

Vom Glück des Winzers

Landleben Die Weinlese, gerade einmal eine Stunde von Augsburg entfernt, ist vorbei und damit die Arbeit an den Rebstöcken. Jetzt macht sich Winzer Josef Tremml ans Keltern – und genießt nebenbei seine edlen Tropfen

VON BARBARA WÜRMSEHER

Neuburg Josef Tremml erklimmt den Hang, wirft prüfende Blicke auf seine fast abgeernteten Rebstöcke, an denen nur noch die Tafeltraube „Bianca“ hängt, und zwickt hier und da einen Zweig ab. Dann ist er zufrieden und lässt sich bei einem Glas Rotwein Cuvée auf einer Holzbank vor der Hütte seines Weinbergs hoch über der Donau nieder. Goldene Oktobersonne liegt über dem Weingut nahe Neuburg, das mit einer Anbaufläche von gerade mal 340 Quadratmetern wohl das kleinste Bayerns sein dürfte. Auf 100 Quadratmetern davon wachsen Keltertrauben. Regent und Müller-Thurgau sind die bevorzugten Rebsorten des 59-Jährigen – wegen ihrer Widerstandsfähigkeit. Tremml bewirtschaftet diesen Weinberg als ernstes Hobby. Ausschließlich, um seiner Leidenschaft zu frönen. Und um mit Freunden und Weinliebhabern zum geselligen Fachsimpeln zusammensitzen und das eine oder andere Glas zu zelebrieren. Was er dort erzeugt, ist ausschließlich für den Privatbedarf bestimmt. Seine trockenen Rotweine mit Brombeernote oder seine fruchtbetonten Weißweine mit Limetten gibt es nirgends zu kaufen.

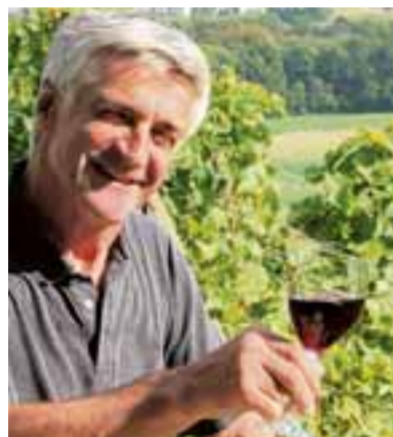
Josef Tremmls Blick gleitet über das Eulatal, das fernab von hektischem Treiben liegt. Er befindet sich im ersten Glücksstadium des Winzers, wie er schmunzelnd verrät. „Das ist, wenn die Lese vorbei ist, wenn die Trauben eingefahren sind. Dann ist die Arbeit auf dem Weinberg erst mal vorbei.“ Das zweite Glücksgefühl wird sich gegen Ende der Kellararbeit einstellen. „Wenn ich den Wein abgefüllt hab' und dann auch diese Phase der Arbeit zu Ende ist.“ Und das dritte Glücksgefühl? Josef Tremml lacht: „Das kommt beim ersten Rausch.“

Ernst ist es ihm mit derart flapsigen Bemerkungen nicht. Er ist Genießer, keiner, der sich die Birne zudröhnt. Er ist auch Naturbursche, liebt die Herausforderungen in den einzelnen Vegetationsphasen und setzt zudem ganz bewusst Neuburgs Weintradition fort. Schon die alten Römer hatten unter Kaiser Probus (276–282) Weinanbau an der Donau betrieben. Um das 7. Jahrhundert gingen die Weinberge dann in den Besitz der Klöster über. Und als 1507 die Junge Pfalz Neuburg gegründet wurde, legten die Herzöge weitere Weingärten an, deren Bebauung sie aber gegen 1770 einstellen.

