



WEINLEHRPFAD SAALE-UNSTRUT

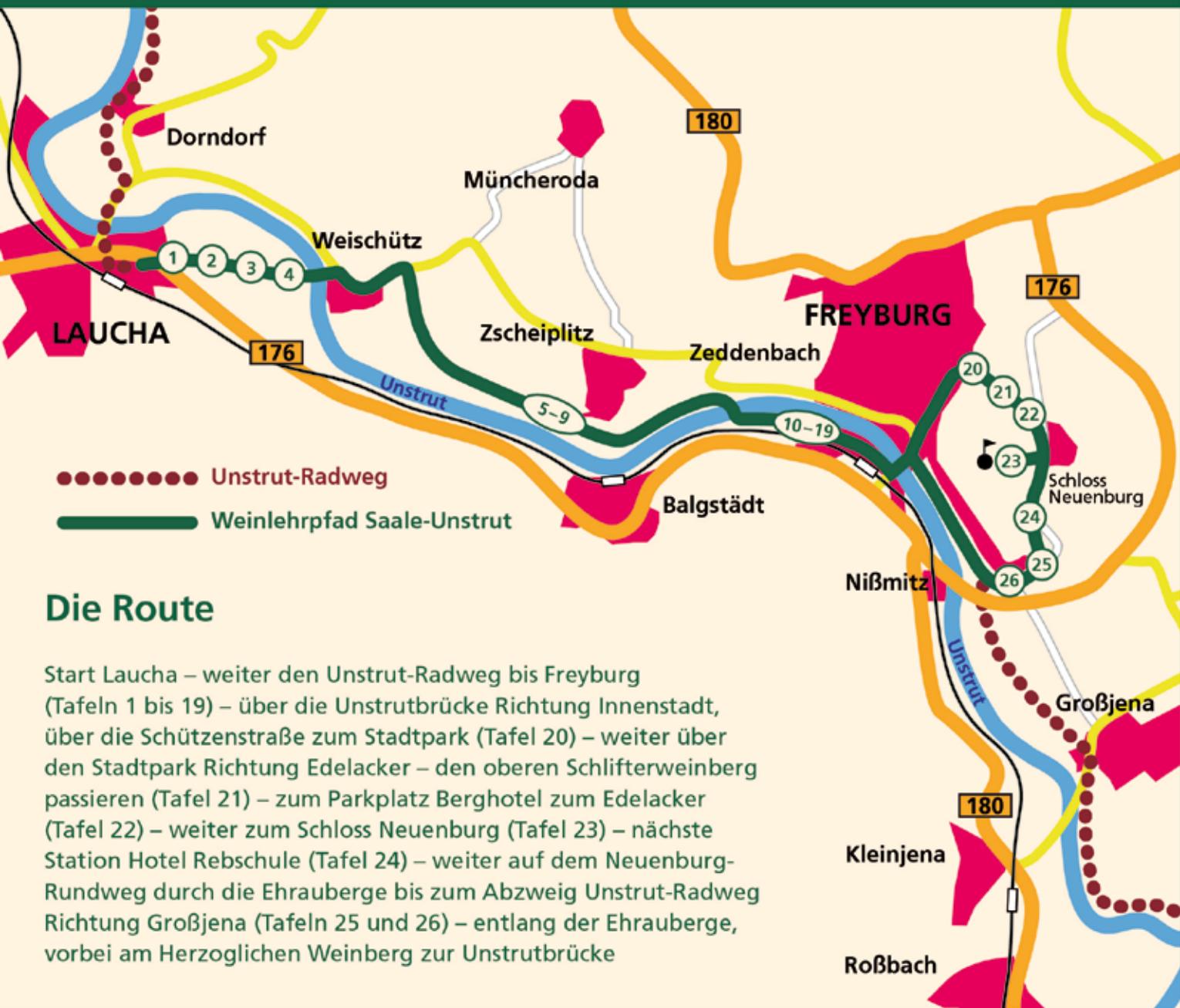
Auftraggeber: Weinbauverband Saale-Unstrut e. V.
Gestaltung/Redaktion: Pressebüro Lies
Zeichnungen Kindertafeln: Andreas Fruhnert
Karten: Anke Spohn

© Pressebüro Lies, 2013

1

Der Weinlehrpfad Saale-Unstrut

Wissenswertes an 26 Stationen von Laucha nach Freyburg



Die Route

Start Laucha – weiter den Unstrut-Radweg bis Freyburg (Tafeln 1 bis 19) – über die Unstrutbrücke Richtung Innenstadt, über die Schützenstraße zum Stadtpark (Tafel 20) – weiter über den Stadtpark Richtung Edelacker – den oberen Schlieferweinberg passieren (Tafel 21) – zum Parkplatz Berghotel zum Edelacker (Tafel 22) – weiter zum Schloss Neuenburg (Tafel 23) – nächste Station Hotel Rebschule (Tafel 24) – weiter auf dem Neuenburg-Rundweg durch die Ehrauberger bis zum Abzweig Unstrut-Radweg Richtung Großjena (Tafeln 25 und 26) – entlang der Ehrauberger, vorbei am Herzoglichen Weinberg zur Unstrutbrücke

- **Laucha bis Weischütz**
 - 1 Der Weinlehrpfad Saale-Unstrut
 - 2 Ein blühendes Kleinod
 - 3 Die Roten an Saale und Unstrut
 - 4 Die Weißen an Saale und Unstrut

- **Weischütz bis Zeddenbach (für kleine und große Kinder)**
 - 5 Gesunde Früchtchen
 - 6 Was krecht und fleucht hier?
 - 7 Der Weinfeind Nr. 1: die Reblaus
 - 8 Gute Erziehung ist alles
 - 9 Auch Trauben fangen klein an

- **Zeddenbach bis Freyburg**
 - 10 Die fünf Schritte zum Sekt
 - 11 Ein Jahr im Weinberg
 - 12 Mit allen Sinnen genießen
 - 13 Bacchus ruft und alle kommen
 - 14 Weinlagen an Saale-Unstrut
 - 15 Kork oder nicht Kork?
 - 16 Terroir Saale-Unstrut
 - 17 Bacchus amat colles
 - 18 Ein Rückgrat aus Trockenmauern
 - 19 Höhepunkte der Weinkultur

- **Rundweg Freyburg**
 - 20 Seit Kaiser Ottos Zeiten
 - 21 Von der Traube in die Flasche
 - 22 Saale-Unstrut schmeckt
 - 23 Zu Wasser, zu Lande, in der Luft
 - 24 Der Rebe noch eins draufgesetzt
 - 25 Hier ist der Wein zu Hause
 - 26 Der Weinlehrpfad Saale-Unstrut

Der Geo-Naturpark Saale-Unstrut-Triasland ist ein Kleinod der besonderen Art. Mit einer Fläche von rund 100.000 Hektar erstreckt er sich über Gebiete des Burgenlandkreises und des Saalekreises in Sachsen-Anhalt und Gemeinden in Thüringen.

Die Landschaft verdankt ihren Charakter im Wesentlichen den Gesteinen der Trias-Epoche. Diese Gesteine lassen sich in zahlreichen Aufschlüssen wie ein Stück Bilderbuch der Erdgeschichte studieren. Manches Fossil, vor allem Muscheln, zeugen von einem vergangenen Meer vor 245 Millionen Jahren. Eine Besonderheit ist die Vollständigkeit der Schichtenfolge auf einer relativ kleinen Fläche. Im Naturpark fügen sich Landschaft, Kultur und Geschichte zu einem einzigartigen Erscheinungsbild zusammen.

Im Gebiet finden sich wärmeliebende Pflanzen, wie man sie sonst südlich der Alpen oder in den osteuropäischen Steppen findet. Dazu gehören das Apennin-Sonnenröschen, Federgräser wie das Haar-Pfriemengras oder zahlreiche Orchideen (Bienen-Ragwurz, Frauenschuh, Knabenkraut). Die strukturierte Landschaft bietet der Vogelwelt ein vielfältiges Brutgebiet. Wenigstens 189 Vogelarten konnten im Naturpark nachgewiesen werden. Von den geschützten Säugetierarten sind besonders die Haselmaus, der Siebenschläfer sowie verschiedene Fledermausarten vom Großen Abendsegler über die Kleine Hufeisennase bis hin zum Braunen Langohr hervorzuheben.

Wussten Sie, dass es 25 wild wachsende Orchideen, wie z. B. die Bienen-Ragwurz, im Naturpark gibt?



Bienen-Ragwurz



Frauenschuh



Knabenkraut



WEINLEHRPFAD SAALE-UNSTRUT

Trias – eine andere Welt

Die Trias ist die früheste Formation im Erdmittelalter. Sie umfasst den Zeitraum von 251 bis 200 Millionen Jahren vor der Jetztzeit.



Zu Beginn der Trias zerfiel der Großkontinent Pangäa. Es entstanden Senkungsgebiete wie das Germanische Becken in Mitteleuropa. Diese Wüste füllten Flüsse mit Verwitterungsschutt (Buntsandstein). Darauf folgten Tone und Gipse (Röt), Vorboten des kommenden warmen und flachen Muschelkalkmeeres. Dieses flutete über eine Verbindung zur offenen See im Osten (Tethys) in das Becken, welches im Keuper allmählich von Norden wieder verlandete. Name und Dreiteilung der Trias basieren auf diesem Wechsel von Land und Meer: Buntsandstein (Wüste), Muschelkalk (Meer) und Keuper (Küste).





Der Beliebte: Dornfelder

Der Dornfelder ist eine Kreuzung aus Helfensteiner und Heroldrebe und wurde in Weinsberg gezüchtet. Seinen Namen verdankt er Immanuel Dornfelder, dem Gründer einer Weinbauschule in

Württemberg. Der Wein ist dunkelrot, fruchtig, körperreich und wegen seiner hohen Farbausbeute auch als Deckrotwein geeignet.



Der Feine: Portugieser

Der Portugieser ist wahrscheinlich von Portugal oder Spanien nach Mitteleuropa gelangt. Durch seine Anspruchslosigkeit an Boden und Lage und seine hohe Fruchtbarkeit hat er einen festen Platz

in der deutschen Weinlandschaft. Sein Wein ist überwiegend leicht, nicht allzu farbintensiv und durch seine Säure von frischer Art.



Der Vollmundige: Spätburgunder

Wie der Riesling bei den Weißweinen, steht der Spätburgunder (Pinot Noir) bei den Rotweinen auf der obersten Qualitätsstufe. Er zählt zu den ältesten Kulturreben der Welt. Seine Heimat wird im

Niltal vermutet. Die Spätburgunderweine sind vollmundig, fruchtig, samtig mit einem feinen Aroma, das an Bittermandeln erinnert.



Der Besondere: André

Der André ist ein Verwandter des Zweigelt, eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent also. Er wurde durch den tschechischen Ingenieur Horak in der Züchtungsstation in Velke Pavlovice

ans Licht gebracht. Der Wein ist harmonisch und von dunkler Farbe. In Deutschland gibt es diese Sorte nur an Saale und Unstrut.

In Europas nördlichem Qualitätsweinanbaugebiet wachsen über 60 verschiedene Rebsorten. Besonders auffällig ist der für so nördliche Verhältnisse hohe Anteil an Rotwein von 35 Prozent.

