

Ein Tag auf dem Weingut Fried Baumgärtner

# Herbsten: Zweierlei Weinlese

Wir haben nördlich von Stuttgart Winzer Friedrich Baumgärtner einen Tag bei seiner Arbeit begleitet. Morgens stand die Weinlese, auch Herbsten genannt, und die Weiterverarbeitung der Trauben an. Am Nachmittag ging es mit einer Besuchergruppe mit dem „kleinen roten Traktor“ durch die Weinberge.

Foto: Baumgärtner (1), Sohst

## Profil

Name	Weingut Fried Baumgärtner
Anbauggebiet	Hohenhaslach
Anbaufläche	10 ha auf 56 Parzellen
Vermarktung	Direkt vor Ort, über verschiedene kleinere Verkaufsstellen und online
Angebot	Rot- und Weißwein, Rosè, Sekt, Traubensaft

Zusammen mit seiner Frau Corinna betreibt Friedrich Baumgärtner das gleichnamige Weingut in Hohenhaslach.

## Schon eine lange Tradition:

Das Weingut Baumgärtner blickt auf eine 150-jährige Geschichte zurück. Im Verkaufsraum erinnern einige Dinge wie dieser Jutesack daran.



**FRIED**  
BAUMGÄRTNER  
WEINE

Hohenhaslach

STUTTGART

Hoch zu Ross geht es den Weintrauben an den Krägen, und geschwind landen sie im Bunker des Ero Grapeliner 7200.





07:40

Anfang September: Die Weinlese begann in diesem Jahr mit der Handlese. Mit sieben Helferinnen und Helfern erntet Friedrich die Trauben an den steilen Hängen, wo der Traubenvollernter nicht hinkommt.

08:35

...und in Eimern gesammelt. Die Eimer werden in große Kisten entleert und von einem Schmalspurschlepper mit Hubmast zwischen den Reihen transportiert, so dass die Wege mit vollem Eimer möglichst kurz sind.



08:15

Teilweise sind die Trauben in den Reben verwachsen bzw. haben sich um die Stämme gelegt. Dann müssen sie behutsam entknotet werden. Mithilfe einer kleinen Schere werden die Trauben abgeschnitten...

## Kurz & Knapp

### Ero Grapliner 7200



Motor	Deutz
Zylinder/Hubraum	6/6057 cm <sup>3</sup>
Leistung	150 kW/204 PS
Traubentank	2200 l (optional größer)
Breite	bis max. 2,85 m
Länge/Höhe (eingefahren)	4,50/3,82 m
max. Seitenhangausgleich	75 cm/36 %
max. Lenkeinschlag	90°
Höchstgeschwindigkeit	40 km/h
Gewicht	9500 kg
Listenpreis	etwa 400000 €

**D**ie Anfänge des Weinbaus lassen sich über viele tausend Jahre zurückverfolgen und nachweisen. Nicht ganz so lange, aber auch auf eine 150-jährige Geschichte können die Baumgärtner auf ihrem Weingut zurückblicken. Diese Tradition führt Friedrich Baumgärtner mit seiner Familie seit 2012 in Hohenhaslach weiter. Mit einem neuen Weinkeller (2018) und modernster Technik werden hier vorwiegend Rotweine (80 Prozent der Anbaufläche), aber auch Weißweine, Sekt und Traubensaft aus verschiedenen Weinsorten hergestellt.

### Die Ernte

Bei den Baumgärtner kommen zwei Verfahren zum Einsatz: die Handlese und die Lese mit dem Vollernter. Bei der Handlese werden die Trauben händisch und sehr schonend von den Reben abgeschnitten, gesammelt und in Kisten zum Weinkeller transportiert.



08:52

Der Hang wird nach oben hin steiler. Die Arbeiter müssen nicht nur sich, sondern auch die Eimer vor dem Wegrutschen sichern. Bei einer Steigung von bis zu 50 % hat der Vollernter keine Chance mehr.



09:12

Die Kisten werden auf einen Lkw geladen, um sie zum Hof zu bringen, wo sie dann weiterverarbeitet werden – dazu später mehr.



09:45

Der Fahrer hat alles im Blick: Sowohl über die Kamera, die in die Maschine schaut, als auch über den Bildschirm, über den die Maschine eingestellt und die Funktionen überprüft werden können. Vieles geht automatisch. Auch der Hangausgleich stellt sich automatisch ein, kann aber durch den Fahrer und die Fußpedale (kleines Bild) übersteuert werden.



09:30

Der Lohnunternehmer kommt pünktlich zu der Fläche, die heute mit dem Traubenvollernter Grapelinier 7200 von Ero beerntet werden soll.



10:12

Die Trauben werden vorsichtig übergeladen und anschließend zum Weingut gefahren, um dort weiterverarbeitet zu werden. Doch dann das...



10:19

„Gut, dass wir uns die Maschine gemeinsam von unten anschauen wollten“, sagte der Lohnunternehmer. Denn die Maschine verlor Öl, was man von oben nicht sah, und die Ursachenforschung begann. Der örtliche Landtechnik-Händler machte sich schnell auf den Weg, um einen Ölschlauch zu wechseln. Welcher es sein musste, wurde kurzer Hand per WhatsApp geklärt.



11:09

Dieser Ausfall gab uns etwas Zeit, die Handlese auf dem Kirchberg zu begleiten. Die Sorte Lemberger wird hier von Hand geerntet. Das ist dann auch das letzte Feld für heute, und die gesammelte Mannschaft begibt sich pünktlich um 12:30 Uhr zum Mittagessen.



