundin zurückgekehrt, hatte die Glasscheibe der Eingangstür eingetreten und die Frau geohrfeigt. Daher wurde der Mann in Gewahrsam genommen, um weitere Entgleisungen zu vermeiden und ihn bis zur Nüchternheit vor sich selbst zu schützen.

Discogänger rastet aus

■ **Alzey.** Ein stark betrunkenen 23-Jähriger aus Simmern verlor am Sonntagmorgen vor einer Discotek in Alzey die Kontrolle über sein Tun und schlug unvermittelt auf ein Fahrzeug ein, das auf dem Parkplatz vor der Disco stand. Damit war sein Ausraster aber noch nicht beendet. Anschließend fügte er einem vorbeikommenden 26-jährigen Discobesucher aus Bingen eine Platzwunde zu. Gegen den Täter wurden Strafverfahren wegen Sachbeschädigung und Körperverletzung eingeleitet.

Gefährlicher Unfug

■ **Ingelheim.** Unbekannte hoben in der Nacht zu Freitag auf dem Radweg vom Bahnhof Ingelheim zum Roten Turm mehrere Gullideckel aus, so dass gefährliche Löcher in der Fahrbahn entstanden. Zu Unfällen kam es nicht. Vermutlich die gleichen Täter beschädigten auf ihrem Weg noch mehrere Wahlplakate und Verkehrsschilder. Wegen des Schadensbildes und noch weiter vorgefundener Unfugs geht die Polizei davon aus, dass die Täter vom Bahnhof in Richtung Gau-Algesheim gelaufen sind. Es laufen Strafverfahren gegen Unbekannt.

„Kehrdienstverweigerer“ spielt sich selbst

Künstlerleben Volker Metzger mit seinem neuen Programm auf Tour

■ **Nieder-Olm.** Die Eckes-Halle list ausverkauft – ein Traum aller Veranstalter. Wahr machte ihn der vielseitige Schauspieler Volker Metzger mit seinem neuen Programm „Kehrdienstverweigerer“. Im Gespräch mit unserer Zeitung erzählt er von seiner Karriere.

Wie kam es zu dem witzigen Titel des Programms?

In meinen Kabarettprogrammen reihe ich nicht einfach Nummern aneinander. Ich schuf diese Figur, und der Titel ergab sich..

Was ist der Kehrdienstverweigerer für ein Typ?

Das ist keine Kunstfigur. Ich bin es selbst.

Sie haben Erfahrungen auf der Bühne gesammelt, aber auch im Film und Fernsehen. Was mögen Sie lieber?

Der Job ist so vielseitig. Ich genieße die Mischung und mag eigentlich alles daran.

Hatten Sie ein Lieblingsprojekt?

Eine tolle Herausforderung war die Regie der „Lustigen Weiber von Windsor“ in eigener Bearbeitung am Städtetheater Dinkelsbühl.

Was waren Ihre wichtigsten Rollen?

Der Tatort Ludwigshafen war ein toller Job. Aber auch der dreiwöchige Dreh auf einem Kreuzfahrtschiff für „Mord an Bord“.

Häufig trifft man Sie auch bei Veranstaltungen als Moderator an. Was reizt Sie an dieser Aufgabe?

Als Moderator muss man Spontaneität zeigen und Dinge auffangen,

die nicht vorhersehbar sind. Man hat viel Freiheit, muss sich aber seiner Rolle bewusst sein. Die Aufgabe ist das Überleiten zu neuen Programmpunkten, ohne sich dabei in den Vordergrund zu spielen.

Es gibt aber auch noch den Sänger Volker Metzger.

Das Singen ist eine tolle Sache. Ich habe es besonders bei den Proben zu den Comedian Harmonists bemerkt. Da gab es besondere Momente. Daraus entwickelte sich dann auch, dass ich Chanson-Programme einstudierte.