Rote Rebsorten im Weinanbaugebiet Saale-Unstrut (bestockte Fläche in Hektar)

Dornfelder	53,13
Portugieser	45,06
Blauer Spätburgunder	28,84
Blauer Zweigelt	23,98
Regent	17,69
Lemberger	6,81
Frühburgunder	4,93
André	4,62
Cabernet Dorsa	2,96
Cabernet Mito	2,59
Acolon	1,04
Pinotin	0,50
Schwarzriesling	0,32
Domina	0,24
Dunkelfelder	0,21
Rondo	0,14
Cabernet Dorio	0,03
Neuzüchtungen/Sonstige	2,04

Gesamt Rot 195,13 (Stand: 31.12.2011)





Der Unkomplizierte: Müller-Thurgau

Die populäre Müller-Thurgau-Rebe wurde 1882 von dem Schweizer Prof. Dr. Müller aus Thurgau gezüchtet. Gekreuzt wurden dafür Madeleine Royale und Riesling. Heimisch ist sie

überall in Deutschland. Leicht, unkompliziert, fruchtig und mit einem angenehmen Muskatton präsentiert sich dieser Wein.



Der Elegante: Silvaner

Die Heimat des Silvaners soll in Transsilvanien (Siebengebirge) liegen. Er war einmal die wichtigste Rebsorte Deutschlands. An Saale-Unstrut liegt er jetzt an Platz vier. Silvaner wächst auf Verwitterungs-

böden. Er kann als feiner und eleganter Essensbegleiter auftrumpfen, wird aber auch gern fruchtig ausgebaut.



Der Fruchtige: Weißburgunder

Er ist der heimliche König an Saale-Unstrut. Der Weißburgunder ist durch Mutation aus dem Grauburgunder entstanden. Sein Herkunftsland ist Frankreich. Seine Anbaufläche wächst

auch an Saale und Unstrut. Seine Weine sind fruchtig, vollmundig, spritzig und charaktervoll. Auch im Barriquefass macht er eine gute Figur.



Der Besondere: Gutedel

Er zählt zu den ältesten Kulturreben der Welt, hat sich aber in Europa auf die Schweiz, das Markgräferland (Baden) und eben auf Saale-Unstrut zurückgezogen. Seine weißen und blauen Beeren geben

gute und edle Weine. Vor allem sind sie recht mild, leicht und sehr bekömmlich. Sie sollten „jung“ getrunken werden.

Weiße Rebsorten im Weinanbaugebiet Saale-Unstrut (bestockte Fläche in Hektar)

Müller-Thurgau	132,39
Weißburgunder	97,14
Riesling	59,59
Grüner Silvaner	57,06
Grauburgunder	45,18
Kerner	43,49
Bacchus	31,91
Traminer	25,05
Gutedel	23,52
Kernling	4,91
Elbling	4,62
Sauvignon Blanc	4,37
Scheurebe	4,23
Ortega	4,16
Auxerrois	3,86
Blauer Silvaner	1,50
Johanniter	1,40
Chardonnay	1,35
Hölder	0,91
Muskateller	0,80
Solaris	0,73
Morio Muskat	0,36
Rieslaner	0,34
Schönburger	0,07
Neuzüchtungen/Sonstige	2,74

Gesamt Weiß 551,68 (Stand: 31.12.2011)



TRAUBENKERNÖL wird aus den Kernen der Weintrauben gewonnen. Das Öl ist ein delikates Würzmittel für Salate und Quarkspeisen. Außerdem ist es in vielen Hautpflegeprodukten enthalten.



WEINTRAUBEN schmecken nicht nur gut, sondern löschen auch den Durst. Sie sind reich an Ballaststoffen, Kohlenhydraten und Vitamin C.



TRAUBENSAFT ist gesund. Er besitzt zahlreiche Mineralstoffe und Spurenelemente. Du kannst ihn pur trinken oder mit anderen Säften gemischt als Multivitaminensaft.

ROSINEN sind getrocknete Weinbeeren. Du findest sie in Rosinenbrötchen, Weihnachtsstollen und im Müsli. Rosinen sind sehr mineralhaltig und vitaminreich. Ihr Kalium- und Eisengehalt übertrifft sogar den der Bananen, besonders die wichtigen B-Vitamine sind reichlich vorhanden.



TRAUBENZUCKER wurde 1792 erstmals in Weintrauben entdeckt. Andere Namen sind Glukose oder Dextrose. Da Traubenzucker in Trauben jedoch nur in kleinen Mengen vorkommt, wird er heute vor allem aus Mais-, Kartoffel- oder Weizenstärke gewonnen.



Der Fuchs und die Trauben

Der Fuchs schlich sich an einen Weinstock heran. Seine Blicke hingen sehnsüchtig an den dicken Trauben. Vorsichtig spähte er nach allen Seiten. Dann stützte er sich mit seinen Vorderpfoten gegen den Stamm, reckte kräftig seinen Körper empor und wollte mit dem Mund ein paar Trauben erwischen. Aber sie hingen zu hoch. Etwas verärgert versuchte er sein Glück noch einmal, doch er schnappte wieder nur ins Leere.

Ein Spatz, der schweigend zugesehen hatte, konnte sich nicht länger beherrschen und zwitscherte belustigt: „Herr Fuchs, Ihr wollt zu hoch hinaus!“ Der Fuchs biss die Zähne zusammen und meinte hochmütig: „Die Trauben sind mir noch nicht reif genug, ich mag keine sauren Früchte.“ Mit erhobenem Haupt stolzierte er in den Wald zurück.

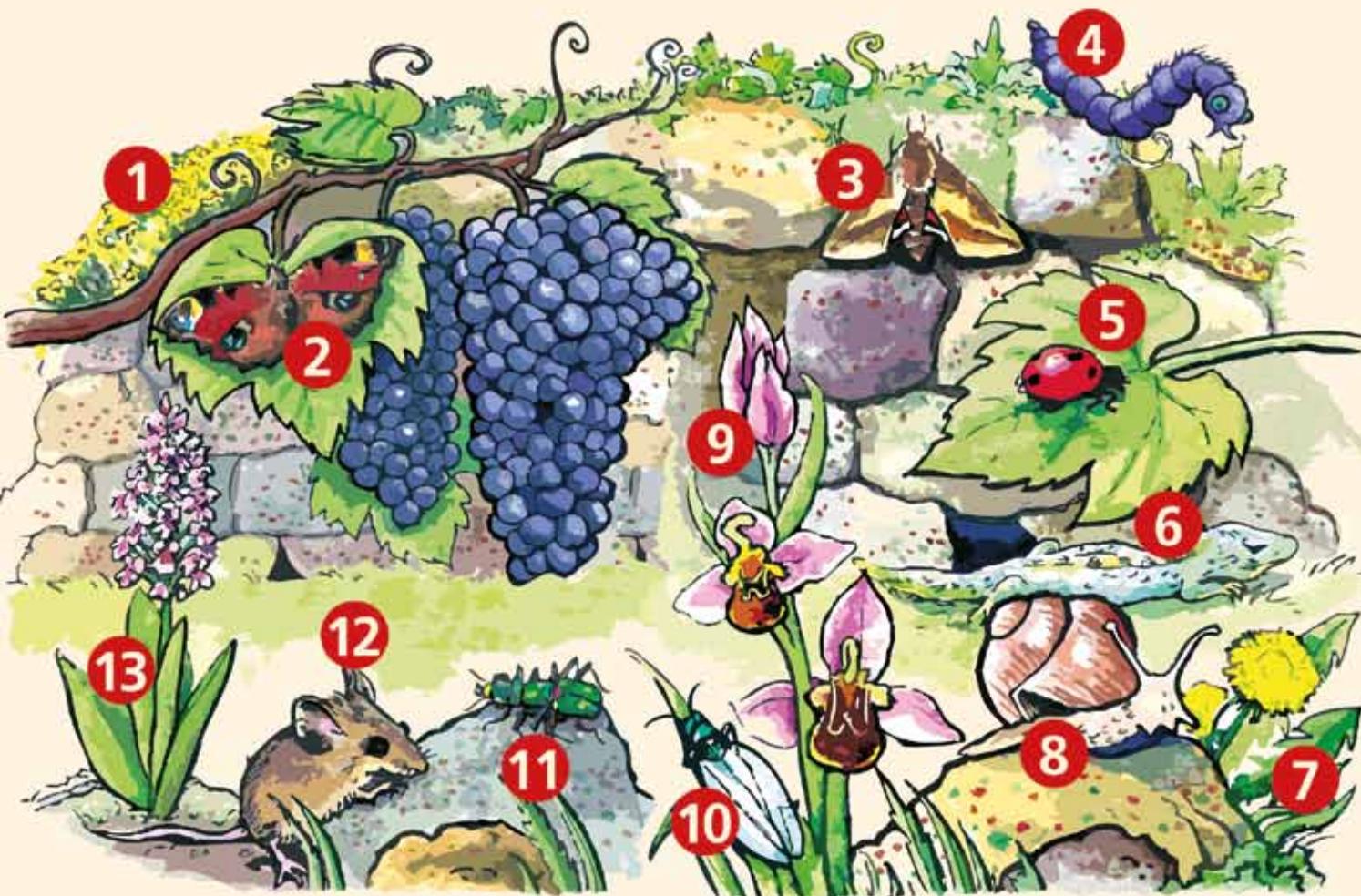


Weißt Du, wer die Fabel „Der Fuchs und die Trauben“ geschrieben hat?

Aufsagung: Der griechische Dichter Aesop.
Er lebte um 600 v. Chr.

Ein Weinberg ist auch ein Tummelplatz für viele Tiere. Vor allem die Fugen der Trockenmauern bieten ihnen oft einen Unterschlupf. Es summt, brummt und schwirrt.

Doch auch viele seltene Pflanzenarten fühlen sich in der Saale-Unstrut-Region heimisch. Hier wächst zum Beispiel die Bienen-Ragwurz, eine seltene Orchideenart.



- 1 Mauerpfeffer
- 2 Tagpfauenauge
- 3 Wolfsmilchschwärmer
- 4 Rebenegele
- 5 Marienkäfer
- 6 Zauneidechse
- 7 Löwenzahn
- 8 Weinbergschnecke
- 9 Bienen-Ragwurz
- 10 Rebzikade
- 11 Sandlaufkäfer
- 12 Waldmaus
- 13 Helmknabenkraut



Ein Tier hat sich der Zeichner nur ausgedacht und ins Bild geschummelt. Welches?

Aufösung: Der Rebenegele mit der Nr. 4 lebt nur in der Fantasie des Zeichners.

