

Der rote Sauser

30.10.2023 10:16 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

Der rote Sauser



Zwischen Saft und Wein

„Hilfe! Wo soll ich nur hin mit den vielen Trauben?“ Heike Langer schlug ihre Hände über dem Kopf zusammen, als sie auf ihre Pergola blickte. „So viel Saft und Gelee kann ich doch daraus gar nicht herstellen.“

Bis zum letzten Jahr hielt sich Heikes Ertrag hier in Rhade noch in Grenzen, obwohl er auch da schon üppig war. Nun musste jedoch eine Lösung her und als sie kürzlich einen Bericht übers Traubenstampfen sah, stand für sie fest: „Was die können, das können wir doch sicherlich auch.“ Wir, das sind die drei Freundinnen Heike, Uta Heye, die bisher seit einigen Jahren bei Heike die zahlreichen Trauben zur Weiterverarbeitung pflückte, und meine Wenigkeit.

Gedacht, getan. Der Weingott meinte es Samstag gut mit uns, die Sonne schien und wir ernteten gut gelaunte Rebe um Rebe in freudiger Erwartung auf das, was uns erwarten sollte. Die Eimer füllten sich und die ersten Wetten wurden abgegeben, wie viel Liter des süffigen Gebräus wir wohl erhalten würden. Bevor wir ans Stampfen gingen, kräftigten wir uns aber erst einmal mit Kaffee und Kuchen, obwohl der ja nachweislich eher in die Hüften, als in die Beinkraft geht.

Da wir drei uns kennen, hatten wir kein Problem damit, Saft zu trinken, den wir vorher mit unseren Füßen aus den Trauben gepresst haben. Dachte ich für mich da zumindest noch. Wir haben unsere gesunden Füße davor natürlich ausgiebig mit Kernseife gewaschen und sie waren sicherlich sauberer und hygienischer als manche Hände, die alles anfassen. Dennoch ist die Vorstellung Lebensmittel mit den Füßen zu bearbeiten reines Kopfkino und nicht jedermanns Sache. Dabei ist das Keltern eine alte Technik, die schon vor 8000 Jahren eingesetzt wurde und sich vom lateinischen „calcare“ ableitet, wortwörtlich übersetzt: „mit den Füßen treten“.

Foto oben rechts: Heike Langer erntet reichlich Trauben von ihrem Rebstock



Während Uta und Heike lachend in die Wannen mit den gewaschenen Trauben stiegen, brauchte ich für meinen zweiten Fuß dagegen etwas länger. Wer schon einmal an der Nordsee barfuß eine Wattwanderung mitgemacht hat, der weiß sicher, was ich meine.

Mit jedem Tritt wurde die Masse schließlich homogener und wir freuten uns, wie schnell sich die Wanne mit dem roten Saft füllte. Da wir leider kein Holzfass mit Abfluss zur Verfügung hatten, pressten wir den Saft mit einem Netz aus der Maische. Bilder davon zeige ich mal lieber nicht, appetitlich sieht anders aus, aber wir wussten ja, dass sich in der roten Masse nur Traubenkerne, -stiele und -schalen befanden.

Bis hierhin hatten wir jedenfalls einen Riesenspaß und genossen den harmonischen Nachmittag. Frisch abgefüllt, quasi direkt vom Rebstock in die Flasche, hatten wir schließlich mehr als 20 Liter dieser roten Flüssigkeit. Erneut standen wir vor einem Problem: wohin mit den restlichen, gefüllten Flaschen? Die Gärung vom Saft zum Federroten geht relativ schnell und bei falscher Lagerung kippt er sofort und kann nur noch zu Essig verarbeitet werden. Und selbst der „junge Wein“ beziehungsweise der gegorene Traubenmost, wie er fachmännisch heißt, kann maximal zwei Wochen aufbewahrt werden. Trauben- oder Sausergelee herzustellen, wäre eine Möglichkeit, aber wir wollten nicht bis an unser Lebensende morgens nur noch Brötchen mit Traubengelee essen. Verschenken und dabei verheimlichen, wie der Wein entstanden ist, das fanden wir unfair. Und ihn als eingemaischt von uns zu bezeichnen wäre zwar korrekt, aber ebenso unfair. Aber nehmen unsere Freunde und Bekannte uns den Wein ab, wenn sie die Wahrheit kennen? Großes Fragezeichen in unseren Gesichtern.

Also blieben nur wir übrig. Uta ist völlig schmerzlos, wenn es darum geht unseren Saft oder den Most zu trinken und auch Heike trank jeden Tag eine Flasche des frischen, Vitamin-C-haltigen Traubensaftes. Ich dagegen war und bin erheblich empfindlicher. „Stell dich nicht so an, du hast schließlich auch Insekten gegessen“, redete ich mir im Stillen gut zu. „Morgen! Morgen probiere ich es“, verschob ich das Probieren Tag für Tag und oute mich somit hier öffentlich als Weichei.

Foto oben rechts: (v. l.) Heike Langer und Uta Heye haben sichtlich Spaß beim Stampfen

Text und Fotos: Martina Jansen