

Der „Michelsberger“ bringt es zur Spätlese

Traubenernte mitten in Bamberg: Jungfernwein im neuen Rebgarten am Klosterhang erfüllt alle Erwartungen

VON HORST M. AUER

Beste Aussichten für den ersten Jahrgang vom Bamberger Michelsberg: Der Jungfernwein wird sich im oberen Spätlesebereich einpendeln. Mitten im Weltkulturerbe beginnt demnächst die Traubenernte, pünktlich zur Landesgartenschau im nächsten Jahr soll der gute Tropfen kredenzt werden.

BAMBERG – Kaum ein anderer Wein wird so mit Franken in Verbindung gebracht wie der Silvaner. 2009 feierten die Winzer am Main die Pflanzung der ersten Rebe vor 350 Jahren. Einen speziellen Beitrag zum Jubiläumsjahr lieferte die Stadt Bamberg, indem sie an ihre lange Weinbautradition anknüpfte – mit Silvaner.

Warum Silvaner? „Weil es sich um die klassische, typisch fränkische Rebsorte handelt, die hochwertige Weine bringen kann“, sagt Martin Bauerschmitt (28). Der Winzer aus Ziegelanger, ein Ortsteil von Zeil am Main im Landkreis Haßberge, hatte 2008 den Zuschlag erhalten, am Klosterhang den Weinberg anzulegen und zu bewirtschaften. Eine dieser modischen Rebsorten an dieser geschichtsträchtigen Stelle – „das wäre ein Schmarrn gewesen“.

Letzte Traubenernte 1836

Also Silvaner. 2009 pflanzte er im Kamerathengarten unterhalb des ehemaligen Benediktinerklosters auf knapp einem Hektar Fläche insgesamt 3600 Reben. Dort reiften schon im 12. Jahrhundert im fürstbischöflichen Auftrag Trauben. Der Niedergang des Weinbaus in weiten Teilen Oberfrankens kam nach fast 700 Jahren und hatte mehrere Gründe: Anhaltender strenge Winter, die Auflösung der Klöster im Zuge der Säkularisation und Verwüstungen durch die Reblaus. In Bamberg fand die letzte größere Weinlese schließlich 1836 statt.

So ganz war der Weinbau aus der Domstadt aber nicht verschwunden. In der Nähe der Villa Concordia



Weinberg statt Streuobstwiese: Am Südhang des alten Klosters St. Michael reift der Premierenwein für die Landesgartenschau 2012 heran. Foto: dpa

bewirtschaftete ein Hobbywinzer bis in die Gegenwart einen kleinen Rebgarten. Nur weil für diese Anlage der Herkunftsname „Bamberger alter Graben“ überliefert und die geographische Nähe gegeben war, erhielt Bauerschmitt für den neuen Weinberg in Sichtweite des Kaiserdoms die Lagebezeichnung „Bamberger Michelsberg“. Diese wiederum ist Voraussetzung, den Begriff „Qualitätswein“ führen zu dürfen.

Und um die Qualität muss sich der unterfränkische Winzer heuer keine Sorgen machen. Seit Wochen blickt der 28-Jährige zufrieden hoch zum wolkenlosen Blau des Himmels über den Türmen der Klosterkirche. Inzwischen bewegt sich das Mostgewicht der Trauben zwischen 90 und 100 Grad Oechsle. „Wir sind im oberen Spätlesebereich“, erklärt der Winzer. Die Abwechslung von warmer Herbstsonne und kühlen Nächten „fördern den Reifegrad und das Aroma“.

„Wahnsinnige Nachfrage“

Dabei seien die Reben „gar nicht so optimal angewachsen“, einige Frostnächte und der Schattenwurf der Obstbäume am Rande des Weinbergs sorgten zusätzlich für Ertragseinbußen. Andererseits ist die Nachfrage riesig: „Wahnsinn – die Leute rennen mir die Bude ein“, sagt Bauerschmitt über sein Produkt, das wohl komplett als Landesgartenschau-Wein seine Liebhaber finden wird.

Und das zu einem Preis, der wohl über dem vergleichbarer Frankenweine liegt. Der ökologische Anbau und die Nachfrage, die Exklusivität und die im ersten Jahr knappe Ernte – all das macht den „Michelsberger“ nicht zum Schnäppchen.

Vor einigen Jahren war es gar nicht sicher, dass es in der Bierstadt wieder einen Weinberg geben wird. Zahlreiche Bürger protestierten vehement gegen den Verlust der Streuobstwiesen am Klosterhang. Erst durch einen Kompromiss ließ sich ein Bürgerentscheid abwenden.