

EM Jahresausflug zum Weingut Jesser in Güglingen

Letzten Samstag starteten wir bei angenehmen Temperaturen und Sonnenschein aus verschiedenen Regionen in Fahrgemeinschaften zum Weingut Jesser nach Güglingen bei Cleeborn. Es war eine nette Truppe von 21 interessierten Menschen die etwas über den EM Einsatz im Bioweinbau erfahren wollten. Wir machten uns als wir vollständig waren zu einem kleinen Spaziergang von ca. 5 km in die naheliegenden Weinberge auf. An der ersten Etappe erwartete uns Herr Jessers Tochter mit leckerem Gebäck Käsespießen und natürlich den Wein und Saft aus der eigenen Herstellung. Als erstes gab es einen Riesling der alle durch seinen leichten fruchtigen Geschmack begeisterte. Herr Jesser der hauptberuflich als Krankenpfleger arbeitet erzählte uns sehr anschaulich wie er 1993 begann die Weinberge seines Vaters auf Biobetrieb umzustellen und nun auch mit EM und Terra Preta Herstellung arbeitet. Im Herbst wird aus Pferdemit, Trester und Holzhäxel unter Zugabe von EM und unter Luftabschluss ein schnell pflanzen-verfügbare Bokashi hergestellt, der mit der Zugabe von fein vermahlenem Kohlenstaub nach der Vererdung zu einer hochwertigen Pflanzennahrung, die auch Nährstoffe und Wasser länger speichern kann. Diesen Bokashi bringt er dann im Frühjahr mit 20 Tonnen pro Hektar aus. Zwischen den Rebreihen wird in jeder zweiten Reihe eine Blumenmischung (Bienenweide) ausgesät die später wenn sie zu hoch wächst nieder gewalzt wird um zu erreichen, dass sie sich noch aussähen kann und zusätzlich den Boden beschattet.

Nach der ersten Verkostung machten wir uns mit unserem Glas in der Hand wieder auf den Weg zu zweiten Station durch die schönen Weinberganlagen mit einem herrlichen Blick ins Tal. Auch dort erwartete uns wieder ein leckerer Tropfen. Ein Rosè vom feinsten der 2014 den Internationalen Biopreis erhielt.

Nun erzählte er uns über den Pflanzenschutz den er bei seinen Reben anwendete.

Bei jungen Pflanzungen wird durch eine Tropfschlauch Bewässerung mit Zugabe von EM bei starker Trockenheit bewässert. Gegen den Befall der Kirschessigfliege hat er letztes Jahr mit Erfolg EM Lösung und Gesteinsmehl eingesetzt. Dieses Jahr ist durch die lange Trockenheit die Vermehrung der Fliege nicht so stark.

Nun machten wir uns auf zum letzten Teil der Etappe. Am Wegesrand gab es immer wieder leckere Brombeeren zum Naschen und wir fanden auch das ein oder andere Pflänzchen über das der eine oder andere etwas erzählen konnte.

Am letzten Ziel angekommen erwartete uns wieder ein reich gedeckter Tisch mit vielen kleinen Leckereien und natürlich der letzte Wein ein Lemberger trocken der uns vollmundig auf dem Gaumen verging. Es gab immer sehr viele Fragen und interessante Gespräche zwischen den Teilnehmern. Ganz zum Schluss kredenzte uns der stolze Winzer seine jüngste Abfüllung und wir hatten alle bei dem Geschmack ein aha Erlebnis. Dieser Wein der durch die Unterstützung der Mikroorganismen an Aroma, Geschmack und Qualität alles übertraf war ein gelungener Abschluss der Weinprobe.

Nun war die Zeit schon recht fortgeschritten und wir machten uns auf den Rückweg zum Hofladen wo die Teilnehmer noch nach Herzenslust einkaufen konnten.

Als alle Bedürfnisse gestillt waren und wir uns von der Familie Jesser für die gelungene Führung bedankt hatten machten wir uns auf den Weg zu unserer zweiten Station des Stausees Emetsklinge bei Zaberfeld, einem Naturschutzgebiet der besonderen Art. Dort erwartete uns im Wirtshaus am See Peter Dzieciol mit einem Buffet vom feinsten. Es war für jeden Geschmack was dabei ob Fleischliebhaber, Vegetarier oder Veganer alle kamen auf ihre Kosten. Wir ließen es uns gut gehen und nach dem Essen hatte jeder die Möglichkeit den Abschluss selbst zu gestalten. Die einen gingen spazieren andere machten sich gleich auf den Heimweg und die ganz Mutigen nahmen noch ein erfrischendes Bad im See. Alles in allem waren sich alle einig, dass dies ein wirklich gelungener Ausflug war und das dieser nicht der Letzte gewesen sein sollte. Wir hoffen dass wir uns im nächsten Jahr bei guter Gesundheit wieder treffen und neue Bekanntschaften schließen und Erfahrungen sammeln können.

Bericht Sigrid Bellitto