Über 200 Jahre hat es dann dauern müssen, bis dann der Flugzeugerätmechaniker Josef Tremml kam, um diese Tradition wiederzubeleben. Dabei stammt er ganz woanders her. „Aufgewachsen bin ich als Bauernbub



Prüfender Blick ins Glas – Winzer Josef Tremml ist zufrieden. 2014 war klimatisch hervorragend für seinen Weinberg an den Hängen des Eulatal. Er erwartet einen guten Jahrgang.



Josef Tremml ist Weinbauer aus Leidenschaft. Er liebt jedes einzelne Stadium – von der Traube bis zur gefüllten Flasche.



Foto: Würmseher (2), Habermeier (2), Geißler

im Bayerischen Wald, hab' dann oft bei Onkel und Tante in Rheinhessen bei der Lese geholfen.“ Das hat ihn fasziniert – auch, weil viele der Trauben gar nicht in den Korb gewandert sind, sondern in seinen Mund. „Dabei bin wohl auf den Geschmack gekommen.“ Nach Neuburg kam er zur Bundeswehr und blieb dann – der Liebe wegen.

Josef Tremml schwenkt seinen Rotwein im bauchigen Glas, riecht an der Blume und nippt genüsslich. Dabei keimt schon jetzt Vorfreude auf den Jahrgang 2014 auf. „Wir hatten heuer ein hervorragendes Jahr – weit über dem Durchschnitt.“ Die Unbeständigkeit des Wetters – mal sonnig und warm, dann wieder regnerisch – hat

den Rebstöcken gutgetan: frühe Blüte, gute Wasserversorgung, keine zu langen Hitzeperioden. Das Lesegut war entsprechend gesund. „Es ist ja nicht nur der Öchsle-Grad, die Süße der Früchte, ein Qualitätsmerkmal“, erklärt der Winzer. „Die physiologische Reife der Trauben spielt eine große Rolle und die war hervorragend.“

Tremml weiß, wie er am besten mit der Natur im Einklang lebt. „Ich muss ständig eine Symbiose mit dem Rebstock eingehen, muss schauen, ob er in der Zeit ist, ob genug Laub dran hängt, ob er gesund ist. Ich weiß, was ich dem Weinstock zumuten kann, nur das Wetter ist nicht berechenbar. Ich kann nie im Voraus sagen, was die Natur gibt und was ich

selbst zugeben muss.“ Die Zeichen der Natur zu lesen und sie zu verstehen, hat Zeit gebraucht. Anfangs hat sich Josef Tremml schwer damit. Da hatte er nicht viel mehr, als seine Vision vom eigenen Wein. „Im ersten Jahr haben mir die Wühlmäuse von 100 Stöcken 30 gefressen.“ Um seinen Weinbau auf ein professionelles Fundament zu stellen, hat er sich schließlich zum Nebenerwerbswinzer ausbilden lassen. Zwei Jahre Abendschule in Volkach haben die fachliche Basis geschaffen. Und dort im Fränkischen hat Tremml auch seinen zweiten Weinberg, den er erwerbsmäßig betreibt.

Neuburg aber ist sein rein privates Refugium, das er aber gerne mit

anderen teilt. Seminare mit guten Gesprächen vom Rebschnitt bis zu Lese bietet er dort an in einer Gegend, in der Rebstöcke ganz und gar nicht zum Landschaftsbild gehören. Dann geht Tremml mit seinen Besuchern seinen Lehrpfad ab, gibt Informationen über Anbau, Klima und Boden. Oder aber er sitzt mit seinen Gästen auf den Holzbänken am Tisch vor der Hütte in der Sonne. Genießt einen guten Tropfen und den unwiderstehlichen Blick übers Eulatal hinüber auf die Silhouette Neuburgs.

Info Winzer Josef Tremml ist auf der Weinbörse in Neuburg an der Donau vom 7. bis 9. November anzutreffen.

Wie füttert man Vögel richtig?

