

Thüringer

STAATSANZEIGER

Nr. 51/2021

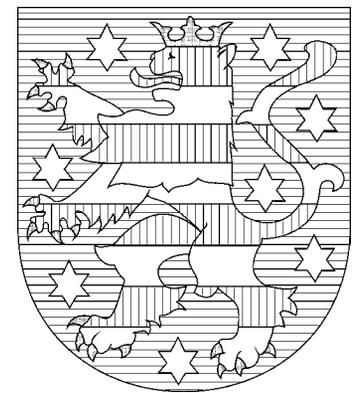
Montag, 20. Dezember 2021

31. Jahrgang



Seit über 1000 Jahren wird in Thüringen Wein angebaut

Foto: Pixabay



Ein erlesenes Elixier für die Festtage

Auch in diesem Jahr stehen die Feiertage leider wieder im Zeichen der Corona-Pandemie. Ein besinnliches Weihnachtsfest kann über die schwere Zeit hinwegbringen: Für den leiblichen Genuss stehen dabei traditionell Weihnachtsgebäck, Pfefferkuchen oder Bratäpfel. Bei den Getränken ist für viele Menschen ein feiner Wein unverzichtbar. Der Bezug des Weins zum Weihnachtsfest liegt wahrscheinlich im christlichen Glauben und seinen althergebrachten Feierlichkeiten begründet. Vom heiligen Abendmahl bis zu der am häufigsten in der Bibel erwähnten Pflanze – Wein und Weinbau sind im Christentum fest verwurzelt.

Als Wildform existierten schon vor rund 80 Millionen Jahren mehrere Weinrebenarten. Die Eiszeiten überlebte jedoch einzig die Wilde Weinrebe in Südeuropa und dem westlichen Asien. Heute gibt es weltweit über 16.000 Rebsorten, wovon etwa 1000 für den Weinbau genutzt werden.

Der Weingenuss an den Weihnachtsfeiertagen richtet sich idealerweise am Gericht aus: Traditionell wird zu Käse ein Wein mit wenig Säure und markantem Aroma, zu gebratenem Geflügel ein kräftiger Rot- oder Weißwein oder zu Karpfen ein trockener Weißwein gereicht. Der Weingenuss in Mitteleuropa geht auf die Zeit der Römischen Herrschaft zurück. Dem Trank zugeneigt, haben die Römer nicht nur den Wein selbst importiert, sondern auch gleich den Rebstock als Kulturpflanze.

(Fortsetzung letzte Seite)

(Fortsetzung von Titelseite)

Auch wenn die Geschichte des Weines oft mit den Griechen und Römern in Verbindung gebracht wird, so liegen dessen Ursprünge doch einige tausend Jahre zurück. Im Gebiet des heutigen Syriens konnte eine Traubenpresse auf ein Alter von 8000 Jahren datiert werden. Eine sehr lange Weinbautradition besteht auch im Kaukasusgebiet, dessen damalige Bewohner vor rund 6000 Jahren Wein in Tongefäßen vergruben, um diesen zu konservieren. Nach dem 1. Buch Mose soll Noah mit seiner Arche am Berg Ararat gestrandet sein und durch Pflanzen eines Rebstocks hier den Neuanfang gemacht haben. Die Weinbauern Armeniens beziehen sich noch heute auf diese historische Überlieferung.

Mit dem Untergang des Römischen Reiches ging der Weinbau in Mitteleuropa stark zurück. Erst unter Karl dem Großen erstarkte der Weinbau erneut auf größerer Fläche. Begleitet von einer spürbaren Klimaerwärmung auf der nördlichen Hemisphäre ab dem Jahr 950 bis etwa 1300, der so genannten Mittelalterlichen Warmzeit, gelangte der Weinbau in Mitteleuropa zu einer Blüte. Wein wurde zum verbreiteten Getränk des Volkes und von Süd- über Mitteldeutschland bis zur Ostsee wurden Weinberge angelegt.

So hat auch in Thüringen der Weinbau eine über 1000 Jahre alte Tradition. Schwerpunkte des Weinbaus lagen insbesondere im Werratal, im Kyffhäusergebirge und im Saaletal bis zum Raum Saalfeld. Auch die Städte Jena und Erfurt zählten zu den mittelalterlichen Anbaugebieten von Wein. Insgesamt wurden im mitteldeutschen Raum auf etwa 10.000 Hektar Fläche Wein angebaut.

Studierende des Masterstudiengangs Landschaftsarchitektur an der FH Erfurt haben allein rund um Jena etwa 700 ha Weinanbaufläche identifiziert. Davon zeugen noch heute zahlreiche Terrassen, Trockenmauern und zum Teil erhaltene Weinbergshäuser. Selbst im Jenaer Wappen findet sich die Traube als Symbol, was die besondere wirtschaftliche Bedeutung des Weinbaus für die damaligen Bewohner der Stadt hervorhebt. Die Hanglagen des Thüringer Trias-Hügellandes mit ihrem speziellen Mikroklima boten damals hervorragende Weinbaubedingungen.

