



# GRÜNSTADT TISCHT AUF!

heimische Winzer präsentieren ihre Weine auf dem Schillerplatz

Wirtschafts-Forum Grünstadt  
samstag  
08. Juli 2017 – 10-18 Uhr  
**GRÜNSTADT**  
alles da alles nah!

## 80 Rebensaftprodukte warten auf Genießer

Morgen tischen 16 Winzer in der Fußgängerzone ihre Erzeugnisse auf – Kostenlose Proben – Pfand für guten Zweck

Nach dem großen Erfolg der Premiere im vergangenen Jahr, erfolgt jetzt die zweite Auflage der Aktion „Grünstadt tischt auf“. Am morgigen Samstag zwischen 10 und 18 Uhr werden sich erneut fast alle Winzer der Stadt mit ihren Produkten auf dem Schillerplatz präsentieren.

Drei Weingüter sind zum ersten Mal dabei, wie Ernst-Uwe Bernard, der Geschäftsführer des Wirtschaftsforums, erläutert: Fluch-Gaul und Hammer aus Sausenheim sowie Eberle aus der Kernstadt. Eingebettet zwischen dem Bistro 1987 und dem Schlemmer-Hänger der Lebenshilfe Grünstadt-Eisenberg warten 80 verschiedene Rebensaftprodukte von insgesamt 16 Winzern (einer mehr als 2016) auf neugierige Wein- und Sektfreunde.

„Wie im letzten Jahr werden sie auf hübsch dekorierten Thementischen sortiert zur kostenlosen Probe offeriert“, kündigt Doris Hammer an. Gläser gebe es am Eingang zum Schillerplatz gegen jeweils fünf Euro Pfand. „Das Geld kann bei Rückgabe wieder für einen guten Zweck gespendet werden“, so Hammer. Erneut soll mit der hoffentlich vierstelligen Summe der Lebenshilfeverein in der Haarschnur unterstützt werden.

Gleich neben der Glasausgabe steht eine Theke mit „Prickelndem“. „Hier bietet sich der Start



Gemeinsam viel Spaß werden die Besucher morgen wieder bei der Weinverkostung auf dem Schillerplatz haben.

FOTO: BENNDORF

zu dem Probier-Rundgang an“, findet Hammer. Matthias Gaul erzählt, dass der Jahrgang 2016 interessante Produkte hervorgebracht habe, obwohl es sich um einen verregneten Sommer gehandelt habe. „Wir haben sehr viel manuell im Wingert arbeiten müssen“, erinnert er sich.

Auf dem Goldberg war alles kaputt“, sagt Hubert Eberle. Wegen der hohen Feuchtigkeit hätten

sich Pilzkrankheiten ausgebreitet. „Wir hatten 70 Prozent Ausfall.“ Und bei Reifebeginn sei die große Hitze gekommen, sodass im September Sonnenbrand auf den Trauben drohte, so Gaul. „Früher gab es solche Extreme nicht. Wir kriegen die Klimaveränderung deutlich zu spüren“, sagt der Winzer.

Schwerpunkt bei der morgigen Veranstaltung ist Riesling, für den allein zwei Thementi-

sche reserviert sind. Offert werden 14 Varianten plus drei Riesling-Sekte. Damit die Weissen die richtige Trinktemperatur haben, sei jeder Stand mit einem Kühlwagen ausgestattet, erläutert Bernard. Bei den Roten, die ja eher keine Kühlung benötigen, tut sich laut Eberle der Spätburgunder hervor. Er betont das schöne Miteinander der Veranstaltung. Statt Konkurrenzdenken herrsche Ge-

meinschaftssinn vor. Teilnehmer sind die Weingüter Conrad, Eberle, Eibel, Fluch-Gaul, Karl-Heinz Gaul, Matthias Gaul, Hammer, Gaul-Triebel, Grün, Kneisel, Fritz Kohl, Kohl-Spieß, Mayerhof, Nehb, Schenk-Siebert und Schroth. Für die sommerliche Dekoration sorgt Christiane Krichbaum, Inhaberin des Geschäftes Floristikhandwerk in der Fußgängerzone. |abf

## Jungwinzer mit vielen guten Ideen

Neu im WFI: Hubert Eberle leitet seit einem Jahr den elterlichen Betrieb in der Schlachthofstraße – Weingut seit 1955

Bei der zweiten Auflage des vom Wirtschaftsforum Innenstadt (WFI) und den Winzern der Stadt initiierten Aktionstages „Grünstadt tischt auf“ beteiligen sich einige Weingüter zum ersten Mal. Darunter ist der Betrieb Eberle aus der Schlachthofstraße. Seit rund einem Monat ist er auch Mitglied der Werbegemeinschaft.

„Mir liegt es sehr am Herzen, die Aktivitäten des Wirtschaftsforums zu unterstützen“, sagt der Geschäftsführer Hubert Eberle. Dabei möchte er neue Impulse geben und so mithelfen, die Attraktivität der Stadt zu steigern. Kreativ genug dürfte der Mittzwanziger sein. So hat er beispielsweise die rustikalen Möbel der im April eröffneten Vinothek auf dem elterlichen Hof selbst kreiert und geschreinert. Es entstanden unter anderem eine wunderschöne Deckenleuchte aus Wurzelholz und Stühle mit schlanken, hohen Lehnen aus Fassdauben.