Der Weifeind Nr. 1: die Reblaus

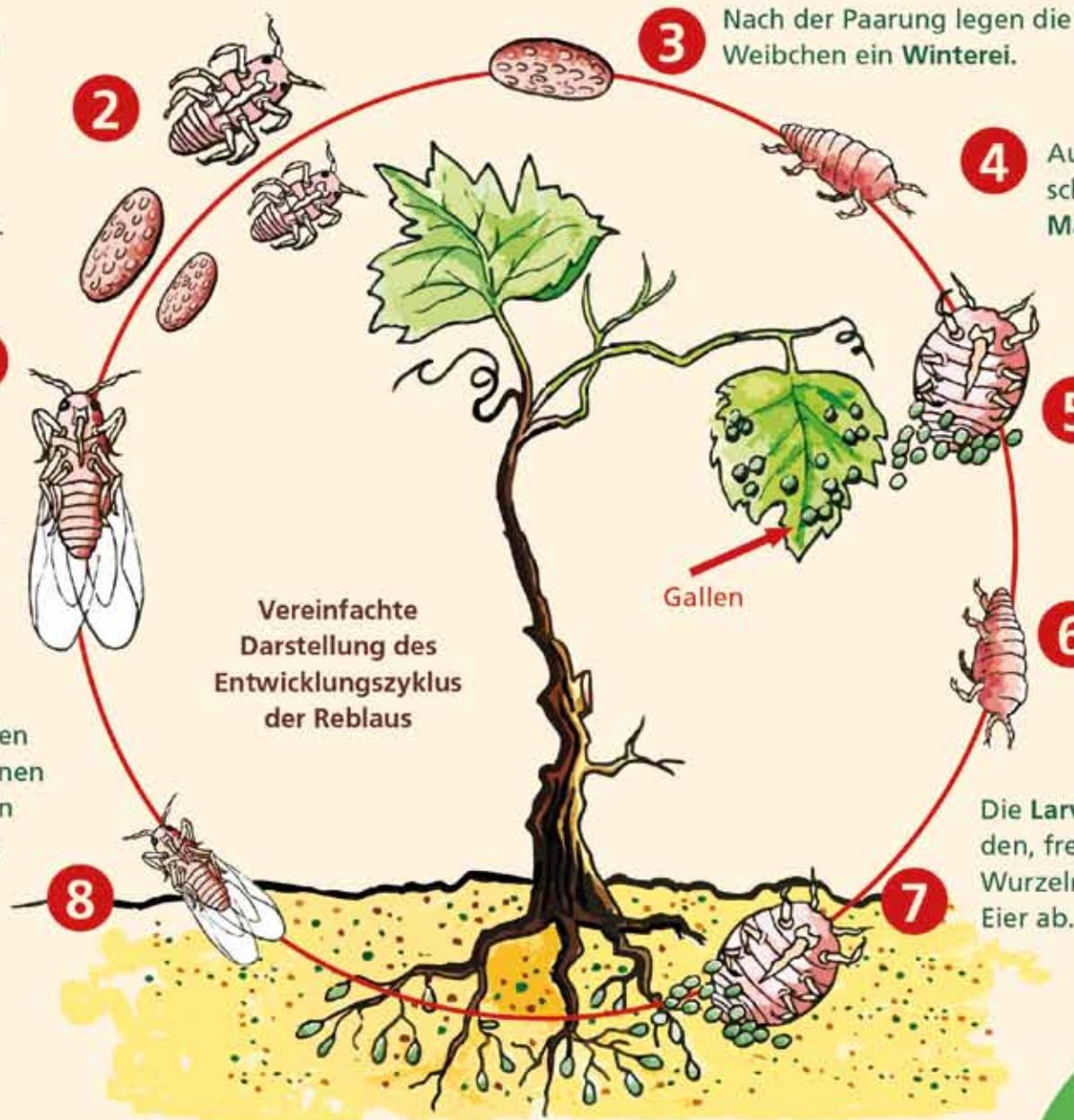
Dieser Winzling hat vor hundert Jahren die Weinberge ratzekahl gefressen

Aus den großen Eiern schlüpfen weibliche Tiere und aus den kleinen Eiern männliche Tiere.

START

1 Im Spätherbst legen die geflügelten Rebläuse ihre Eier an der Rinde der Rebstöcke ab.

Aus den Eiern schlüpfen **Wurzel-Läuse**, von denen einige zu sogenannten **Nymphen** mit Flügeln heranwachsen. Diese verlassen nun wieder die Erde, und der Kreislauf beginnt von vorn.



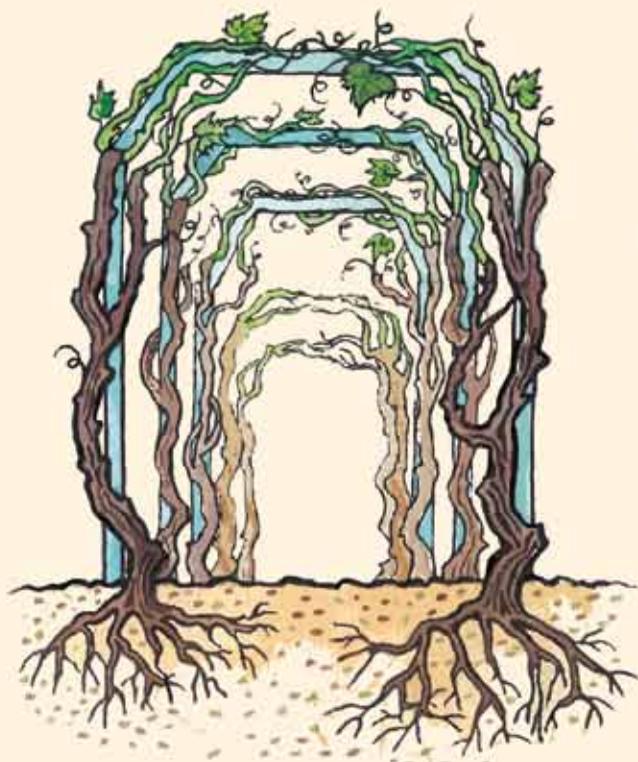
Einzelpfahlerziehung

Die Rebstöcke werden einzeln und frei stehend an einem Stützpfehl erzogen. Die Reben sind auf das Holz zurückgeschnitten und die aufwachsenden Ruten werden festgebunden. Schön zu sehen am Klingerweinberg im Großjenaer Blütengrund.



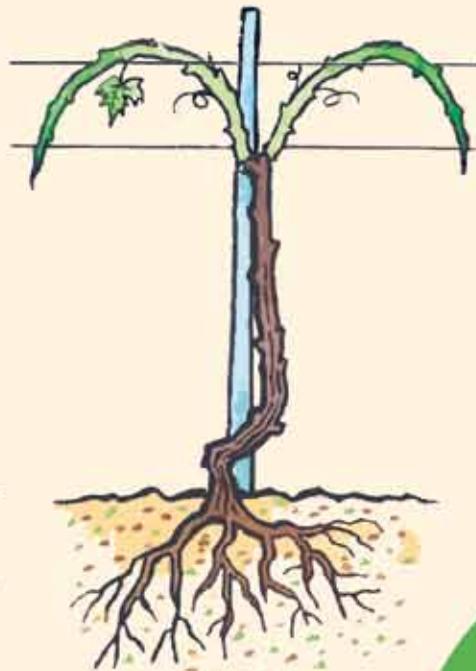
Pergola-Erziehung

Das ist ein altes, horizontales Erziehungssystem, bei dem sich ein Laubdach in etwa zwei Metern Höhe entwickelt. Es ist vor allem in Südeuropa verbreitet und schützt die Trauben vor zu viel Sonne. Sonst droht wie beim Menschen Sonnenbrand.



Halbbogen-Erziehung

Sie ist in Deutschland derzeit der Star. Auch an Saale-Unstrut werden ein bis zwei Fruchtruten in einem Bogen über den oberen Draht geführt und am unteren Draht festgebunden. Die Drähte können quer und längst gezogen sein. Das ergibt die Muster in den Weinberg-Terrassen.



Nicht nur Kinder müssen von ihren Eltern erzogen werden. Auch der Weinstock braucht Erziehung. Denn Wein ist eine Kletterpflanze. Er benötigt eine Kletterhilfe, sonst fällt er um. Also bindet ihn der Winzer mit Draht an. In der Fachsprache heißt das Reberziehung.

Wie er das macht, hängt dabei ab von der Rebsorte, den Klimaverhältnissen, von der Bodenbeschaffenheit und von der Hanglage. Auch, ob die Trauben von Hand oder mit einer Maschine geerntet werden sollen, entscheidet über die richtige Erziehung.



Müssen Weinreben in die Schule gehen?

Auflösung: Ja, auf Rebschulen. Dort werden sie aus Ruten herangezogen, die vorher von den Mutterpflanzen geschnitten wurden.



1

Im **Winter** wird der Weinstock beschnitten und angebunden. Mit Beginn des Frühlings treiben nun die Knospen aus.



2

Im **März und April** bilden die Knospen Austriebe, die neue Blätter und Traubenblütenbüschel tragen.



3

Von **Mai bis Juni** beginnen die Reben zu blühen und hüllen den Weinberg in feinen Duft. Danach entstehen die Fruchtknoten.



4

Von **Juli bis August** reifen die Beeren. Sie nehmen Farbe an und füllen sich mit süßem Saft.



5

Von **September bis Oktober** werden die Trauben geerntet. Danach hat der Rebstock erst einmal Ruhe und sammelt neue Kräfte für das kommende Jahr.



Wie nennt der Winzer die Ernte der Weintrauben?

Auflösung: Trauben- oder Weinlese.
Sie erfolgt je nach Standort von Hand oder mit der Maschine.

„Brüder! Kommt geschwind. Ich trinke Sterne!“, soll Dom Pérignon im 17. Jahrhundert ausgerufen haben. Der französische Mönch verfeinerte die Herstellung von Schaumwein. Entdeckt und kultiviert wurden die prickelnden Perlen aber schon gut hundert Jahre vorher. Im 18. Jahrhundert kam dann der Schaumwein nach Deutschland und wird hier Sekt genannt (von lat. *siccus* = trocken).

1. Schritt: Der Saft besonders ausgewählter Trauben wird zu Wein vergoren.

2. Schritt: Der Wein erhält jetzt eine Dosage (Zugabe) aus Zucker und Hefe, um zum zweiten Mal zu gären. Dabei entsteht Kohlendioxid (CO²), dessen Perlen aber nicht entweichen. Sie werden durch den fixierten Korken gezwungen, sich mit dem Wein zu verbinden.

3. Schritt: Durch Lagerung auf der Hefe werden deren Extrakt- und Geschmacksstoffe in den Wein (Sekt) übertragen.

4. Schritt: Die Hefe wird entfernt.

5. Schritt: Nun sorgt eine Dosage aus Wein und Zucker für die gewünschte Geschmacksrichtung.



Traditionelle Flaschengärung

Der gesamte Gär- und Reifevorgang findet in einer Flasche statt. Die muss allerdings dicker sein, um dem CO²-Druck zu widerstehen. Zudem hält eine Agraße (Drahtgestell) den Korken im Hals.

Nach neun Monaten auf der Hefe wird die Flasche gerüttelt: 21 Tage lang einmal täglich. So wandert die Hefe, die sich während der zweiten Gärung in der Flasche abgesetzt hat, zur Flaschenmündung. Jetzt wird entkorkt und die Hefe entfernt (degorgiert). Der Flaschenhals wird dabei tiefgekühlt. Eine Dosage gibt dem Sekt seine Geschmacksrichtung. Nun muss die Flasche neu verkorkt, verdrahtet und etikettiert werden.

Großraumgärung

Der Wein kommt zur zweiten Gärung in einen Tank. Hier lagert er mindestens sechs Monate auf der Hefe. Von ihr wird er über Filter getrennt. Beim Abfüllen in die Flasche sorgt die Dosage für die gewünschte Geschmacksrichtung. Auch bei diesem Verfahren ist sichergestellt, dass die Geschmacksstoffe der Hefezellen in den Sekt übergehen.

Flaschengrößen



Geschmacksrichtungen

Bezeichnung

mild (sweet)
 halbtrocken (medium dry)
 trocken (dry)
 extra trocken (extra dry)
 herb (brut)
 extra herb (extra brut)
 naturherb (brut nature)

Zuckergehalt

über 50 g/l
 32 bis 50 g/l
 17 bis 32 g/l
 12 bis 17 g/l
 weniger als 12 g/l
 weniger als 6 g/l
 weniger als 3 g/l





**Winter bis
Frühjahr** Rebschnitt
(altes Holz entfernen)

**März bis
April** Vor dem Austrieb werden die Triebe der Rebe gebogen und an den Draht gebunden. Danach wird der Boden bearbeitet.

**April bis
August** In der Vegetationsperiode stehen je nach Witterungsverlauf Spritzungen und mineralische Düngung zur Gesunderhaltung der Rebe an.

