



Das war beim Männertreff im September 2024

Radtour zum Gut Avelsbach mit Betriebsführung und Weinprobe

Mit neun Radfahrern - mit und ohne Unterstützung - machten sich auf den Weg zur ehemaligen staatlichen Weinbaudomäne Gut Avelsbach, wo die restlichen 4 Teilnehmer auf uns warten.

Wir sind bei Sonnenschein mehr oder weniger schwitzend am Gut angekommen. So brachte der Aufenthalt im Kelterhaus, dann im Weinkeller eine willkommene Abkühlung. Das Kelterhaus mit einer großen Traubenpresse ist großzügig ausgestattet und bietet gute Möglichkeiten für optimale Arbeitsabläufe. Der Geschäftsführer des Weingutes, Herr Emmerich begrüßte und gab uns einige Informationen zu den Aktivitäten in Gut Avelsbach.

Bekannt war der Weinbau des Gutes, dass die 30 Hektar Weinbergfläche mit 80% Riesling überwiegend maschinell bearbeitet. Selbst die Weinlese erfolgt in den Hanglagen mit Steillagen-Vollernter.

Weniger bekannt war das Beschäftigungsprojekt „Teilhabe an Arbeit im Gut Avelsbach (TAGA e.V.)“ Hier wird behinderten Menschen die Möglichkeit gegeben, bei guten Arbeitsbedingungen in überschaubaren Projekten, Einblicke in Berufs- und Tätigkeitsmöglichkeiten zu bekommen. Auch im Bereich der Rebenveredelung ist Gut Avelsbach tätig. Leider geben die bisherigen Erfahrungen mit PIWI-Reben, die eigentlich resistenter gegen Krankheiten sein sollen, wenig Anlass zur Hoffnung, zukünftig auf Spritzungen verzichten zu können. Nicht zuletzt, dadurch ist auch das Interesse der Winzer an der Thematik gering.

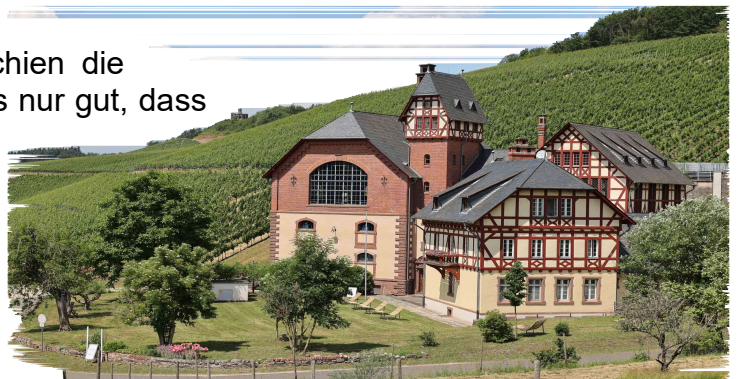
Bezüglich der Historie der Domaine Avelsbach gab es noch einen kurzen Austausch.

Von 1901 bis 1911 erfolgte die Anlagen im Aveler Tal, die zusätzlich mit der Wohnsiedlung für die Bediensteten an der Domänenstraße entstand. Ziel war es: Den traditionellen Weinbau zu fördern und Pflanzenschutzmethode zu erforschen, denn der Weinbau hatte schon schwere Zeiten hinter sich.

Ende des 18. Jahrhunderts ergriff der Kurfürsten von Trier, Clemens Wenzeslaus, die Initiative minderwertigen Reben an der Mosel durch Riesling zu ersetzen. Ab 1840 breitete sich die Pilzkrankung Mehltau, eingeschleppt aus Amerika, in Frankreich aus. Ab 1850 breitete sich die Reblaus ebenfalls aus Amerika, über London, eingeschleppt in Frankreich aus.

Die Reblaus kam zwar erst um 1900 an der Mosel an, da teilweise die Einfuhr von Reben verboten wurde, die Problematik war aber schon viele Jahre bekannt. Die Konsequenz war die Pfropfrebe mit einer amerikanischen Unterlage um weitgehend gegen die Reblaus resistent zu werden.

Nach Verlassen des Weinkellers wurde die Temperatur im Kelterhaus als angenehm warm empfunden und beim Heraustreten ins Freie schien die Hitze in der grellen Sonne unerträglich. So war es nur gut, dass wir zügig in den Seminarraum kamen, wo wir eine Weinprobe mit fünf Weinen genießen durften. Das anschließende Buffet war sehr reichlich und vielseitig, sodass wir ausgiebig zugreifen konnten. Die für den Abend angekündigten Gewitter zeigten sich schließlich am Horizont, sodass wir uns bald darauf zügig auf den Heimweg machten.



Hermann-Josef Dietzen