„Zuvor war das ein Lagerraum mit einer kleinen, wenig einladenden Verkaufsstelle“, berichtet er. Der junge Mann, der nach dem ersten Staatsexamen in Jura durch einen Schlaganfall seines Vaters Karl im vergangenen Sommer in die Leitung des Weingutes mehr oder weniger unfreiwillig hineingerutscht ist, hat sich vorgenommen, das kleine

Unternehmen zu modernisieren und mit besonderen Produkten am Markt zu positionieren. Dazu gehöre auch das Nutzen von sozialen Netzwerken, betont er.

Gegründet wurde das Weingut am jetzigen Standort 1955 von seinem Großvater Edmund. 1990 übernahm es dessen Sohn Karl. „Er führte es als Mischbetrieb mit Gemüse, Getreide und Wein“, so Eberle. „Mein Vater war Landwirt mit Leib und Seele, es war seine Leidenschaft.“ Profit habe eine untergeordnete Rolle gespielt und es gebe einen ziemlichen Investitionsstau. Ein Drittel der 15 Hektar Rebfläche lägen brach und müssten reaktiviert werden. Hubert Eberle spricht vor Ideen und Tatendrang. Um das auch ausleben zu können, hat er sich bereits ein enormes Wissen angeeignet. „Ich habe mich in die Unterlagen eingearbeitet, die mir Freunde zugesandt haben, die an der Hochschule Geisenheim Oenologie studieren“, erzählt er. Schwer falle ihm das nicht, er liebe komplexe Zusammenhänge. Inzwischen kann er darüber referieren, wie man aus unterschätzten Rebsorten wie dem Portugieser Außergewöhnliches zaubert. „Wir verwenden die Trauben alter Weinstöcke aus den 1960ern, die sehr mineralisch sind, und bauen das Produkt ausschließlich im Holz aus“, erläutert Eberle. Der Luftaustausch, der dem



Diese ungewöhnliche Theke hat Hubert Eberle, Geschäftsführer des gleichnamigen Weingutes, selbst kreiert.

FOTO: BENNDORF

Wein in Stahlfässern versagt bleibt, habe eine äußerst positive Wirkung auf das Erzeugnis, mache es haltbarer, gebe ihm eine

komplexere Struktur und ein größeres Volumen.

Auch der höherpreisige Spätburgunder reift komplett in Fas-

ern aus amerikanischer Eiche. Es werde mit dem Toasting (Anrösten) verschiedener Hölzer gespielt, wodurch dem Barrique-Wein zusätzliche Aromastoffe zugeführt werden. Auch Spontanvergärung (mit nicht standardisierten Hefen) werde versucht. „Wir möchten experimentieren, um etwas Besonderes zu schaffen“, so Eberle, der jetzt auch regelmäßige Barrique-Verkostungen anbieten will. „Wer öfter teilnimmt, kann erfahren, wie sich der Wein von Monat zu Monat verändert.“

Dem Neu-Winzer stehen sein jüngerer Bruder Alexander, der Wirtschaftswissenschaften studiert, und seine Mutter Alicja zur Seite. Die Mama kümmert sich vor allem um die Pension mit fünf Fremdenzimmern. „In der Saison sind wir immer ausgebucht. Wir bieten Frühstück sowie Führungen durch Wingert und Weinkeller an.“ Zum Personal gehören auch drei Mitarbeiter, davon zwei nur bei Bedarf, und während der Weinlese kommen etliche Aushilfen dazu. „Einem Flüchtling aus Afghanistan habe ich darüber hinaus die Chance gegeben, bei uns ein Praktikum zu absolvieren“, berichtet Hubert Eberle, der mit anderen Jura- und Medizinstudenten den Verein Refugee Law Clinic in Mainz zur Beratung in Asyl- und Ausländerrechtsfragen gegründet hat. |abf

**SUMMER SALE**

Sofas aus Ausstellung bis 50% reduziert

Mitten in Grünstadt.  
**huthmacher**  
Küche · Wohnen · Raumkonzepte

Möbelhaus Huthmacher e.K. · Grünstadt · www.moebel-huthmacher.de

Wirtschafts-Forum Grünstadt

GRÜNSTADT TISCHT AUF!

alles da alles nah!

SWEN

Samstag 08. Juli 2017 – 10-18 Uhr

heimische Winzer präsentieren ihre Weine auf dem Schillerplatz


**DER ERSTE EINDRUCK – DAS MUSS SITZEN.**

SATZ | Professionell gemachte Drucksachen erkennt man daran, dass jeder Buchstabe perfekt sitzt. Bei uns für jede Zeile Pflicht.

dpp | Werbeagentur für Digital- und Printmedien  
www.digitale-prepress.de

**dpp**

**NEUERÖFFNUNG**

Eis aus eigener Herstellung und Waffeln sowie Fingerfood und Antipasti gibt es zu italienischem Wein und deutschem Sekt, zu Drinks mit und ohne Alkohol oder zu Kaffeespezialitäten!

**Dolce Salato**

Jakobstraße 15b • 67269 Grünstadt  
auf dem Parkplatz des ehemaligen Kinos hinter dem Hotel Jakobslust  
Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag 11 bis 24 Uhr

**Mein Werbeplatz**

VIP-Plätze in der RHEINPFALZ.

Werbung in der RHEINPFALZ wird gesehen!

Informationen unter: 0631 3701-6724

Wir leben Pfalz. **DIE RHEINPFALZ**