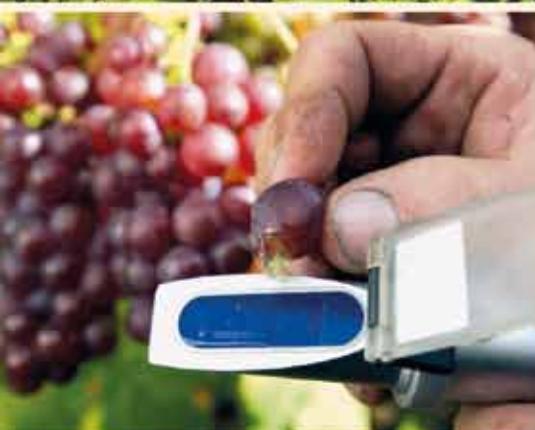
Juni Die Blütezeit sollte störungsfrei sein, um Verrieselungen zu verhindern. Nach der Blüte müssen unerwünschte Triebe ausgebrochen oder ausgegeizt werden.

**Juni bis
August** Wachsen einer starken Laubwand: Regulierung der Wuchshöhe der Rebe, teilweise müssen Blätter entfernt werden, um eine Verbesserung der Lichteinwirkung und Durchlüftung zu erreichen.

**Juli bis
August** Grünlese: Ertrags- und Güteregulierung durch Ausdünnen (Entfernung erbsengroßer Beeren). Dies dient der Qualitätssteigerung.

**ab Mitte
August** Reifung der Trauben: die Zuckerbildung nimmt zu bei gleichzeitiger Verringerung der Säure.

**ab Mitte
September** Weinlese: der Beginn ist abhängig von Zustand, Rebsorte, Lage und dem Reifestadium.



Alte Feinde, neue Sorten

Zu den größten Feinden der Weinpflanzen zählen winzig kleine Pilze. So kann der Mehltau (Oidium) beispielsweise ganze Ernten vernichten. Er wurde im 19. Jahrhundert aus Amerika eingeschleppt. Dagegen helfen derzeit nur chemische Mittel. Allerdings werden zielgerichtet neue Sorten gezüchtet, die sich mehr oder weniger erfolgreich dem Oidiumbefall entgegenstellen. Einige PIWI-Sorten (der Begriff kommt von Pilzwiderstand) wachsen schon bei uns, z. B. Regent, Saphira und Pinotin bei den roten Sorten sowie bei den weißen Johanniter und Solaris.



Sehen

Füllen Sie den Wein bis zur größten Breite des Glases. Fassen Sie es mit Daumen und Zeigefinger am Fuß an. Prüfen Sie die Oberfläche des Weins sowie seine Farbe.

Für ein „Erstes Riechen“ oder Primärbouquet holen Sie mit der Nase über dem Glas tief Luft. Versuchen Sie die Aromen zu definieren. Lassen Sie den Wein im Glas kreisen, das setzt Aromastoffe frei. Nun riechen Sie ein zweites Mal: das Sekundärbouquet.

Nehmen Sie einen Schluck, behalten ihn im Mund und lassen gleichzeitig etwas Luft dazu, wodurch die Düfte zur Nasenhöhle aufsteigen. Damit nehmen Sie den Geruch über den Nasenrachenraum wahr.

Spucken Sie den Wein aus oder schlucken Sie. Wichtig ist das Anhalten der Aromen im Mund (Abgang) für einen abschließenden Eindruck.

Riechen

Schmecken

Und diese Aromen können Sie u. a. in unseren Weinen riechen:

FRUCHTIG

Apfel, Stachelbeere, Zitrone, Grapefruit, Birne, Pfirsich, Ananas, Rosinen, Banane, Himbeere, Johannisbeere, Kirsche, Orange, Holunder, Pflaumenmus, Erdbeere

BLUMIG

Rose, Jasmin, Akazie, Flieder, Veilchen

VEGETATIV

Gras, Minze, Eukalyptus, grüner Spargel, Wacholderbeere, Artischocke, Heu

WÜRZIG

Vanille, Gewürznelke, Zimt, Mandel, Muskat, Ingwer, schwarzer Pfeffer, Lakritz

KARAMELISIERT

Karamel, Honig, Malz, Kaffee, Schokolade

RAUCHIG

Leder, geräucherter Speck, Zedernholz, Harz, Teer, Erde, nasser Schiefer

MIKROBIOLOGISCH

Joghurt, Butter, nasse Wolle, Champignon, Sherry, Waldboden, Schweiß/Tier

Die Prädikatsweine

Kabinett: feine, leichte Weine aus reifen Trauben.

Spätlese: reife, elegante Weine mit feiner Frucht, die etwas später geerntet werden.

Auslese: edle Weine aus vollreifen Trauben. Unreife Beeren werden ausgesondert.

Beerenauslese: volle fruchtige Weine aus überreifen, edelfaulen (Botrytis) Beeren.

Trockenbeerenauslese: aus rosinenartig eingeschrumpften, edelfaulen Beeren. Dieser Wein steht an der Spitze der Qualitätspyramide. Süß und honigartig hält er über Jahrzehnte seine Form.

Eiswein: aus Trauben, die in gefrorenem Zustand unter minus 7° C gelesen und gefroren gekeltert werden. So wird nur das sirupartige Frucht-Konzentrat ausgepresst. Ein Großteil des gefrorenen Wassers bleibt in den Trauben.





Damals zu seiner Erstaufflage (1933) wie heute ein Besuchermagnet: das Winzerfest in Freyburg



In seinen Freyburger „Künstlerkeller“ lädt Wirt Rudolf Kretschmar zu den ersten Weinfesten ein. Der Keller wird bald zu klein. Deshalb verwandeln die Freyburger im Herbst 1933 den Marktplatz in eine Weintheke. Eine Idee mit Folgen, schon rollen Sonderzüge aus Halle und Leipzig mit neugierigen Gästen an. Von Anfang an führt auch ein Festumzug durch das beschauliche Freyburg. Fehlt nur noch eine Weinkönigin. Die gehört seit 1967 dazu. Die Winzerin Irene Mücke trug als erste Frau die Krone, und die war damals noch aus Pappe.

Nach der Wende gründet sich 1990 der Weinbauverband Saale-Unstrut, der bald auch das Winzerfest in seine Hände nimmt. Seitdem wird jedes Jahr am zweiten September-Wochenende zum größten Weinfest Mitteldeutschlands nach

Freyburg eingeladen. Tausende Besucher nutzen diese ungezwungene Begegnung mit dem Wein und den Winzern der Region.

Die Höhepunkte im Weinjahr

1. April bis 1. Mai: Jungweinwochen **April:** Große gemeinsame Jungweinprobe Saale-Unstrut und Sachsen **1. Mai:** Freyburger Weinfrühling **Pfingsten:** Saale-Weinmeile zwischen Roßbach und Bad Kösen **1. August-Wochenende:** Tage der offenen Weinkeller und -berge **2. September-Wochenende:** Winzerfest in Freyburg

Zahlreiche Wein- und Hoffeste sowie das Sektival der Rotkäppchen Sektkellerei runden das Weinjahr ab.



Wie werde ich Weinkönigin?

Eigentlich ganz einfach: Die jungen Damen sollten mindestens 18 Jahre alt, ledig, dem Wein verbunden und der englischen Sprache mächtig sein. Dann gilt es, sich vor der Königinnenjury und gegen viel Konkurrenz zu beweisen. Einige Bewerberinnen haben vorher bereits als Weinprinzessin in den Weinbau-gemeinden erste Erfahrungen gesammelt. Nach der Wahl warten gut 200 Termine im Jahr auf die Majestät, die nun den Saale-Unstrut-Wein mit Sachverstand und Charme im In- und Ausland zu vertreten hat.





Großvargulaer Hopfenberg 75 km

Weimarer Poetenstieg 25 km

Gebiete Unstruttal und Saaletal

●●●●●●●●
Weinstraße Saale-Unstrut

Das Anbaugebiet Saale-Unstrut erstreckt sich über die Bundesländer Sachsen-Anhalt (ca. 640 ha), Thüringen (ca. 110 ha) und Brandenburg (ca. 9 ha.) Mit einer Gesamtfläche von ca. **760 Hektar** sind wir unter den Kleinen das Größte. Im Vergleich: Rheinhessen (26.000 ha), Pfalz (23.500 ha), Ahr (550 ha), Sachsen (450 ha).



WEINLEHRPFAD SAALE-UNSTRUT

Gebiet Werder / Havel



Gebiet Weinstraße Mansfelder Seen



Gebiet Weinroute Weiße Elster





Naturkorken

Die Rinde der Korkeiche liefert den Rohstoff. Ein Naturkorken ist umso besser, je länger, je elastischer und je glatter die Oberfläche ist. Im Preiswertsegment hat sich der Presskorken aus Granulat etabliert. Nachteil: ein möglicher Weinfehler. Korkgeschmack macht Weine stumpf und muffig.



Schraubverschluss

Der Schraubverschluss scheint auf der Gewinnerstraße. Er ist preiswert, praktisch, und effektiv. Er bleibt sehr lange dicht. Korkschmecker gibt es nicht, angebrochene Flaschen sind leicht wieder zu verschließen. Aber was machen Weinfreunde dann mit ihren wunderschönen Korkenziehern?



Kunststoffkorken

Mit einem Kunststoffverschluss kann dem Korkgeschmack die lange Nase gezeigt werden. Allerdings wissen die Experten derzeit nicht, wie lange ein solcher Verschluss den Wein sichern kann. Und noch ein ästhetischer Nachteil: Er riecht nicht nach Wein und schaut nach Chemie aus.



Glaskorken

Glasstopfen (Vino Lok) halten dank einer Kunststoffdichtung sehr dicht, müssen aber mit einer zusätzlichen Aluminiumhülle geschützt werden. Zum Öffnen genügt ein Daumenklick. Geöffnete Flaschen lassen sich wieder verschließen. Die Lagerzeiten sind wegen des Plastik-Dichtungsringes ungewiss.



S
T
E
H
E
N
D

Lagerung von
Wein



ODER LIEGEND?

Nehmen Sie Abschied von einem lange gehegten Trugschluss. Die Wissenschaft hat nachgewiesen, dass auch verkorkte Flaschen stehend aufbewahrt werden sollten. Nur dann bleibt der Korken elastisch und schützt den Wein über Jahre.

Auch Flaschen mit Kronenkorken, Glasstopfen oder Schraubverschluss können stehend gelagert werden. Für die Verwendung solcher Verschlüsse spricht, dass sie vorübergehend eine hohe Gasdichte in der Flasche sichern helfen, womit die Frische eines Weines länger erhalten bleibt.

