

200 Liter edle Tropfen

Holger Wieditz keltert eigenen Wein aus seinen Rebstöcken

VON STEFANIE SALZMANN



Ohne Laub und Beeren: Derzeit machen Holger Wieditz' Rebstöcke optisch nicht viel her. Sie sind zurückgeschnitten und harren in Winterruhe. Foto: Stefanie Salzmann

Jestädt – Ein trüber Dezembertag in Nordhessen macht es nicht gerade einfach, sich die Gegend als Weinanbaugebiet vorzustellen. Doch wo ein Hobby ist, ist auch ein Weg. Holger Wieditz aus Jestädt produziert seit rund zehn Jahren seine eigenen Weine, und das mit zunehmenden Erfolg.

Aus den gut 200 Kilo Trauben – das ist der Ertrag seiner 100 Rebstöcke in guten Jahren – keltert der 70-jährige um die 200 Liter Wein. Die beiden Roten, ein Muscat Bleue und ein Regent, den Rosè Rosella und einen Weißen, gemischt aus den Sorten Romulus und Glenora. Den dazugehörigen Weinberg allerdings sucht man vergeblich.

Stattdessen finden sich die Weinstöcke in seinem Garten, verteilt an allem, an dem es sich als Rebstock so ranken lässt, an geschützten Ecken und vor den beiden Garagen des Einfamilienhauses, wo Wieditz je eine Pergola für seinen Wein gezimmert hat. Einige Stöcke hat er auch an einer Schnur auf

einem abschüssigen Teil seines Gartens aufgereiht, 40 Stöcke sind in seinem Schrebergarten am Motzenbach zuhause. Seinen ersten gepflanzt hat er vor ungefähr 30 Jahren.

Ein Weinliebhaber und -kenner war der inzwischen pensionierte Ingenieur schon immer. Doch als es ihn beruflich immer wieder in die Pfalz verschlug, reifte das Interesse an der Winzerei. Und die pfälzischen Winzer, die er dort kennenlernte, beantworteten seine Fragen, gaben Tipps und Ratschläge. „Aber das meiste habe ich mir angelesen“, sagt Holger Wieditz und blättert dabei in dicken Ordnern mit kopierten Buchseiten über die Weinherstellung und nützliche Maschinen. Als Ingenieur hat er sich auch Maschinen selbst gebaut, unter anderem eine, mit der sich die Beeren von der Rispe entfernen lassen, denn das ist zumindest bei Rotweinen wichtig.

Ebenso wie seine Weinstöcke verteilt sich auch seine Hobby-Kelterei auf verschiedene Orte im Haus. Im Untergeschoss stehen Barriquefässer, in denen der Rotwein ein Jahr Zeit zum Reifen hat. Erst dann wird der Wein abgefüllt, verkorkt und etikettiert.

Sein Label für ihn entworfen hat seine Schwiegertochter. Daneben finden sich die großen gläsernen Weinballons, in denen der aus den Beeren gequetschte Saft zur ersten Gärung mit Hefe angesetzt wird. Mehr davon finden sich auf dem Dachboden. Wert legt Holger Wieditz bei seinen Weinen darauf, dass die Trauben nicht gespritzt werden. Deshalb kauft er ausschließlich mehlttauresistente Pflanzen. „Als ich in Südtirol gesehen habe, dass der Wein bis zur Ernte sieben Mal gespritzt wird, wusste ich, dass ich das nicht will.“ Ebenfalls Wert legt er auf seine klassische Kalte-Maische-Gärung, bei der die wertvollen Inhaltsstoffe des Rotweines erhalten bleiben. Es sei schon richtig, dass Rotwein gesund ist. „Aber wenn einem ein Kardiologe sagt, dass man jeden Tag ein Glas Rotwein trinken soll, dann ist das nur richtig, wenn er aus der Kaltgärung kommt“, sagt Wieditz.

Seine Weine trinkt der Hobbywinzer nicht nur selbst. Über Mund-zu-Mund-Propaganda hat er sich in der Gegend einen soliden Absatzmarkt erschlossen.