Natur Viele stellen jetzt Futterhäuschen auf. Doch man muss einiges beachten, um nicht mehr Schaden als Nutzen anzurichten

VON ANN-KATHRIN MARR

Wenn es draußen kälter wird, stellen viele Garten- und Balkonbesitzer Futterhäuschen auf oder kaufen Meisenknödel. Nicht nur Kinder haben Spaß daran, die Wildvögel aus nächster Nähe zu beobachten. „Die Winterfütterung ist für viele Menschen die erste oder sogar einzige Möglichkeit, mit der Natur unmittelbar in Kontakt zu kommen“, sagt Vogel-Experte Lars Lachmann vom Naturschutzbund. Und viele Vögel nehmen den zusätzlichen Körner-Imbiss im Herbst und Winter dankbar an, ist er doch eine willkommene Ergänzung ihres in der Kälte immer magerer werdenden Speisezettels.

Tierfreunde sollten aber auf das richtige Futter achten. „Vögel sind keine Resteverwerter“, sagt Marius Tünte vom Tierschutzbund. Gesalzene oder gewürzte Speisen können den Tieren schaden. Verschiedene Körner eignen sich dagegen gut. Wer das Futter selbst zusammenstellt, kann Sonnenblumenkerne, Hanfsamen oder zerkleinerte unbehandelte Erdnüsse anbieten. Auch Getreidekörner, beispielsweise Weizen

oder Hafer, eignen sich gut. Bei Weichfutterfressern, wie der Amsel oder dem Rotkehlchen, sind Äpfel oder getrocknete Beeren beliebt. Das Obst sollte jedoch stets frisch sein und auf keinen Fall schimmeln. „Es kommt immer wieder vor, dass Vögel durch verdorbenes Obst verenden“, sagt Vogelexperte Tünte.

Ohnehin ist die Hygiene beim Vogelfüttern das A und O. In feuchtem

oder verschmutztem Futter können sich Krankheitskeime ausbreiten und den Tieren schaden. Darum empfiehlt Naturschutzbund-Vertreter Lachmann, auf traditionelle Futterhäuschen zu verzichten. Besser geeignet seien sogenannte Futtersilos, in denen die Körner vor Nässe und Schmutz geschützt sind.

Wann Vogelfreunde am besten mit der Fütterung beginnen sollten,

darüber gehen die Meinungen unter Experten auseinander. Nach Meinung von Tierschutzbund-Experte Tünte spricht nichts dagegen, schon früher anzufangen: „Man kann durchaus ganzjährig füttern.“ Zwar sei das nicht notwendig, schade den Tieren aber auch nicht. Lars Lachmann vom Naturschutzbund empfiehlt dagegen, erst Ende November mit der Fütterung zu beginnen und

die Vögel bis Ende Februar regelmäßig mit Futter zu versorgen.

Doch, wer einmal damit angefangen hat, sollte auf jeden Fall dranbleiben. Denn die Vögel stellen sich auf das Futterangebot ein. Sind die gewohnten Fressplätze im tiefsten Winter plötzlich leer und ist keine Ausweichmöglichkeit vorhanden, kann das für die Tiere gefährlich werden. Ein regelmäßiges Futterangebot im Winter hilft den einzelnen Tieren dagegen, die kalte Jahreszeit besser zu überstehen.

Ob eine ganze Art überlebt oder vom Aussterben bedroht ist, darauf hat das zusätzliche Futter aber keinen Einfluss. „Der Bestand der Tiere ist nicht an das Füttern durch die Menschen gekoppelt“, sagt Tierschutzbund-Experte Tünte. Hier spielen andere Faktoren eine Rolle: Große landwirtschaftliche Flächen, aber auch sterile Gärten bieten den Vögeln kaum Lebensräume. Tünte empfiehlt daher, den eigenen Garten möglichst naturnah zu gestalten. Wer vertrocknete Blumenstauden im Winter stehenlässt, einen Komposthaufen anlegt oder Reisighaufen aufschichtet, schafft natürliche Futterplätze für Wildvögel.



Was ist besser für Kohlmeise & Co: Futtersilo oder klassisches Vogelhäuschen? Warum darf man nicht nur ab und zu Futter rausstellen? Experten geben Auskunft, was Vogelfreunde beachten sollen.