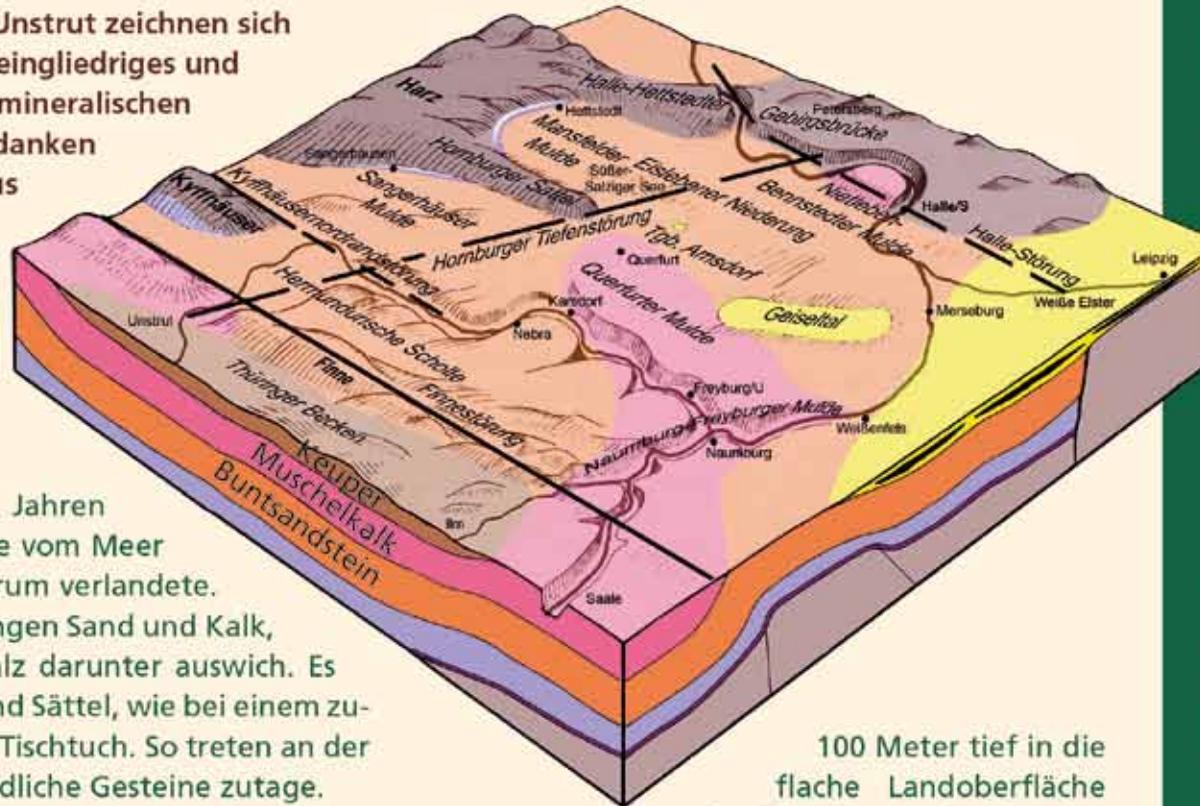
Entscheidend aber sind konstante Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit bei lichtgeschützter und erschütterungsfreier Lagerung.



Die Weine von Saale-Unstrut zeichnen sich durch ein elegantes, feingliedriges und fruchtiges Bukett mit mineralischen Nuancen aus. Das verdanken sie dem Terroir. Der aus dem Französischen stammende Begriff bedeutet „Gegend“ und umfasst Klima, Hydrologie und Geologie.

Vor 250 Millionen Jahren wurde hier eine Wüste vom Meer überflutet, das wiederum verlandete. Zurück blieben Unmengen Sand und Kalk, deren Gewicht das Salz darunter auswich. Es entstanden Mulden und Sättel, wie bei einem zusammengeschiebenen Tischcloth. So treten an der Oberfläche unterschiedliche Gesteine zutage.

Vier geologische Einheiten prägen das Bild an Saale-Unstrut: Thüringer Becken, Hermundurische Scholle sowie Querfurter und Naumburger Mulde. Die Flüsse und deren Zuläufe haben hier typische Landschaften im Keuper, Buntsandstein und Muschelkalk herausmodelliert. Durch Anhebung und Vereisung entstand ein Gefälle zwischen Gebirge und Meer. Saale und Unstrut schnitten sich so in den letzten 500.000 Jahren



100 Meter tief in die flache Landoberfläche ein. Die Härte des Gesteins bestimmt dabei die Bildung von Steillagen oder sanften Hängen. Ist das Gestein weich, finden sich weite Täler. Ist es hart, ragen die Buntsandstein- und Muschelkalkfelsen steil und eng empor.

Ein besonderes Mikroklima beschert den Reben an den bevorzugten Südhanglagen entlang der engen Flusstäler viel Sonnenschein und ausreichend Feuchtigkeit.

Die drei Gesteinsschichten Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper gaben der zwischen Perm und Jura gelegenen Erdformation ihren Namen: Trias.



Die Rebe braucht vor allem Wärme und Licht. Licht fördert die Assimilation der Blätter. Wärme beschleunigt den Vegetationszyklus und damit die Traubenreife. Ein Hang in Südwestlage ist dafür der ideale Platz. Die Sonne hat einen günstigen Einfallswinkel. Außerdem herrscht am Hang eine Thermik, die eine kontinuierliche Wärmezufuhr garantiert. Die kalte Luft fällt nachts von der Hanghöhe hinab ins Tal, wo sie sich tagsüber aufwärmt, um dann erneut die Hänge hinauf zu strömen.

Was den Pflanzen so wohltut, bringt den Winzer schon ins Schwitzen. Eine starke Hangneigung

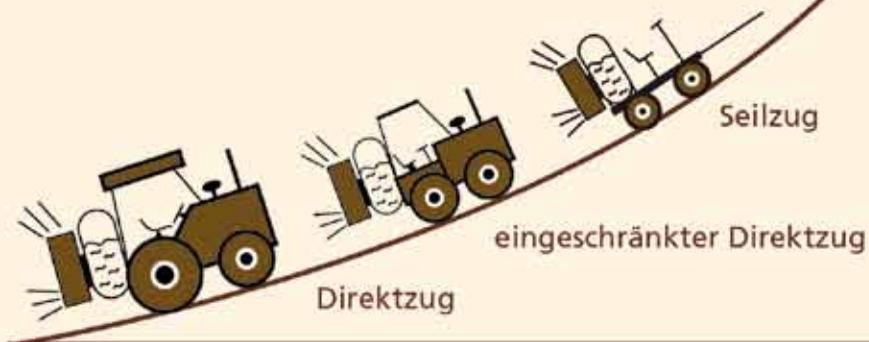
erschwert die maschinelle Bewirtschaftung. Handarbeit ist vorwiegend angesagt. Eine Hilfe sind Seilzüge, die über Rollen geführt werden. Sie unterstützen z. B. die Maschinenführung bei der Bodenbearbeitung. Auch wurden spezielle Raupenfahrzeuge für den Hang entwickelt. Aber all das klingt zu Recht nach mehr Aufwand, nach mehr Zeit und eben auch nach mehr Kosten. Auch deshalb sind solche Lagen von Aufgabe bedroht.

Im Anbaugebiet Saale-Unstrut gelten etwa 30 % der bestockten Fläche als Steillagen.

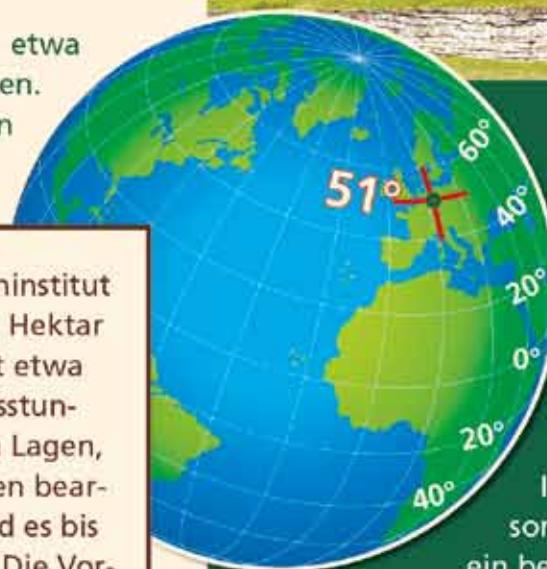
Sie prägen die Landschaft und machen die Region unverwechselbar.

30 % der Anbaufläche des Saale-Unstrut-Weinbaugebietes sind Steillagen.

100 %
Hangneigung



Das Deutsche Weininstitut rechnet es vor: Ein Hektar Flachlage benötigt etwa 250 bis 400 Arbeitsstunden. In den steilen Lagen, die ohne Maschinen bearbeitet werden, sind es bis zu 1.600 Stunden. Die Vorteile müssen diesen Einsatz aufwiegen. Die Weine sind von der Sonne verwöhnt und spielen deshalb meist in der Oberliga.



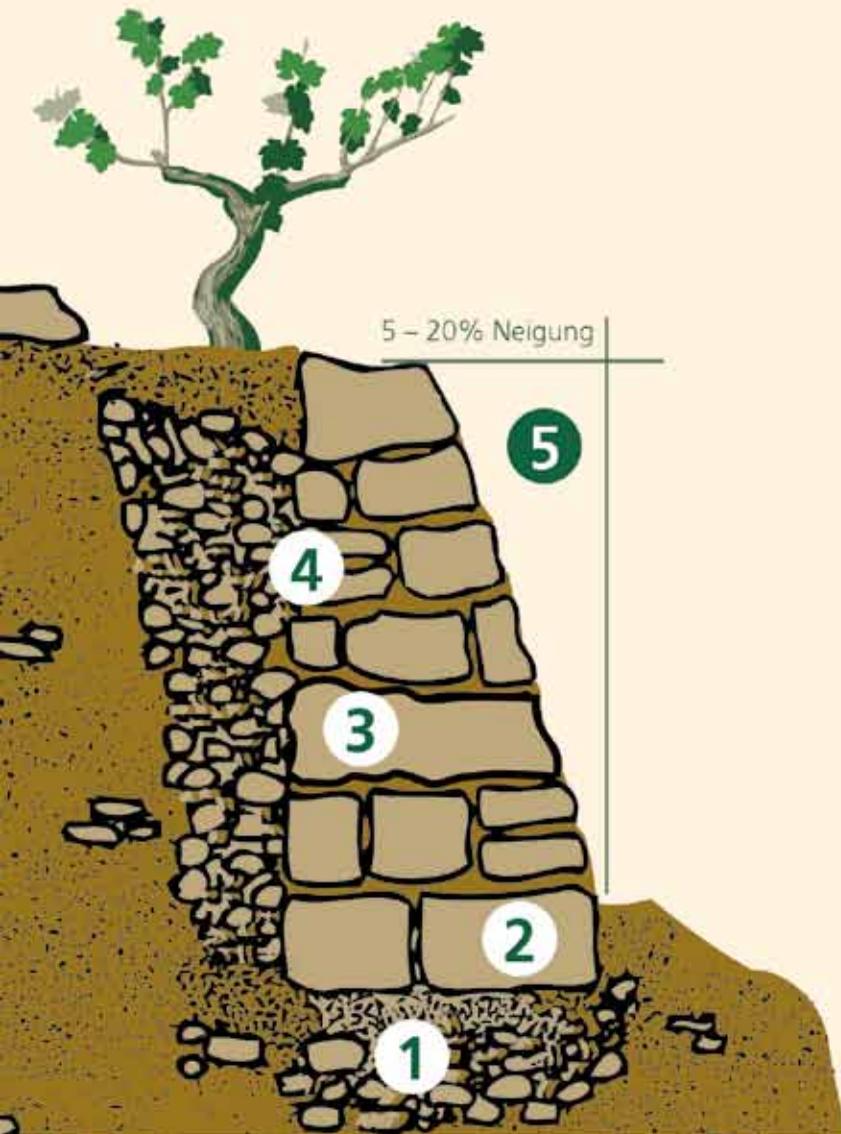
Toskana des Nordens

Das Saale-Unstrut-Gebiet liegt am 51. Breitengrad, der nördlichsten Grenze für Qualitätsweinanbau in Europa.

In den Flusstälern sorgen „Wärmeinseln“ für ein besonders mildes Klima.

Die Sonne scheint jährlich etwa 1.600 Stunden. Mit nur rund 500 mm Niederschlag im Jahr zählt die Region zu den niederschlagsärmsten in Deutschland.





1 Fundament

Den Untergrund bildet oftmals eine Schicht aus Kies oder Schotter.

2 Sockel

Für die erste Reihe werden große und schwere Steine in den Boden gesetzt. Sie geben der Mauer Stabilität.

3 Bindersteine

Mit einem Anteil von mindestens 30% werden größere Steine mit ihrer Längsseite in die Mauer eingearbeitet. So werden Frontseite und Hintermauerung zusammengehalten.

4 Hintermauerung

Zeitgleich mit dem Hochziehen der Sichtreihe werden Bruchsteine als Hintermauerung eingebaut und verkeilt. Das verbessert die Standfestigkeit der Mauer. Die Hohlräume dienen zur Drainage des Wassers.