Mit dem Beginn der so genannten Kleinen Eiszeit verschlechterten sich die Bedingungen für Weinanbau in Mitteldeutschland zusehends. Die Temperaturen lagen an deren klimatischem Tiefpunkt im 16. und 17. Jahrhundert deutlich unterhalb der vorangegangenen Warmperiode. Viele Weinbaugebiete wurden aufgegeben. Heute hat Thüringen wieder insgesamt rund 120 ha Weinanbaufläche, die zum Anbaugebiet

Saale-Unstrut gehören. In Deutschland gibt es insgesamt 13 dieser Weinanbaugebiete, die von der Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnungen anerkannt sind. Weine, die diesen Namen tragen, müssen zu 100 % aus der Region stammen und dazu gewisse Qualitätskriterien erfüllen.

Die Ursprungsbezeichnung dient als Schutz vor Weinfälschungen, was in dieser Art bereits in der Antike im Mittelmeerraum praktiziert wurde. Die ältesten heute noch gebräuchlichen europäischen Bezeichnungen sind Chianti und Portwein aus dem 18. Jahrhundert. Die herkunftsbasierte Kennzeichnung wird auch als Romanisches Weinrecht bezeichnet. Im Gegensatz dazu basierte das Germanische Weinrecht nicht auf der Herkunft, sondern auf dem Mostgewicht – dem Zuckergehalt der Rebe. Ein Riesling oder Grüner Veltliner konnte damit aus verschiedenen Regionen stammen. Inzwischen hat sich innerhalb der Europäischen Union das Romanische Weinrecht durchgesetzt und wurde in verschiedenen EU-Verordnungen festgeschrieben.

Die Herkunft ist für den Geschmack eines Weines wichtiger als die Sortenbezeichnung. Denn die Reben bringen entsprechend dem von ihnen bewachsenen Boden besondere Eigenheiten hervor. Sie zeichnen so die erdgeschichtliche Entstehung und Verwitterung der jeweiligen Grundgesteine ab. Kenner sollen unterscheiden können, ob der Wein von Schiefer- oder Kalkgestein, Lehm- oder Lössböden geprägt ist. Im Gebiet Saale-Unstrut gedeiht der Wein auf den aus Muschelkalk und Buntsandstein entstandenen Mergel-, Ton- oder Lehmböden des Thüringer Trias-Hügellandes. Der Geschmack der Weine wird hier zumeist als fruchtig mit frischer Säure beschrieben. Die Herkunft des Weines wird auch mit dem Begriff „Terroir“ umschrieben. Dabei kommt zwar dem Boden eine zentrale Rolle zu, jedoch fließen hier noch mehrere Faktoren wie zum Beispiel die besonderen klimatischen Verhältnisse, die Rebsorte und natürlich auch die Art der Bewirtschaftung mit ein. Terroir

umschließt die Komplexität des Weinbaus insgesamt, die sich im Geschmack des Weines widerspiegelt.

Gerade in der Weihnachtszeit werden Weine oft mit weiteren Zutaten zu Gewürzweinen veredelt und erhitzt verköstigt. Diese umgangssprachlich „Glühwein“ genannte Art der Zubereitung hat ebenfalls eine sehr lange Tradition. Bereits die Römer verfeinerten den Geschmack ihrer Weine mit Gewürzen. Im Mittelalter brachten Kaufleute diese Gewürze in den deutschsprachigen Raum. Da diese sehr teuer waren, blieb der Gewürzwein hierzulande lange Zeit ein Statussymbol wohlhabender Schichten. Nach einem speziellen Rezept zubereitet, wurden dem Getränk auch medizinische Eigenschaften zugeschrieben, wodurch es in Anlehnung an den griechischen Arzt Hippokrates den Eigennamen Hypocras erhalten hat. In Teilen der Schweiz hält sich diese Bezeichnung bis heute.

Ob als „reiner Wein“ oder mit Gewürzen veredelt – Wein ist wortwörtlich ein erlesenes Elixier für die Weihnachtszeit und den Jahreswechsel. In Maßen genossen und kombiniert mit ausreichend Bewegung an frischer Luft, ein geschmackvoller Beitrag zu besinnlichen Stunden und erholsamen Feiertagen.

Christian Enders

Quellen:

<http://www.ahabc.de/kann-man-boden-beim-wein-schmecken/>
<https://www.deutscheweine.de/wissen/weinbau-weinbereitung/geschichte/>
<https://www.fh-erfurt.de/lgf/la/studentische-projekte/weinbaujena/>
<https://glossar.wein.plus/herkunft>
https://archive.ipcc.ch/publications_and_data/ar4/wg1/en/ch6s6-6.html
<http://www.rebeundtraube.de/geschichte-des-weins>
<https://tllr.thueringen.de/gartenbau/agrastruktur>
<https://www.pflanzenforschung.de/de/pflanzenwissen/pflanzensteckbriefe/weinrebe>