Die Fragen stellte Roswitha Haub

Fliegende Rollenwechsel und köstliche Szenen

Premiereerfolg Herrliche Dialoge und praller Witz

■ **Nieder-Olm.** Mitten im drapierten Umzugschaos der Bühne erscheint er umjubelt im Rampenlicht zur Premiere seines neuen Programms: Volker Metzger als „Kehrdienstverweigerer“. Zweimal hatte er es unterlassen, die Straße zu kehren – und wurde rigoros samt Meublement von seinem Vermieter auf die Straße gesetzt.

Er, der reinliche Mieter, buhlt nun beim Publikum um eine neue Bleibe und karikiert dabei seine Widersacher und sein weiteres Umfeld. Dabei wechselt er die Rollen im Fluge und spielt herrliche Dialoge aus. Ständig verändert er Tonlage, Stimmfärbung, Dialekt und Haltung und bekennt, dass er

„der Kehrthematik intellektuell nicht gewachsen ist“.

Köstlich sind die Szenen beim ASP-Seminar oder auch die Akupunktur-Leidensgeschichte. Und immer wieder kommt er zu seinem Besen, quasi als rotem Faden, zurück. Ja, er legt sogar einen rasanten Tanz mit ihm auf die Bühnenbretter. Metzger ist nicht nur ein Kabarettist, der in gutem Sprachstil Witziges erzählt. Er spielt alle Personen des Stückes in Habitus und Sprache perfekt. Ein routinierter Schauspieler eben.

Mit diesem Programm ist der gebürtige Wormser, der sein Handwerk in Mainz erlernte, in die Riege der Großen vorgedrungen. rh

Junge Forscher bringen frischen Wind

Regionalwettbewerb An der Fachhochschule Bingen fiel Entscheidung

Von unserem Redakteur Rainer Gräff

■ **Bingen.** Fast so spannend wie bei der legendären Oscar-Verleihung ging es an der Fachhochschule in Bingen zu. Gesucht wurden die Besten im Regionalwettbewerb Jugend forscht/Schüler experimentieren. Ein kunterbuntes Bild zeigte sich bei der Präsentation der 48 Projekte auf dem Campus in Bingen-Büdesheim, mit denen sich Schüler aus dem Raum Bad Kreuznach, Bingen, Mainz, Ingelheim, Simmern, Kirchberg, Landau, Annweiler, Wörth, Kirchberg und Speyer beteiligten.

Nette Experimente und anspruchsvolle Nachwuchswissenschaft waren geboten, als die 24-köpfige Jury ihren Bewertungsrundgang vornahm. Liebevoll und kreativ hatten die Schüler ihre Präsentationsstände konzipiert und aufgebaut. Alle hofften sie, am Ende des Tages etwas vom Lorbeer und den Preisen abzubekommen. Neben den Geldprämien für die jeweils drei Erstplatzierten jeder Altersklasse und Fachrichtung gab es Sonderpreise von Partnern und Sponsoren. Zahlreiche Mitschüler, Eltern und Großeltern bummelten durch die Standreihen und stärkten „ihren“ Teilnehmern den Rücken.

Hellen Ossmann vom Stefan-George-Gymnasium Bingen, Leiterin des Regionalwettbewerbs, und FH-Präsident Prof. Dr.-Ing. Klaus Becker waren hoch zufrieden mit der zweiten Auflage dieses Wettstreits und kündigten bereits den dritten Streich fürs kommende Jahr an. Die rührigsten Schulen wurden geehrt: die Gymnasien aus Kirchberg, Bad Kreuznach (Stama), Bingen (SGG) und Ingelheim (SMG).

Es gibt zehn Regionalwettbewerbe in Rheinland-Pfalz. Es folgen Landeswettbewerbe in Ingelheim (Schüler experimentieren) und Ludwigshafen (Jugend forscht) sowie ein Bundeswettbewerb (Jugend forscht, 19. bis 22. Mai, Kiel).



Alexandra Dzimiera (19) vom Ingelheimer Sebastian-Münster-Gymnasium ergatterte einen ersten Preis in Chemie im Wettbewerb Jugend forscht. Ihr Thema war die Analyse von Speiseölen. Foto: Rainer Gräff



Volker Metzger brillierte bei der Premiere seines neuen Kabarettprogramms „Kehrdienstverweigerer“ in Nieder-Olm. Foto: Harry Braun