



Martin Bauerschmitt untersucht die Silvaner-Trauben, die Ende Juli Erbsengröße erreicht haben. Die Voraussetzungen für einen guten Jahrgang scheinen trotz des trockenen Frühjahrs günstig: Jetzt fehlt nur noch viel Sonne im August und September.

Fotos Michael Wehner

Der „Michaelsberger“ gedeiht prächtig

WEINBAU Zwei Jahre nach der Pflanzung von 4000 Rebstöcken wird heuer erstmals geerntet. Die Flaschenpreise für den „Bamberger Michaelsberger“ dürften über zehn Euro liegen. Den extremen Frost im Mai haben die Rebstöcke gut überstanden, und auch der Sturm verschonte den Weinberg.

Bamberg – Diese Nachbarschaft lässt einiges erwarten: Oberhalb der Rebzeilen ragen die Türme von St. Michael in den Himmel. Und nach Süden fällt der Blick auf Bambergs märchenhafte Dachlandschaft. Wie wird der erste Welterbewein schmecken?

Zumindest Winzer Martin Bauerschmitt ist sehr zufrieden, wenn er dieser Tage durch den neuen Weinberg läuft. Die meisten der 4000 Silvaner-Rebstöcke, die im Frühling 2009 gepflanzt worden waren, haben sich prächtig entwickelt. Nur hier und da macht sich Krüppelwuchs bemerkbar, kümmern die Trauben vor sich hin. Doch das gibt sich, sagt der Experte. Eine Kinderkrankheit: Weil der Weinberg vor der Bepflanzung aus Angst vor Abschwemmungen nicht umgegraben worden war, klappt es noch nicht so mit der Ausbreitung der jungen Wurzeln.

Weinbau ist ein langfristiges, aber kein risikofreies Geschäft: Gemessen an den Gefahren, die die Witterung 2011 für einen jugendlichen Weinberg bereit hielt, hatte der „Bamberger Michaelsberg“, wie die neue Lage heißen soll, sehr viel Glück. Anders als in vielen Regionen Frankens hat der extreme Frost Anfang Mai in Bamberg nicht besonders brutal zugeschlagen. Nur zehn Prozent Verlust, schätzt Bauerschmitt. Er besitzt in Ziegelanger ein Weingut.

Auch der Hagelschlag, der im Frühsommer wenige Kilometer entfernt tausende Salatköpfe zerfledderte, machte einen Bogen um den historischen Kammerathengarten, den Weinberg des 1015 gegründeten Benediktinerklosters. Zuletzt: Der Sturm, der vor Wochen binnen Sekunden über 150 Bäume auf dem Stadtgebiet rasierte, wütete

ringsum, verschonte aber den Klosterhang. Fehlen eigentlich nur noch ein sonnenscheinreicher August und September, damit Bambergs erste größere Weinernte nach vielen Jahrzehnten zu dem Erfolg wird, den sich nicht nur die Gesellschaft der Landesgartenschau und der Eigentümer des Grundstücks, die Bürgerspitalstiftung, wünschen.

Das Zeug zu einem Tropfen mit Spitzenniveau haben die Silvanerreben an einem sonnigen Südhang mit mittlerer Neigung durchaus, meint Bauerschmitt. Auch die Fachleute der Landesanstalt für Weinbau in Veitshöchheim haben dem neu erwachsenen Weinberg in Bamberg Chancen attestiert, für die ein oder andere Köstlichkeit zu sorgen. Die mancherorts zu hörende Sorge, hier werde für viel Steuergeld nur ein oberfränkischer

Sauerampfer kultiviert, scheint also nicht berechtigt.

Freilich darf man auf einer Fläche von 0,9 Hektar keine Ernte erwarten, die in der Lage wäre, den Durst der Massen zu stillen. Bei einer fünf Jahre alten Kultur rechnet Winzer Bauerschmitt mit rund 10 000 Flaschen Ertrag. Beim Jungfernewein, der erstmals im April 2012 ins Glas fließen wird, dürfte die Ausbeute deutlich kleiner sein.

Unabhängig von der Öchsle-Zahl wird sich die Besonderheit eines Weinbergs mitten in einem Stadtzentrum auch im Preis niederschlagen. Genaue Vorstellungen gibt es zwei Monate vor dem Erntebeginn noch nicht, aber es ist kein Geheimnis, dass die Flasche „Michaelsberger“ mehr als zehn Euro kosten wird, möglicherweise sogar deutlich mehr. An einem guten Erlös hat nicht nur der Winzer, sondern



Der historische Schweinestall wird hergerichtet: Hier finden künftig Veranstaltungen und Weinproben statt.

auch die Bürgerspitalstiftung Interesse. Denn Bio-Weinbau ist erheblich teurer als die konventionelle Produktion, bei der gegen Unkraut auch mal die chemische Keule ausgepackt werden darf. Spritzmittelfrei ist aber

auch der biologische Anbau nicht: Noch immer beäugen die Nachbarn im Gebiet argwöhnisch die „meterhohen Wolken“, wenn der Weinbauer seine Pflanzen besprüht, um sie auf diese Weise gegen echten und

falschen Mehltau zu schützen. Doch ohne geht nicht, sagt Bauerschmitt, sonst könnten Krankheiten den Weingarten schnell dahinfliegen.

Die biologische Anbaumethode war einer von vielen Kompromissen, die eine Bürgerinitiative im Jahr 2008 gegen den Weinberg mit über 3000 Unterschriften erstritten hatte. Damals trauerten viele Bamberger dem Verlust von mehr als 80 Obstbäumen nach, die für den Weinberg geopfert werden mussten. Ganz verstummt ist die Kritik über den Kahlschlag, das technische Aussehen der stählernen Rebstangen und den im Frühling lange nackt wirkenden Hang immer noch nicht – aber ein Feindbild ist der Weinberg längst nicht mehr.

Vor allem die Gartenschau-Gesellschaft freut sich darüber, dass sich die Wogen wieder geglättet haben. Die GmbH hat sich die Wiedererweckung des Weinbaus in Bamberg samt der dafür nötigen Wege 200 000 Euro kosten lassen. Nun wird der Kammerathengarten und die wieder hergestellte Klosterorangerie die größte Attraktion neben dem Hauptgelände auf der Erba sein.

Auch Weinfeste hat es unterhalb der Klostermauern bereits gegeben. Es sind Bürger, die sich in Bamberg für die Wiederbelebung der Tradition stark machen: der Förderverein der Gartenschau und die „Bamberger Weinkieser“, die mit ihrem Namen an den einstigen Beruf des Weinprüfers erinnern. Zu ihnen gehört auch Irene Hottelmann-Schmidt. Sie freut sich auf die erste Lese und das nicht nur, weil sie selbst gerne einen Schoppen trinkt. Die historisch bewanderte Bambergerin weiß um die Bedeutung des Weinbaus vor dem 19. Jahrhundert in ihrer Heimatstadt: Bamberg war keine Bier-, sondern eine Weinstadt.