

Weinbau am Kulm

"Ortega" wächst auf der "Kulmleitn" auf 560m Höhe – eine Rarität

"As g'steckt is" dieser Feststellung verwendet man in der nördlichen Oberpfalz gemeinhin den Ausschank von selbst gebrautem Altbier. Anders in Nabburg, dort handelt es sich um selbst angebaute Reben der "Weinfreunde Kulm", die 1999 begannen, auf der "Kulmleitn" Weinstöcke zu pflanzen und inzwischen die Früchte ihrer Arbeit ernten.

Erstmals wurde Weißwein der Sorte "Ortega", Jahrgang 2005, am 19. November 2005 im Gasthaus "Zum Kulm" bei einem Heurigenabend ausgeschenkt.

Hinter den Weinfreunden verbergen sich der Gastwirt Max Meier, der Lehrer Günther Wurster und sein Sohn Thomas, der Eisenbahner Rudi Meier und der inzwischen verstorbene Pensionist Lorenz Kleierl.

Weinbauprojekt geboren in Reykjavik

Günther Wurster interessierte sich schon immer für heimatliche Geschichte und war als gebürtiger Regensburger mit Weinanbau an der Donau vertraut. Seit 1979 lebt er in Nabburg und der Gedanke, hier Wein anzubauen, ließ ihn nicht mehr los.

Als er 1998 mit dem Ehepaar Meier auf einer Studienreise in der isländischen Hauptstadt Reykjavik war, wurde die Idee geboren, den Weinanbau in der Oberpfalz wieder aufleben zu lassen.

Kaum wider in Nabburg angekommen, wurde nun der Weinbau auf der "Kulmleitn" mit viel Elan in Angriff genommen. Es wurden 200 Rebstöcke der Sorte "Ortega" von den Weinfreunden gekauft und an Ort und Stelle gepflanzt. Vorher aber galt es noch, die Weinlage zu parzellieren, den Boden vorzubereiten und die Rankhilfen zu errichten.

Ertrag stetig gesteigert

Der "Kulmwirt" Max Meier und die anderen Weinfreunde hegten und pflegten auf ihren gepachteten Grundstücksteilen die jungen Weinstöcke. Am Anfang war natürlich nicht gleich mit einem entsprechenden Ertrag zu rechnen und so mussten sich die Hobbywinzer am Wirtshausstammtisch so manche bissige Bemerkung anhören.

Doch allen negativen Vorhersagen zum Trotz war es dann 2002 soweit. 30 Liter waren das Ergebnis des ersten Kelterversuchs. Diese Weinrarität blieb natürlich den Weinfreunden selbst vorbehalten, doch in den Folgejahren steigerte sich der Ertrag, so dass man 2005 stolze 220 Liter ins Fass brachte.

Hobby-Kellermeister Max Meier, der in seiner Ausbildung zum Koch und Küchenmeister die Grundbegriffe des Weinmachens erlernte, ist für den Ausbau des Weins im Keller zuständig. Um nicht nur mit Wissen aus der Theorie ans Werk zu gehen, hat er sich das Praxiswissen in Ungarn bei einem Privatwinzer angeeignet. Wie er versichert, ist der Wein rein naturbelassen trocken ausgebaut, abhängig davon wie das Wetter im Jahr auf den Wein Einfluss nimmt.