

HK 9.9.17

Wingert nach historischem Vorbild Eppstein: Rote Trauben reifen an der Burg besonders gut

09.09.2017 Von ESTHER FUCHS Der Südzwinger der Burg wird von der Sonne verwöhnt. Tafeltrauben reifen hier besonders gut. Es wurden vor einigen Jahren dort erneut Rebstöcke gepflanzt. Die süßen Früchte luden jetzt zum Herbstbeginn zur Lese ein.



Foto: Hans Nietner Bei der Weinlese: Patin Karoline Reiser freut sich über den Ertrag aus dem Wingert im Südzwingen.

Eppstein.

Die Rebstöcke am Südzwinger der Burg hängen voll mit süßen Tafeltrauben, weiß und rot, dicht an dicht. Eine Zweiteilung nach Farbe gibt es nicht. „Wir haben hier keine Weintrauben angebaut, sondern Tafeltrauben. Dabei konnten die Paten die Farbe ihrer bevorzugten Trauben auswählen“, erklärt Burgvereinschef Peter Arnold. Ein Sachverständiger der Staatsdomäne Kloster Eberbach habe den Burgzwinger vor etwa fünf Jahren inspiziert und den Traubenanbau für möglich gehalten. Aufgrund der geringen Fläche und des Aufwand der Weinkelterei, tendierte der Fachmann jedoch zum Tafeltraubenanbau, erinnert sich Arnold. Die Idee zum Weinbau im Südzwinger hatte der Burgverein 2012. Paten konnten Stöcke erwerben. Eine Urkunde verbrieft das, ein Schild am Rebstock führt den Namen auf. „Ich konnte vor fünf Jahren drei Traubenstöcke für meine Kinder Karoline, Felicia und Henning erwerben“, erklärt der Eppsteiner Jörg Herrmann. Karoline ist zur Ernte jetzt mit ihrem Vater vorbeigekommen. Mittlerweile ist sie verheiratet und lebt in Wiesbaden.

Für die Enkel in den USA

„Die Traubenernte gibt mir immer eine schöne Gelegenheit, in Eppstein bei meinem Vater vorbeizuschauen und gemeinsam mit ihm die leckeren Trauben zu ernten“, sagt sie. Die

weißen Früchte möge sie besonders gern. Sie schmeckten richtig gut im Müsli oder zu Joghurt. „Gelee oder Saft machen wir allerdings aus der kleinen Ernte nicht. Die sind sowieso viel zu lecker und daher immer gleich aufgegessen“, verrät Jörg Herrmann. Traubensaft für die Enkelkinder produziert Familie Hilles. Sie übernahmen Patenschaften, um den Heimatbezug der Familie zu erhalten. Die vier Enkel leben in Tennessee/USA und freuen sich immer auf die leckeren eingekochten Produkte, die Großmutter Renate macht.

Karger Lohn

Der Südzwinger war ursprünglich ein Verteidigungselement der Burg. Im 14. und 15. Jahrhundert legten die Burgherren Mauerringe als zusätzlichen Schutz um die Kernburg. Die alten Mauern wurden 1616 verstärkt, der Zwinger aufgeschüttet. Größere Geschütze sollten so aufgestellt werden. Diese Strategie verfolgte man im 17. Jahrhundert nicht mehr. „Die Burg wurde von Verwaltern bewohnt. Die verwalteten Gebiete gaben hier ihren Zehnten ab“, erklärt Arnold. Die Verwalter erhielten einen kargen Lohn, so dass man im Zwinger einen Garten mit Rebstöcken und Obstbäumen zur Selbstversorgung anlegen musste. 1715 sind auf der Burg Eppstein bereits ein Wingert und Obstbäume bezeugt. Die nun 40 Rebstöcke haben alle private Paten. Auch viele Rosen und Obstbäume hat der Verein hier gepflanzt – ebenfalls mit Patenschaften. „Ich glaube, wir waren hier in der Region der Vorreiter für diese Idee“, sagt der Zweite Vorsitzende Dirk Büttner. Seine Tochter Charlotte (3) inspiziert die Früchtchen, probiert und überlegt, ob ihr die roten oder weißen Trauben besser schmecken. „Dieses Jahr gibt es mehr rote Früchte“, sagt Karoline Reiser zu ihrer Ernte. Dass die roten Trauben am Südhang der Burg gut gedeihen, habe sich immer wieder gezeigt, weiß Arnold.