

# Schuffen für den edlen Tropfen

Wingfründe lassen in Weingartsgasse eine alte Hennefer Tradition aufleben – Ernte in drei Jahren

VON CORDULA ORPHAL

**Hennef.** Die Männer haben keine MüÙe, die Aussicht zu genießen. Auf dem Steilhang hoch über der Sieg tropft ihnen der Schweiß von der Stirn, sie hanieren mit Zöllstock und roter Sprühfarbe, rammen Metallpfähle in die Wiese, halten zu viert den rotierenden Erdbobner. Immer mit einem fernem Ziel vor Augen: In Weingartsgasse sollen wieder Reben wachsen und gedeihen. „In drei Jahren wollen wir hier unseren ersten Weim keltern“, sagt Christian Gaida, der Vorsitzende der Wingfründe (Weinfreunde).

Eine Schnapsidee, vielleicht, geboren bei einem Kölsch in der Runde der Brutzelbrüder, einem Hennefer Männer-Kochclub. Beim gemeinsamen Essen darf ein guter Tropfen nicht fehlen. Und was liegt da näher als eine historische Hennefer Tradition wiederzubeleben und sich dem Weinbau zu widmen? Elf GenieÙer gründeten den Verein im November, der nun, ein halbes Jahr später, schon auf 22 Mitglieder angewachsen ist: Birtoleute, Bundeswehrosoldaten, Kaufmänner, Rentner und pensionierte Lehrer, Azubis und Schüler widmen sich dem bislang unbekanntem Terrain, allesamt Hobbywinzer. Mutig.

„Vielleicht ist es ganz gut, nicht allzu viel Ahnung zu haben“, sagt Peter Karrenberg, der sich die Hände an der Jeans abwischt und zur Kamera greift, um die Fortschritte festzuhalten. Im Fokus hat er Wilfried Haverkamp, der auf der Leiter balancierend mit Wucht die Ramme runter reißt und so einen der 2,50 Meter langen Metallstab etwa 40 Zentimeter in die Erde treibt. 70 insgesamt werden mit Erdankern stabilisiert und sollen durch Drähte verbunden ein Spalier bilden, an dem die Gewächse ranken.

## Früh reife Reben gezüchtet

600 Quadratmeter groß ist der Weinberg, den der Verein mit vereinter Kraft beackern muss. Sieben Reihen Reben, insgesamt 250 Pflanzen, setzen die Männer an diesem sonnigen Wochenende. 125 Riesel, 100 Solaris – beide weiß- und zehn rote Cabaret Noir, Pilzwiderstandsfähige, früh reife Sorten extra für Anbaugebiete nördlich des 50. Breitengrades und eigens für die Wingfründe in einer Rebschule in der Pfalz gezüchtet, erklärt Gaida.

Der Vorsitzende hat den Boden bereitet für das Projekt, in den vergangenen Monaten Winzer an Rhein und Mosel besucht, sich mit Bodengesundheit und Ökologie, mit Aufzucht, Beschnitt und Veredelung beschäftigt. Durch die Kontakte des Immobilienmaklers kam der Verein ans Grundstück: Das gehört einem prominenten Hennefer, der es pachtfrei zur Verfügung stellt.

Der neue Weinberg grenzt an sein historisches Vorbild: Unterhalb wuchsen rund 1000 Jahrelang vom Mittelalter bis Anfang des 20. Jahrhunderts Trauben, um-



Die Vier am Erdbobner: (von links) Jörg Schütz, Christian Gaida, Pit Raderschad und Tom Gaida betreiben das Gerät. Steÿan Ostrowski (im neongelben Shirt) schaut zu.

Ortstreien Weingartsgasse und Happerschoß. Spuren des „sunnen Hunks“, des sauren Hundes, wie der vergorene, nicht sehr süÙige Traubensaft einst spöttisch genannt wurde, finden sich noch heute: Der steile, mit hohen Gräben bewachsene Hang ist terrassenförmig abgestuft.

Unten glitzern die Sieg und das Blech der Fahrzeuge auf der Autobahn 560, rechter Hand ragen der Siegburger Michaelsberg samt Abtei und der Phnix-Turm heraus, und dazwischen tauchen im Dunst das Siebengebirge und der Bonner Posttower auf.

Am Abend vor dem ersten, harten Arbeitstag empfangen die Männer mit Hallo die Freiwillige Feuerwehr Happerschoß, die drei quadratische Tanks mit insgesamt 3000 Liter Wasser ankarte: Sie wässerten die Wurzeln der 250 zwischenzeitlich gekühlten Reben, unscheinbare, mit grünem Wachs überzogene, am oberen Ende knospende Stecken, „um sie aufzuwecken“, wie Pit Raderschad schildert. Dann setzten sich die Wingfründe ins Gras, schauten auf die untergehende Sonne und stießen mit einem guten Tropfen an und gelobten: „2021 trinken wir unseren eigenen.“

## Das Projekt

Die Erde oberhalb von Weingartsgasse ist hellbraun und krümelig, ideal für den Weinbau, sagt Barbara Bouillon von der Biostrafon Eitorf. Sie berät die Wingfründe, die sich den ökologischen Weinbau ohne chemische Keule auf die Fahnen geschrieben haben. Dazu gehört auch die Ansiedlung weinbergtypischer Pflanzen wie Wildtulpe, rundköpfiger Lauch und rundblättriger Storchschnabel.

Das Genuss-Projekt soll ein Stück Hennefer Geschichte sichtbar machen und der Bildung dienen. So



Wilfried Haverkamp rammt die Metallstabe in den Boden.



Mit den Wurzeln im Wasser werden die Reben vorbereitet.

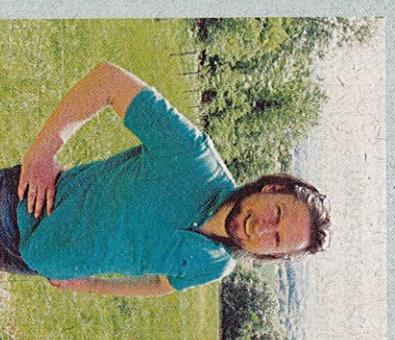


Pit Raderschad lockert die Erde, damit die Rebe nicht soviel Kräfte zum Wachsen braucht.

sind Führungen durch den Weinberg geplant und AGs an Schulen. Das jüngste Vereinsmitglied, der zehnjährige Jan Land, will später Gruppen führen, berichtet sein Großvater Peter Karrenberg.

Die Reaktivierung des Weinbaus hat schon Unterstützung erfahren durch die Hennefer-Stiftung der Kreissparkasse. Der 1000-Euro-Zuschuss floss in die Reben, die 4,70 Euro pro Stück kosteten.

Vor wenigen Jahren wäre das Vorhaben in dieser Größe nicht



Christian Gaida, 50, ist Vorsitzender der Wingfründe.

möglich gewesen, so Vorsitzender Christian Gaida, da der Weinbau von Hobbywinzern höchstens 100 Quadratmeter umfassen durfte. Nach der Änderung des Weinbaurechts 2016, liege die Grenze bei 1000 Quadratmetern.

Die 250 Reben tragen Voraus-sichtlich schon im kommenden Jahr erste Früchte. 2020 kann vielleicht schon Traubenmost gepresst werden, der dann zu Federweißem vergärt. 2021 ist die erste Traubenlese zum Keltern geplant. (coh)