14:28

Im Anschluss werden die Trauben in den Weinkeller befördert. Vom Anhänger gelangt die Ernte per Stapler in einen Trichter, wovon sie dann durch ein Rohrsystem in den Keller fallen.



14:55

Nachdem die Trauben von den Stängeln getrennt und gemischt wurden,...



13:42

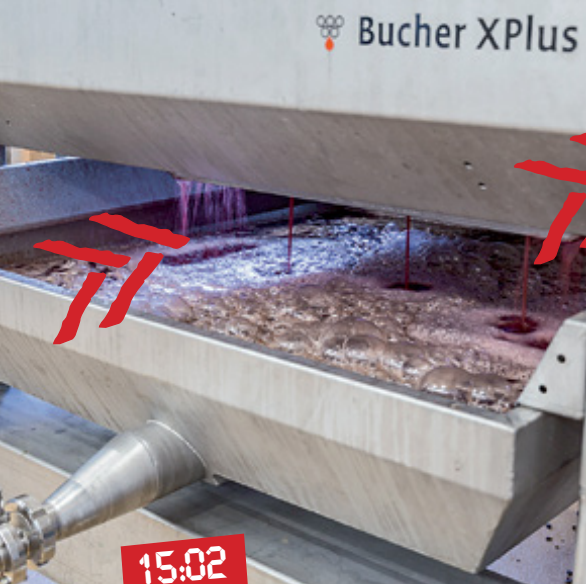
Zurück beim Ero Grapelinier: Ist der schon wieder kaputt? Nein, er ist (wieder) voll funktionstüchtig. Die Räder können tatsächlich bis zu 90 Grad gedreht werden. So ist es für den erfahrenen Fahrer ein Kinderspiel den Koloss in die passende Reihe zu steuern.

Der Vollernter schüttelt die Reben, so dass die Trauben herunterfallen und von Kunststoffplatten aufgefangen werden. Über ein Förderband gelangen sie in den Bunker. Anschließend werden die Trauben in Kisten überladen und abtransportiert. Mit dem 204 PS starken Vollernter schaffen die Baumgärtner in einer Stunde übrigens etwa sechs Mal so viel wie bei der Handlese.

### Und wie entsteht der Wein?

Die Reben blühen etwa im Juni. Aus der Blüte wachsen die Trauben heran. Nach ungefähr 100 Tagen (je nach Sorte) sind sie reif für die Lese und haben einen Zuckergehalt zwischen 70 und 100 Grad Oechsle erreicht.

Wie in unserem Tagebuch zu erkennen, kommen die Trauben nach der Lese in den Weinkeller. Trauben für Weißwein werden gemischt (zerquetscht) und anschließend gepresst. So erhält man den Most, der auch als Traubensaft bekannt ist. Dieser wird zur Gärung in den Gärtank (heute meist aus Edelstahl) gepumpt und mit Hefepilzen vermischt, so dass die Gärung beginnt. Bei dem Prozess wird der Zucker zu Alkohol abgebaut. Beim Rotwein werden die Trauben ebenfalls gequetscht, allerdings gelangen sie dann mit der Schale und den Hefepilzen in den Gärtank. Der Wein erhält seine rote Farbe aus der Schale der Trauben, die durch die Lagerung herausgelöst wird.



15:02

...gelangen sie in die Presse. Frisch gepresster Traubensaft ist ein Genuss!



15:20

Der Saft bzw. Most wird in einen Edelstahltank gepumpt und „wartet“ dort, bis er als Wein herausgeholt wird.



16:40

Pünktlich um 16 Uhr steht die Besuchergruppe auf dem Weingut. Nach einem kurzen Sektempfang fahren Friedrich und sein Bruder mit zwei Treckern und je einem Wagen dahinter mit den Interessierten los.



17:55

Die Rundfahrt durch die Weinberge geht für das Kollegium der Breitwiesenschule Gerlingen zu Ende, sie setzen das Abendprogramm mit einem leckeren Dinner fort. Auch für Friedrich und seine Familie geht ein ereignisreicher Tag zu Ende, ehe es morgen früh mit der Lese weitergeht.



16:58

Von der Traube ins Glas: Im Weinberg erklärt Friedrich den Werdegang eines Weines – direkt an der fast reifen Traube.

Wenn der Wein fertig vergoren ist, wird er von der Hefe getrennt und in Tanks oder auch Holzfässern zur Reifung eingelagert.

### Klasse statt Masse

Wenn Friedrich heute einen neuen Rebstock anlegt, kann er im dritten Jahr von den Reben ernten. Er möchte außerdem fast 40 Jahre diese Reben ernten, und dafür ist die Pflege das A und O.

Schwache Triebe werden entfernt; und nach der Blüte achten die Baumgärtner mit ihrem Festangestellten genau auf die Anzahl der Blüten. Um eine gute Qualität der Weine nach der Ernte sicherzustellen, werden stel-

lenweise Fruchtansätze entfernt. Dadurch werden die „Nachbarfrüchte“ gestärkt, und die Pflanze entwickelt einen starken Strang mit vielen und gesunden Trauben. Somit gibt es nicht nur zur Ernte auf einem Weingut viel zu tun.

### Die Vermarktung

Friedrich und Corinna verkaufen ihre Erzeugnisse im eigenen Verkaufsraum, online ([friedbaumgaertner.de](http://friedbaumgaertner.de)) und auch bei kleineren Verkaufsstellen rund um Hohenhaslach. Neben den Produkten bieten sie auch Führungen durch die Weinberge und den Weinkeller an. Aber auch Weinproben oder -seminare können gebucht werden. <<