5 Anlauf

Die Neigung der Mauer verhindert das Überkippen nach vorne und fängt den Hangdruck auf. Der Anlauf neigt sich je nach Hangbeschaffenheit zwischen 5 und 20%.

Seitenansicht
einer Trockenmauer

Praktizierter Naturschutz

Trockenmauern werden in Weinbergen an besonders steilen Hangabschnitten errichtet und ermöglichen oft erst den Weinbau an solch exponierten Stellen. Das Mauerwerk heizt sich tagsüber durch direkte Sonneneinstrahlung auf, in der Nacht wird die gespeicherte Wärme wieder abgegeben.

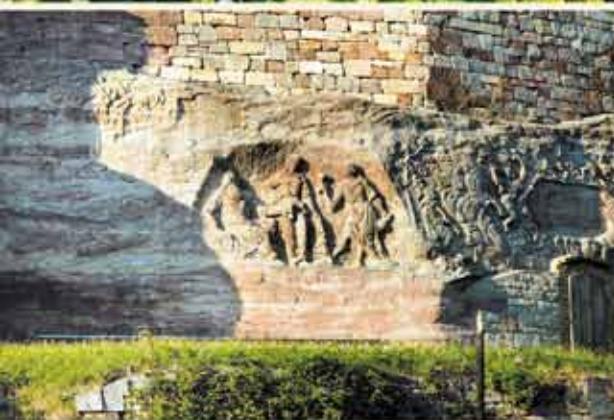
In den Fugen des Trockenmauerwerks findet man besondere Pflanzen- und Tiergesellschaften.

Gleichzeitig vermindern Trockenmauern den Bodenabtrag durch Niederschläge. So versickert der Regen langsam im Bodenraum hinter der Trockenmauer. Das Wurzelwerk der Rebstöcke nimmt das Bodenwasser allmählich auf. Da das Mauerwerk der Trockenmauer nicht verfugt ist, kann das Wasser bei anhaltendem Niederschlag zwischen den Steinen austreten, ohne Druck auf das Gemäuer auszuüben. Eine handwerklich gut gebaute Trockenmauer kann 100 Jahre und mehr überdauern.





Drei einzigartige Orte ziehen immer wieder Besucher aus nah und fern an. Sie gehören zu den **Höhepunkten deutscher Weinkultur**. Diese hohe Auszeichnung erfuhr das Weinanbaugebiet Saale-Unstrut durch das Deutsche Weininstitut, das die Freyburger Schweigenberge, das Steinernes Bilderbuch bei Großjena und die Rotkäppchen Sektkellerei in ihren Ehrenhain aufnahm.



Deutschlandweit gibt es nur knapp 40 Orte, die diesen Adelstitel tragen dürfen. Darunter das Kloster Eberbach, die Weinbauinsel Reichenau im Bodensee oder die Römische Kelteranlage Piesport.



Die Weinbergshäuschen: Ensemble Schweigenberge

Die Weinbergshäuser und die Terrassen sind das Markenzeichen des Weinbaugebietes. Allein hier finden sich auf rund 20 Hektar Fläche ganze 90 Bauwerke, entstanden zwischen 1700 und 1800.

**Steinernes Bilderbuch:
Albumblätter für den Wein**
1720 ließ J. Ch. Steinhauer zwölf Bibel- und Jagd-Szenen in Sandstein hauen. Im Fundament seiner Villa oberhalb des Bilderbuches wurde 1913 die älteste gefüllte Weinflasche Deutschlands entdeckt: Jahrgang 1678!

**Rotkäppchen Sektkellerei:
150 Jahre Sektgeschichte**
Das gibt es nur einmal: Das 1896 fertiggestellte über 5,50 Meter große Cuvée Fass wurde aus 25 Eichen gefertigt. Es fasst stolze 120.000 Liter Wein. Die wurden mit einem riesigen Rührwerk vermischt. Eine Füllung reichte für 160.000 Flaschen Sekt.

Bauliche Kleinodien

Mehrere Hundert Weinbergshäuschen werden in der ganzen Region gezählt.

Dem Winzer bargen sie sein Handwerkszeug und gaben Schutz bei Gewitter. Manchmal ging jedoch der einstige wirtschaftliche Hintergrund völlig verloren und es entstanden reine Repräsentations- oder Wohngebäude.

Als **ältestes Bauwerk** gilt ein Fachwerk-Türmchen in der Lage Steinmeister bei Roßbach, der „Steinkauz“ aus dem Jahre 1555. Der Naturpark „Saale-Unstrut-Triasland“ hat mit dem „Herzoglichen Weinberg“ eines der markantesten Weinbergshäuser der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Rund um Hohnstedt (Saalekreis) finden sich **fast 200 Exemplare**. Hier wurden die Weinbergshütten oft an den Steilhang angelehnt bzw. in den Hang hineingebaut. Mehrere Bauwerke sind am Fuße der Weinberge in den Boden eingetieft. Oftmals sind die Satteldächer mit Erde abgedeckt und infolgedessen mit Gras bewachsen.



786 Weinbau im westthüringischen Dorndorf an der Werra nachweisbar.

973 Eine Urkunde von Kaiser Otto II. erwähnt erstmals Rebflächen im Bereich Mansfelder Seen.

998 Erste urkundliche Erwähnung des Weinbaus an der Unstrut. Kaiser Otto III. schenkt dem Kloster zu Memleben einen Weinberg bei Wiehe.

1137 Zisterzienser-Mönche gründen Kloster Pforta und kultivieren den Weinbau.

12. bis 16. Jh. Zur Blütezeit wächst an Saale-Unstrut auf etwa 10.000 bis 16.000 Hektar Wein.



Otto III.

1618 bis 1648 Niedergang des Weinbaus im Dreißigjährigen Krieg.

1835 Gründung der Naumburger Weinbaugesellschaft durch Köhlmann & Thränhardt.

1856 Gründung der heutigen Rotkäppchen Sektkellerei in Freyburg.

1887 Einfall der Reblaus an Saale-Unstrut; nur 31 Hektar Rebfläche bei Bad Kösen werden verschont.

1912 Gründung der Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Freyburg.

1919 In Naumburg erforscht Carl Börner reblausresistente Unterlagen.

1920 Erste Aufrebung durch Pfropfreben.

1934 Gründung der Winzervereinigung Freyburg-Unstrut. Die erste Ernte beträgt bereits 191 Tonnen.

1970 bis 1986 Starke Zunahme der Rebflächen bei den landwirtschaftlichen Großbetrieben.

1986/87 Winterfröste mit bis unter -30° Celsius zerstören einen Großteil der Rebanlagen.



Arbeiten im Weinkeller, um 1935

1990 Das Anbaugebiet ist 340 Hektar groß. Gründung privater Weingüter und des Weinbauverbandes Saale-Unstrut.

1993 Saale-Unstrut stellt erstmals Deutsche Weinkönigin und die Weinstraße Saale-Unstrut wird eingeweiht.

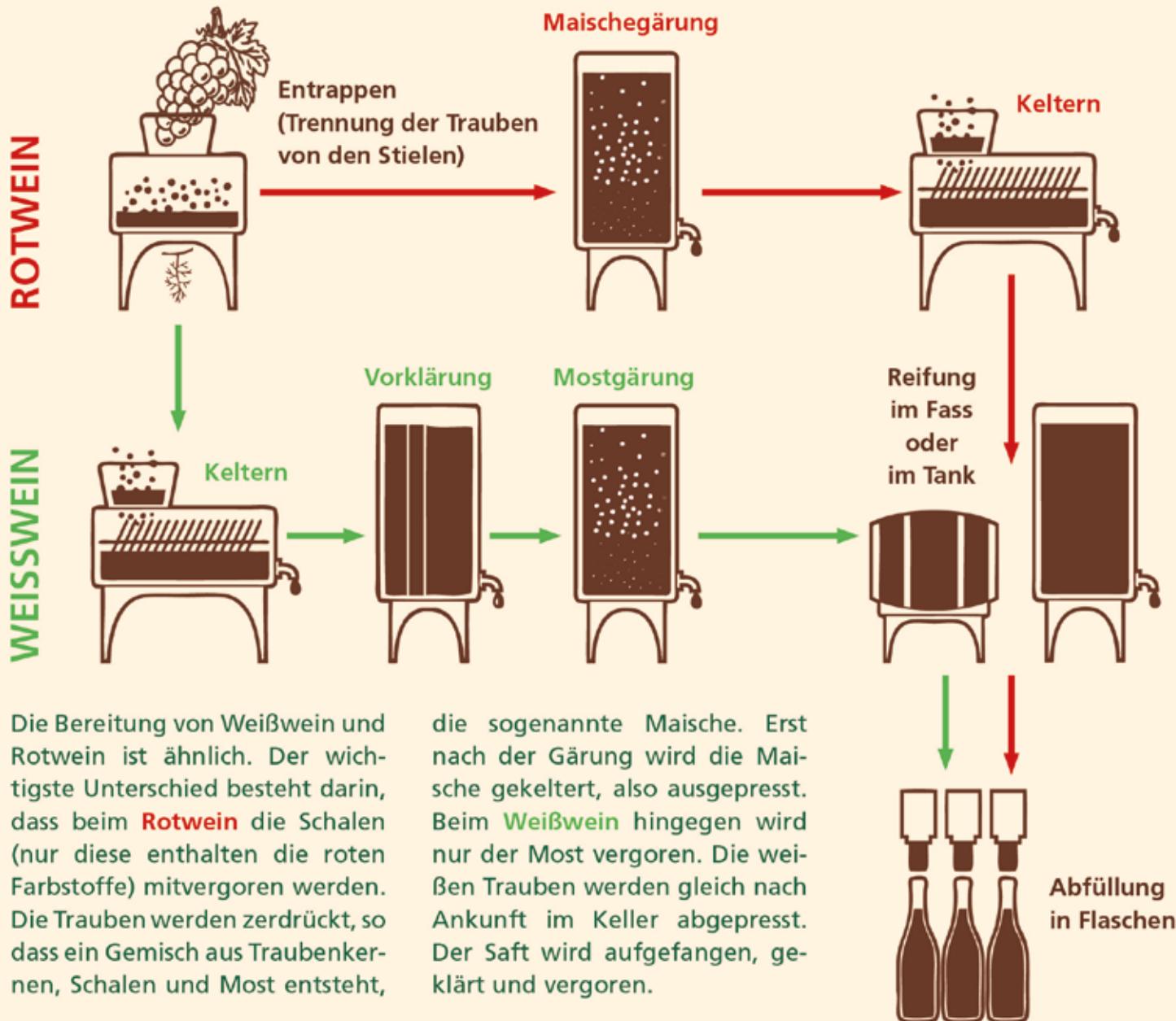
1994 Saale-Unstrut-Weine gewinnen erste Medaillen bei Bundesweinprämierung.

2000 Erste Auflage der Jungweinwochen.

2008 Gunther Emmerlich wird Weinbotschafter von Saale-Unstrut.

2012 Das Anbaugebiet ist 760 Hektar groß.

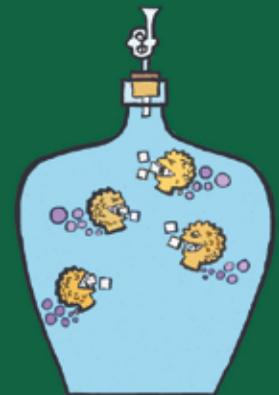




Maischegärung / Mostgärung

Hier entsteht der Alkohol

Damit etwas gärt, braucht man Zucker und Hefe. Der im Most enthaltene Zucker und die zugefügten Reinzuchthefen reagieren miteinander. Die Hefe sorgt dafür, dass der Zucker zerlegt wird. Es bildet sich Schaum. Das Kohlendioxid steigt als Gasblase aus dem Most.



