

Erste Lese auf dem Weinberg

In wenigen Monaten soll der erste Wein von Juliane und Wolfgang Dähn aus Dorf Mecklenburg fertig sein

Sarah Heider

Endlich ist es soweit: Vor zweieinhalb Jahren pflanzten Juliane und Wolfgang Dähn fünf Rebsorten auf ihrem Weinberg in Dorf Mecklenburg. Nun ernten sie im wahrsten Sinne die Früchte ihrer Arbeit. Auch zehn fleißige Helfer aus der Familie und dem Freundeskreis sind an diesem Sonnabendmorgen früh aufgestanden, um die Jungfernllese des einzigen Weinbergs in Nordwestmecklenburg mitzuerleben.

Nicht nur für den Berg, sondern auch für alle Beteiligten ist es die erste Lese. „Richtig aufgeregt bin ich nicht mehr. Wir probieren seit drei Jahren ständig etwas Neues aus. Da denkt man irgendwann bei einer neuen Aufgabe nur noch: Ach, das wird schon“, sagt Juliane Dähn. Ihr Mann teilt unterdessen Eimer und Gartenschere an die Helfer aus, zu denen auch Janine Nomigkeit aus Gadebusch gehört. Bevor Juliane Dähn in Elternzeit ging, haben sie zusammen in Gadebusch gearbeitet. „Ich wollte heute unbedingt dabei sein. Sowas hat man ja sonst in der Region nicht“, sagt Nomigkeit. Wie sie gute von schlechten Trauben unterscheiden kann, erklären ihr die Dähns.

Die schimmeligen Früchte werden sofort aussortiert. „Nehmt die anderen Trauben ruhig in die Hand und probiert eine. Die müssen schön fest sein und dürfen nicht zu sauer sein“, weist Wolfgang Dähn ein. Gelesen wird auch immer nur von einer Seite der Rebe. Um es ihren Helfern einfacher zu machen, hat das Ehepaar jede zweite Zeile gemulcht. Eifrig machen sich die Helfer an die Arbeit. „Wenn es noch ein bisschen wärmer wäre, würde man sich wie



Jungfernllese auf dem Weinberg Dähn: Etwa 300 Kilogramm Trauben passen in eine Box, die Juliane Dähn und ihre Erntehelfer nach und nach füllen. Foto: Sarah Heider

im Süden fühlen“, scherzt Letizia Pahl, Wolfgang Dähns Mutter. Natürlich ist sie stolz auf ihren Sohn und ihre Schwiegertochter: „Es ist toll, dass sie sich das getraut haben.“ Im März wird der erste Weißwein fertig

„Wir probieren seit drei Jahren ständig etwas Neues aus. Da denkt man bei einer neuen Aufgabe nur noch: Ach, das wird schon.“

Juliane Dähn
Besitzerin eines Weinbergs

sein. „Wir haben jetzt schon mehr Anfragen, als wir Wein haben“, berichtet Wolfgang Dähn. Etwa 150 Interessenten haben sich bereits bei ihm gemeldet. Auch einige Geschäfte, die mit regionalem Wein han-

deln, hätten bereits angefragt. „Die müssen wir allerdings erstmal vertrösten. Wir wollen erst Erfahrungen sammeln, welche Qualität und welche Mengen Wein wir rauskriegen“, erläutert Wolfgang Dähn.

Dann ruft ihn sein jüngster Erntehelfer zur Hilfe: Sein elfjähriger Cousin Felix Hasselberg, der seinen schweren Eimer nicht hoch genug bekommt, um die Weintrauben in die Kiste zu kippen. „Eigentlich bin ich ein Langschläfer, aber dafür hat es sich gelohnt, um 6 Uhr aufzustehen“, findet Felix. Von Müdigkeit ist bei ihm jedoch keine Spur mehr zu entdecken. Stattdessen hält er seinen Vater Frank auf Trab und schleppt eifrig einen vollen Eimer nach dem anderen zur Sammelstelle. Nach einer halben Stunde ist die erste Kiste mit etwa 300 Kilogramm Trauben voll.



Welche Trauben rausgeschnitten werden sollen, zeigt Juliane Dähn ihrer Freundin Janine Nomigkeit (l.). Foto: Sarah Heider

Noch am selben Tag wandern die Trauben in die sogenannte Abbeermaschine, die die Stiele von den Früchten trennt. „Dann werden die Trauben zu Saft gepresst und dieser in Fässer gefüllt“, berichtet Julia-

ne Dähn. Am nächsten Tag gibt ihr Mann Hefe hinzu, die den Saft zum Gären bringt. So wird aus den Trauben der ersten Lese in wenigen Monaten der erste Wein aus Nordwestmecklenburg.

Gadebusch-Rehnaer Zeitung

REDAKTION

Leitender Redakteur Lokales: Timo Weber
Leiterin Content Unit Nord: Christina Köhn
Holger Glaner (verantwortl.),
Michael Schmidt

ANSCHRIFT

Joh.-Stelling-Straße 6 19205 Gadebusch
Telefon: 03886/38 38 82 27
Fax: 03886/38 38 82 25
E-Mail: gadebusch@svz.de

VERKAUFSLEITUNG

Maik Trinkhahn

ABONNENTENSERVICE

Telefon: 0385/63 78 83 33
Fax: 0385/63 78 83 35
E-Mail: abo@svz.de

KLEINANZEIGENNAHME

Telefon: 0385/63 78 84 44