

Weinernte am Tauchaer Schloss

TAUCHA. Der Wettergott war mit den Hobbywinzern vom Schlossverein in diesem Jahr nicht im Bunde. Es gab zu wenig Sonne, dafür zu viel Regen. „Mengenmäßig stimmt es zwar, aber durch die vielen Regentage in der Erntezeit sinkt der Zuckergehalt der Trauben und steigt auch die Fäulnis an den Weinbergen“, klagte Klaus Arnoldt, der langjährige Hobbywinzer des Schlossvereins. „Es ist in diesem Jahr eine regelrechte Not-Ernte. Normalerweise wäre die Weinlese 14 Tage später dran“, pflichtete ihm Elke Kabelitz bei, die seit 2009 die Bewirtschaftung des Weinberges am Haugwitzwinkel gemeinsam mit ihren Vereinskollegen organisiert.

Nach der Missernte im vergangenen Jahr, als ein Schädlingsbefall die ganze Ernte vernichtete, konnten in diesem Jahr 350 Kilo der Dornfelder Rebsorte von den 68 Rebstöcken geschnitten werden, die dann im Weingut Rollsdorfer Mühle am Süßen See gekeltert und auf Flaschen gezogen werden. „Wir haben auch schon 100 Kilo Tafeltrauben geerntet. Daraus wird uns in der Fein-Destillerie Büchner in Langenbogen, ebenfalls am Süßen See gelegen, ein bekömmlicher Traubenbrand gebrannt“, verriet die Weinfachfrau des Schlossvereins. „Diesen Hochprozentigen, aber auch unseren Tauchaer Schlossbergwein kann man gegen eine Spende beim Förderverein bekommen“, empfiehlt die Hobbywinzerin die guten Tropfen als außergewöhnliches aber anregendes Souvenir aus Taucha. *Reinhard Rädler*



Hängen nicht zu hoch: Von den süßen Trauben in Taucha kosten Elke Kabelitz, Berndt Winter, Klaus Arnoldt und Stephan Stichel (von rechts). Foto: Reinhard Rädler