Das geschieht, weil sich der Hefepilz von Zucker „ernährt“. Dabei scheidet er das Kohlendioxid wieder aus. Der Pilz scheidet aber nicht nur Kohlendioxid aus, sondern er bildet auch Alkohol. Allerdings nur, wenn kein Sauerstoff daran beteiligt ist. Diesen Vorgang nennt man alkoholische Gärung. Wäre auch noch Sauerstoff beteiligt, würden Zucker und Hefe zwar auch miteinander reagieren, aber es würde kein Alkohol entstehen.





Gastronomische Einrichtungen, die sich mit dem Prädikat „Gastlich Saale-Unstrut“ schmücken dürfen, präsentieren nicht nur eine schmackhafte Küche im stilvollen Ambiente, sondern bieten besondere regionale Spezialitäten und Leckerbissen. Natürlich gepaart mit einer passenden Auswahl an Saale-Unstrut-Weinen und Sekten.

Um das regionale Qualitätssiegel „Gastlich Saale-Unstrut“ können sich hiesige gastronomische Einrichtungen sowie Direktvermarkter bewerben. Experten des Weinbauverbandes Saale-Unstrut, des Saale-Unstrut-Tourismus e. V. sowie des Lebensmittel- und Veterinärämtes machen verdeckt und anonym die Probe aufs Exempel. Sie bewerten u. a. die Atmosphäre in den Gaststuben, die Weinkarte, die Speisenempfehlungen und den Sachverstand des Servicepersonals. Auch fällt der Außer-Haus-Verkauf hiesiger Weine ohne entsprechende Gaststätten-Aufschläge positiv ins Gewicht. Weitere Punkte können die Bewerber mit touristischen Informationen sammeln. Die Plakette gilt drei Jahre und muss dann wieder neu beantragt werden.

Um das regionale Qualitätssiegel „Gastlich Saale-Unstrut“ können sich hiesige gastronomische Einrichtungen sowie Direktvermarkter bewerben. Experten des Weinbauverbandes Saale-Unstrut, des Saale-Unstrut-Tourismus e. V. sowie des Lebensmittel- und Veterinärämtes machen verdeckt und anonym die Probe aufs Exempel. Sie bewerten u. a. die Atmosphäre in den Gaststuben, die Weinkarte, die Speisenempfehlungen und den Sachverstand des Servicepersonals. Auch fällt der Außer-Haus-Verkauf hiesiger Weine ohne entsprechende Gaststätten-Aufschläge positiv ins Gewicht. Weitere Punkte können die Bewerber mit touristischen Informationen sammeln. Die Plakette gilt drei Jahre und muss dann wieder neu beantragt werden.



Die Qualitätsstandards

- 1. Qualität und Angebot:** abwechslungs- und ideenreiche sowie saisonale Speisekarte
- 2. Regionalität der Speisen:** frische Rohstoffe, vorrangig von regionalen Anbietern
- 3. Hiesiges Weinangebot:** mindestens zehn Wein- oder Sektsorten aus der Saale-Unstrut-Region
- 4. Servicequalität:** kompetente Auskunft über Speisen, Weine und touristische Angebote
- 5. Zusatzangebote:** Erlebnisarrangements für kulinarische Wochenenden und Weinproben



Straußwirtschaften

Wenn vor einem Weingut der Strauß oder ein Besen hängt, zieht es fröhliche Zecher zum Wein. Straußwirtschaften sind nur ein paar Monate im Jahr geöffnet und bieten nur Weine aus eigener Herstellung an. Die Tradition geht angeblich bis in das 9. Jahrhundert zurück. Zu Zeiten, da die Winzer ihren Wein an die Landesherren abtreten mussten, war ein Erlass Karls des Großen wie ein Geschenk: Die Winzer durften einen Teil ihres Weines selbst ausschenken. Als Zeichen dafür hängten sie einen Kranz aus Reben, einen Strauß oder einen Reisigbesen vor den Hof.



Über den Wolken

Ob mit dem Segelflugzeug, Drachenflieler, Gleitschirm oder Ballon – vom Flugplatz Laucha aus öffnet sich eine einzigartige Vogelperspektive auf die Weinberge an Saale und Unstrut.

Saale-Radwanderweg

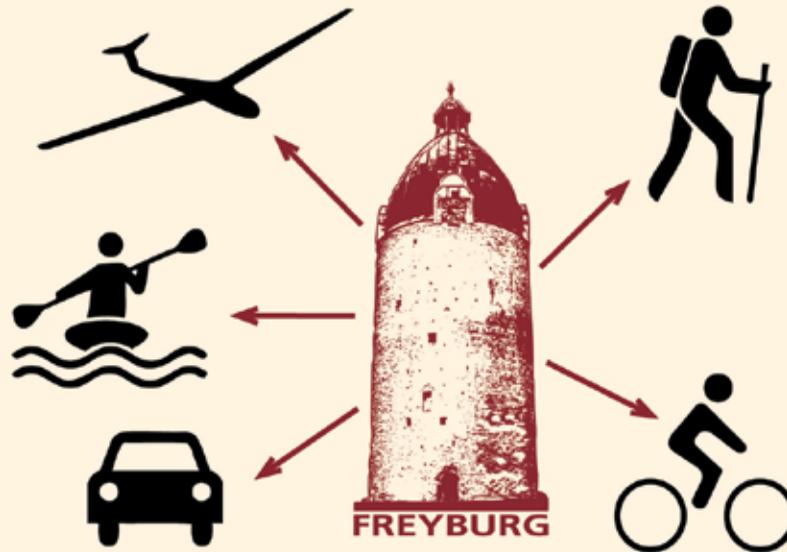
Länge: 427 km. Diese anspruchsvolle Route beginnt bei der Saalequelle im Fichtelgebirge und endet bei Barby an der Elbmündung. Dabei berührt sie Bayern, Thüringen und Sachsen-Anhalt.

Unstrut-Radweg

Länge: 191 km. Führt vom thüringischen Eichsfeld durch die Kyffhäuserregion, über Nebra, Laucha bis zum Blütengrund bei Naumburg. Gesäumt von Burgen, Schlössern und Weinhängen.

Auf blauem Band

Mit dem Kanu oder dem Schlauchboot können aktive Wasserfreunde auf Ilm, Saale und Unstrut das Weinland entdecken. Bequemer geht es mit dem Ausflugsschiff, z. B. zwischen Freyburg und Blütengrund.



Saale-Unstrut-Elster-Rad-Acht

Länge: 186 km. Sie verbindet verschiedene Radwanderwege zu einem sich kreuzenden Rundkurs. Ab Naumburg verlaufen eine Ost- und eine Westroute u. a. durch Freyburg und Bad Sulza.

Erlebnisroute „Himmelswege“

Länge: 130 km. Vier Stationen: Arche Nebra, Dolmengöttin von Langeneichstädt, das älteste Sonnenobservatorium der Welt in Goseck, Himmelscheibe im Landesmuseum Halle.

Straße der Romanik

Länge: Über 1.000 km durch Sachsen-Anhalt. Sie kreuzt dabei mehrmals die Weinbauregion: u. a. Schloss Neuenburg mit Weinmuseum, Naumburger Dom, Romanisches Haus Bad Kösen.

Elsterradweg

Länge: 250 km. Gestartet wird in Tschechien. Durchs Vogtland geht es Richtung Zeitz. Dort berührt der Radweg die Weinberge von Wetterzeube und Salsitz. Ziel ist die Saalemündung bei Halle.

In guter Gesellschaft ...

... befindet sich der Weinlehrpfad Saale-Unstrut. Viele weitere touristische Routen führen von hier aus durch Landschaft und Geschichte. Sie laden ein zu Entdeckungen in der Weinregion Saale-Unstrut, ob zu Wasser, zu Lande oder in der Luft.

Weinstraße Saale-Unstrut

Länge: 50 km. Von Memleben über Freyburg, Naumburg bis nach Bad Sulza. Entlang von Unstrut, Saale und Ilm finden sich rund 50 Weingüter und Straußwirtschaften.

Weinstraße Mansfelder Seen

Länge: 22 km. Westlich von Halle. Sieben Weinbauorte von Zappendorf über Höhnstedt bis nach Unterrißdorf. 90 Hektar Wein, über 10 Weingüter und Straußwirtschaften.

Weinroute Weiße Elster

Länge: 17 km. Entlang der Weißen Elster. Vom Zeitzer Kloster Posa bis Wetterzeube, über 20 Hektar Wein.



Einer biblischen Plage gleich brach die Reblaus über Europa herein. Eingeschleppt aus Amerika fraß sich der erste winzige Schädling aus Frankreich kommend 1874 zu den deutschen Rebstöcken durch. Dreizehn Jahre später musste die preußische Regierung auch die Region Saale-Unstrut, die ohnehin nur noch 600 Hektar umfasste, zum Seuchengebiet erklären. Die befallenen Flächen mussten gerodet werden. Unterdessen suchten Zuchtspezialisten fieberhaft nach Auswegen.

Die Idee der Pfropfrebe war die Rettung. Dabei werden die Wurzeln widerstandsfähiger amerikanischer Reben mit den herkömmlichen heimischen Sorten veredelt. So fahndeten Züchter in speziellen Rebschulen wie in Zscheiplitz bei Freyburg oder später in Naumburg nach geeigneten resistenten Unterlagen für solche Veredelungen.



Kahle Hänge waren in den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts an Saale-Unstrut allgegenwärtig.

Das Anbaugebiet schrumpfte währenddessen weiter. 1918 waren nur noch wenige Hektar bestockt. Ab 1920 erfolgten dann erste Aufreibungen mit reblausresistenten Pfropfreben in der Region. Die Biologische Reichsanstalt für Reblausforschung Naumburg unter Oberregierungsrat Dr. Börner lieferte dafür sicheres Pflanzmaterial.



Aufbau der Pfropfrebe

Die Pfropfung ist eine Verbindung von zwei Holzteilen verschiedener Rebarten. Der oberirdische Teil einer Pfropfrebe besteht aus unseren europäischen Reben, die mit ihren verschiedenen Sorten die gewünschte Weinart bestimmen. **1**

Aufgepfropft werden sie als „Edelreis“ mit einem Auge (Knospe) auf eine unterirdische Unterlage. **2** Letztere wurde aus reblausresistenten amerikanischen Sorten gekreuzt.

Die Unterlage übernimmt später die Nährstoff- und Wasserversorgung. Aus dem Edelreisaugewächst der Trauben tragende Rebstamm. Beide Teile werden bei der Rebenveredlung mit speziellen Schnitten und nach einigen besonderen Behandlungsmaßnahmen miteinander kombiniert. Sie bilden ein Wundgewebe (Kallus), das die Verbindung herstellt. **3** Die Teile verwachsen und bilden eine funktionsfähige Einheit, die dem Angriff der Reblaus standhält.



