

# Eugen Menke baut seinen Wein selbst aus und ist der erste Ringheimer Winzer

Ringheim. (eB) Nach über 20 Jahren trennte sich der Vorsitzende des Weinbauvereins Eugen Menke von der Gebietswinzergenossenschaft Franken (GWF) und baut nun seinen Wein selbst aus. So hat Ringheim seinen ersten Winzer und im nächsten Jahr Anfang Juli sein erstes Weinfest.

Dazu hat Menke eine Garage, die er nicht mehr benötigt, in eine Kellerei mit Gärtanks, einer Traubenpresse und Maischbottichen umgebaut. Auf seinem Weinberg im "Harstell" hat er den Rotwein der Sorten "Regent" und "Domina" sowie die Weißweine "Bacchus" und "Müller Thurgau" schon gele-

sen. In den Maischbottiche gären bereits die letzten Rotweitrauben bei 30 Grad und werden dann nach fünf Tagen gepresst. Dazu mussten vorher die Stiele entfernt werden. Eine Spezialmaschine erledigt diese Arbeit und zermahlt zusätzlich die Trauben. Die Prozedur ist bei Rotwein vorgeschrieben bei Weißwein nicht. Trotzdem machte sie Menke auch beim "Bacchus" und "Müller Thurgau", denn die Bitter- und Gerbstoffe in den Stängeln beein-



trächtigen die Qualität und auf die legt er großen Wert. Deshalb füllt er die zermahlten Trauben auch mit dem Eimer in die Kelter und nicht mit einer Pumpe.

Die Edelstahltanks sehen nur von außen wie normale Tanks aus. Sie sind aber mit einer Mostkühlung versehen, damit der Traubensaft langsamer gärt.

Der Wein be-

kommt dadurch einen fruchtigen Geschmack. Auch für die Lagerung erweist sich die Kühlung als vorteilhaft. Bei der Arbeit half ihm sein Nachbar Erhard Stonjek, der sich über die neue Beschäftigung im Ruhestand freute. Auch, der seine Fahrschule an seine Tochter überschrieben hat, hat sein Hobby zu seinem Beruf gemacht. Letzter Anstoß war die "Bacchuslese" im letzten Jahr. Da war er besonders neugierig auf die Qualität, weil es die ersten Trauben

der neu gesetzten Rebstöcke waren. Doch die geringe Menge wurde bei der Winzergenossenschaft mit anderen Bacchustrauben vermischt und so gab es keinen Menkewein. Und das wollte er ändern. Den Vertrag kündigte er außerdem, weil der Aufwand in keinem Verhältnis mehr zum Erlös stand.

Trotz der positiven Witterung die Trauben hatten ausreichend Wasser und Sonne ließ die Menge zu Wünschen übrig. Statt der erlaubten 4200 Liter gibt es in diesem Jahre nur 3500 Liter. Aber das ginge allen Winzern so, meinte Menke. Woran das lag, konnte er nicht sagen: "Das ist eben das Jahr." Dafür seien die Beeren aber viel aromatischer und der Zuckergehalt in Oechsle liege durchgängig über 82 Grad. Das sei die beste Garantie für süffige Schoppenweine. Bis Mitte Dezember will der Ringheimer Winzer seine Weine vermarktungsfähig ausgebaut und abgefüllt haben. Dabei ist auch seine Spezialität der "Rotling", der in der Zusammensetzung "Regent", "Domina" und "Müller Thurgau" schon schön langsam vor sich hin gärt. Es funktioniert alles bestens, aber ein Problem hat Menke trotzdem: Er ist schlecht in der Dresdner Straße zu finden, da seine Hauptzufahrt direkt am Mittelweg liegt.