Fotos: Morgenstern, Fotolia; Weirrauch, dpa



MICHAEL HAUPT
REGIONALE HERBSTKÜCHE

Der perfekte Entenbraten

Es ist kein Geheimnis, dass gutes Essen von guten Ausgangszutaten abhängt. Und so rät Michael Haupt vom Klosterstübli Oberschönenfeld, für den herbstlichen Sonntagsbraten eine schöne Ente vom Geflügelhof zu holen. „Wichtig ist, dass die Ente drei bis vier Tage nach dem Schlachten in der Kühlung ruht“, sagt Haupt. Geflügelfleisch muss sich entspannen, sonst wird es nicht weich und saftig. „Auch ein frisch geschlachtetes Hähnchen wird zäh ohne Ende, wenn man es am gleichen Tag grillen würde“, sagt er.

Also am besten die Ente entsprechend abgelagert vorbestellen und am Vortag abholen. „Es ist optimal, wenn man Geflügel am Vortag würzt, dann ziehen die Gewürze schön ein“, sagt der Spitzenkoch. Zwei Tage zuvor wären aber zu früh. Michael Haupt hat die Ente am Vortag innen und außen gewaschen, mit Küchenkrepp trocken getupft und nur mit Salz und Pfeffer gewürzt. Von den Flügelspitzen schneidet er die Knochen für die Soße ab.

Jetzt geht es an die Füllung: Michael Haupt schneidet je eine halbe Zwiebel und einen halben Apfel in grobe Würfel, würzt sie mit Salz Pfeffer und getrocknetem Majoran und füllt die Mischung in die leere Bauchhöhle der 2,5 Kilo schweren Ente. Sie kommt mit der Brust nach oben in den Bräter. Haupt gießt 1,2 Liter Geflügelbrühe dazu. Die Ente brät im zugedecktem Bräter drei bis dreieinhalb Stunden im Ofen, bis die Haut hell und das Fleisch weich ist. 140 Grad sind ideal, sagt Haupt: „Immer schön langsam, dann wird das Fleisch am besten.“ Das Fett gießt er regelmäßig ab und hebt es für die Soße auf.

Für die Soße schneidet Haupt zwei Zwiebeln, eine kleine Karotte, je 100 Gramm Lauch und Sellerie in Zentimeter große Würfel. Mit den abgeschrittenen Entenknochen und etwas Tomatenmark brät er alles an. Nun löscht er mit einem Achtelliter Rotwein ab: „Das lassen wir so lange einduzieren, bis es sirupartig kurz vor dem Anbrennen ist“, sagt Haupt. Dann wiederholt er die Prozedur nochmals mit einem Achtelliter Rotwein, damit die Soße perfekt wird. Nun kommt die Brühe – bis auf fünf Esslöffel – aus dem Bräter dazu und köchelt eine halbe Stunde.

Jetzt gibt Haupt einen Majoranzweig, zwei Petersilienstängel, eine halbierte Knoblauchzehe zur Soße und zwei Scheiben unbehandelte Orange dazu und lässt alles eine Viertelstunde ziehen. Dann gießt Haupt die Soße durch ein Sieb, bindet sie mit einem Teelöffel angerührter Speisestärke und kocht sie drei Minuten auf. Erst dann kommt das abgeschöpfte Entenfett dazu. Vor dem Servieren wird die Soße mit dem Pürierstab aufgemixt.

Zuvor tranchiert Michael Haupt die Ente in vier Teile, legt sie mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech und übergießt sie mit den fünf Esslöffeln Geflügelbrühe. Nun brät er sie im vorgeheizten Backofengrill auf der unteren Schiene schön knusprig. Dazu gibt es Kartoffelknödel und Blaukraut. M. Pohl



Im Kännchen versteckt Michael Haupt eine perfekte Soße zur Ente. Foto: M. Merk