UMGEBUNG FREYBURG

Bad Kösen: Landesweingut Kloster Pforta, Weingut Lützkendorf

Balgstädt: Obst- & Weingut Goldschmidt

Burgwerben: Weinstube Doris

Dorndorf: Weingut Beyer, Boys Gutsausschank

Freyburg: Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien, Weingut Deckert, Universitäts-Weinhaus, Weingut Lückel,

WeinGalerie im Schweigenberg, Weinrestaurant „Zur Sonnenuhr“, Weinhaus Hempel, Weinhof Witte

Geiseltalsee: Weinbau am Geiseltalsee Lars Reifert

Gleina: Gleinaer Weingut Böhme, Weinbau Bähler

Goseck: Weinhaus Nitzschker

Gröst: Weingut Thürkind

Kirchscheidungen: Weingut Klaus Böhme

Memleben: Weinhaus Elste, Weinhof Winter

Naumburg: Naumburger Wein & Sekt Manufaktur, Winzerhof Gussek

Roßbach: Weingut Herzer, Weingut Hey Weingut Frölich-Hake, Naumburger

Weinbaugesellschaft 1835, Weinbau „Der Steinmeister“

Schleberoda: Weinhaus Waschfeld

Weischütz: Weingut Wölbling, Weingarten Längricht, Straußwirtschaft Anthoni

Zeuchfeld: Weingut Dr. Hage, Weindomicil Moh

Zscheiplitz: Weingut Pawis

UMGEBUNG HÖHNSTEDT

Höhnstedt: Obstproduktion Höhnstedt, Weingut Born, Weingut Hoffmann, VinolInfo Höhnstedt, Straußwirtschaft Röhrborn

Rollsdorf: Weingut Rollsdorfer Mühle

Seeburg: Weingut Schloss Seeburg

Westerhausen/Harz:

Weingut Kirmann

UMGEBUNG WERDER

Lindow: Weingut Lindow-Vielitzsee

Töplitz: Weingut Klosterhof Töplitz

Werder: Weinbau Dr. Lindicke

UMGEBUNG ZEITZ

Beuditz: Weingut Seeliger

Döschwitz: Weingut Schulze

Würchwitz: Weingut Triebe

Zeitz: Weinhof Kloster Posa

UMGEBUNG BAD SULZA / JENA

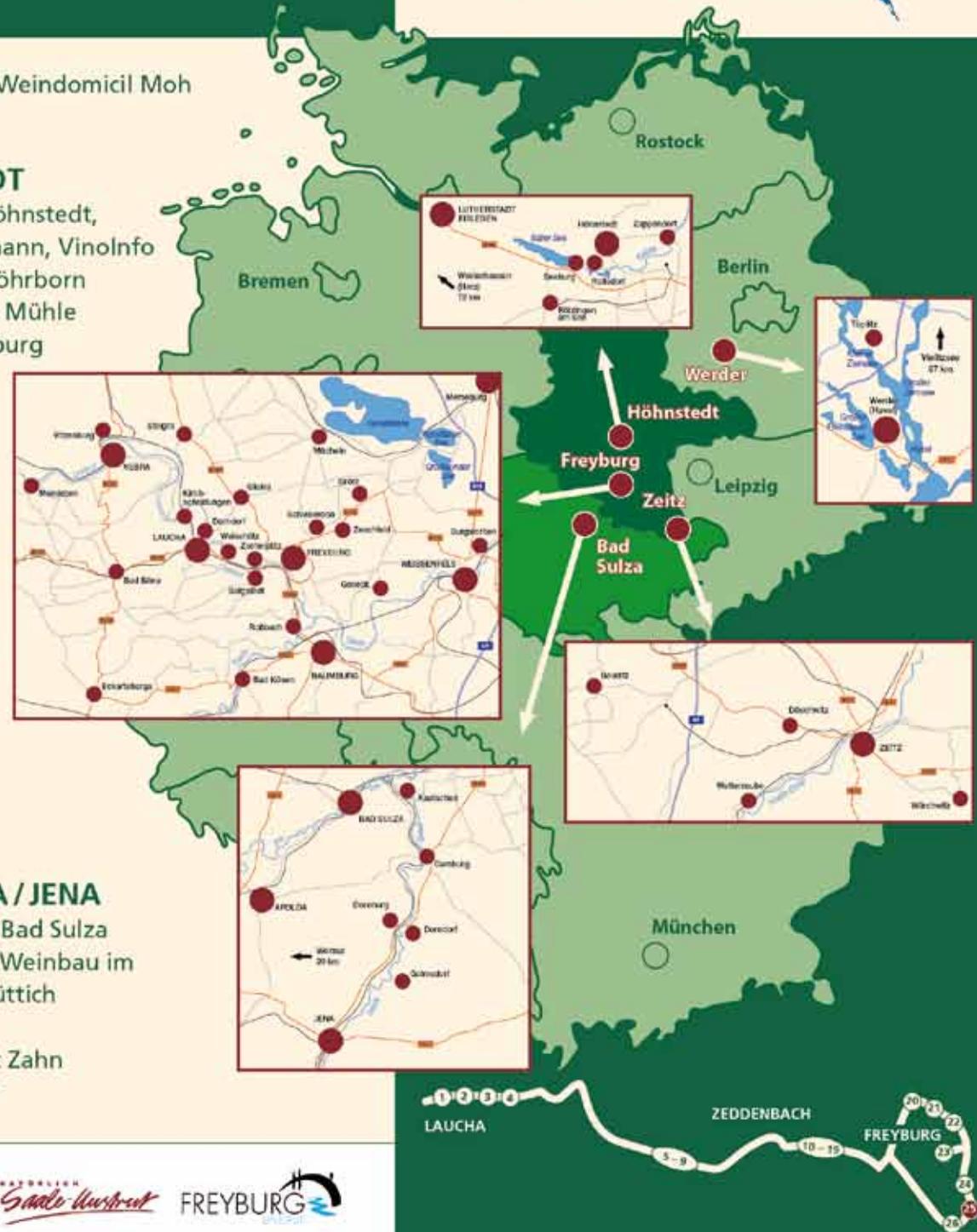
Bad Sulza: Thüringer Weingut Bad Sulza

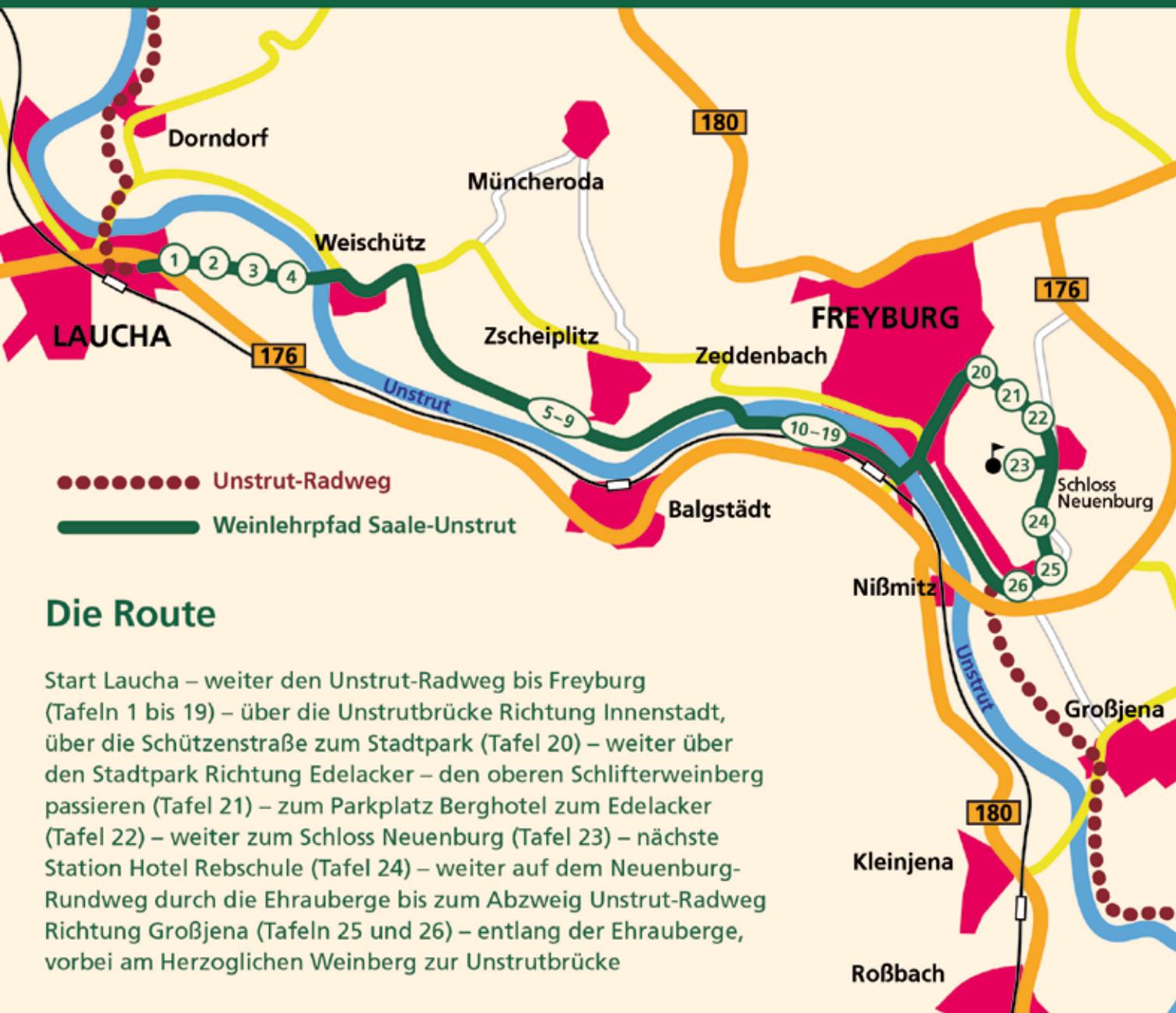
Golmsdorf: Wolfram Proppe – Weinbau im Gleistal, Thüringer Weingut Hüttich

Jena: Weingut Kirsch

Kaatschen: Thüringer Weingut Zahn

Weimar: Weinhaus zu Weimar





●●●●●●●●●● Unstrut-Radweg
 ——— Weinlehrpfad Saale-Unstrut

Die Route

Start Laucha – weiter den Unstrut-Radweg bis Freyburg (Tafeln 1 bis 19) – über die Unstrutbrücke Richtung Innenstadt, über die Schützenstraße zum Stadtpark (Tafel 20) – weiter über den Stadtpark Richtung Edelacker – den oberen Schlifterweinberg passieren (Tafel 21) – zum Parkplatz Berghotel zum Edelacker (Tafel 22) – weiter zum Schloss Neuenburg (Tafel 23) – nächste Station Hotel Rebschule (Tafel 24) – weiter auf dem Neuenburg-Rundweg durch die Ehrauberger bis zum Abzweig Unstrut-Radweg Richtung Großjena (Tafeln 25 und 26) – entlang der Ehrauberger, vorbei am Herzoglichen Weinberg zur Unstrutbrücke

- **Laucha bis Weischütz**
 - 1 Der Weinlehrpfad Saale-Unstrut
 - 2 Ein blühendes Kleinod
 - 3 Die Roten an Saale und Unstrut
 - 4 Die Weißen an Saale und Unstrut
- **Weischütz bis Zeddenbach**
 (für kleine und große Kinder)
 - 5 Gesunde Früchtchen
 - 6 Was krecht und fleucht hier?
 - 7 Der Weinfeind Nr. 1: die Reblaus
 - 8 Gute Erziehung ist alles
 - 9 Auch Trauben fangen klein an
- **Zeddenbach bis Freyburg**
 - 10 Die fünf Schritte zum Sekt
 - 11 Ein Jahr im Weinberg
 - 12 Mit allen Sinnen genießen
 - 13 Bacchus ruft und alle kommen
 - 14 Weinlagen an Saale-Unstrut
 - 15 Kork oder nicht Kork?
 - 16 Terroir Saale-Unstrut
 - 17 Bacchus amat colles
 - 18 Ein Rückgrat aus Trockenmauern
 - 19 Höhepunkte der Weinkultur
- **Rundweg Freyburg**
 - 20 Seit Kaiser Ottos Zeiten
 - 21 Von der Traube in die Flasche
 - 22 Saale-Unstrut schmeckt
 - 23 Zu Wasser, zu Lande, in der Luft
 - 24 Der Rebe noch eins draufgesetzt
 - 25 Hier ist der Wein zu Hause
 - 26 Der Weinlehrpfad Saale-Unstrut