



Normaler Werktag in Groß-Umstadt: Die Cafés am Marktplatz sind immer gut besucht, die Einwohner der Stadt zeigen, wie lebensfroh sie sind.

Foto Rainer Wohlfahrt

Genussvolle Randlage

Klein, fein und edel ist das Geschäft mit den Reben auf der Odenwälder Weininsel. Jetzt sind dort wieder Festtage.

Von Werner Breunig

Ein Weinberg zu bewirtschaften, das sei wie Viehhaltung: Urlaub könne man da nicht machen. Das sagt Andreas Petermann, einer von rund 90 Nebenerwerbs- und Hobbywinzern in Groß-Umstadt. Hier, auf der sogenannten Odenwälder Weininsel, geht alles überschaubar und beschaulich zu. Es gibt Rebflächen, die sich mit nur 100 Quadratmetern auf Puppenstubbenniveau befinden. Die meisten bringen es auf 400 bis 500 Quadratmeter, sechs Winzerfamilien keltern den Wein selbst, ein Weingut macht als Vollerwerbsbetrieb alles selbst vom Pflanzen der Reben über die Ernte bis zur Flaschenabfüllung des Weines. Für alle anderen ist die Winzergenossenschaft da, die drei Viertel des Umstädter Weines produ-

ziert und vermarktet. Klein, fein, edel und teuer, so verstehen die Umstädter Winzer ihr Geschäft. Für manchen ist es nur Hobby und Zeitvertreib, Ausgleich zur sonstigen Hektik. Ohne dass die Weinberge immer nennenswerte Erlöse abwerfen.

Das alles färbt auch ab auf die Stadt mit ihren 22 000 Einwohnern. Sie wirkt anders als die Kommunen in der Nachbarschaft. Das fällt in der fachwerklastigen Innenstadt sofort auf. Zunächst überrascht die Dichte von Restaurants und Kneipen, von Cafés und Straußwirtschaften. Dann aber spürt man, dass es viel Leben gibt auf den Straßen und Plätzen, dass der von Gastronomie umlagerte Marktplatz vor dem Renaissance-Rathaus immer gut bevölkert ist. Die Stadt feiert

gerne und viel, nutzt dabei auch ihre Randlage abseits der großen Zentren, aber nicht weit von ihnen entfernt. Die vielen Touristen und Tagesausflügler beweisen das, und sie kommen gerne.

Die Lage macht es: am Rande des Dieburger Beckens, zum Teil schon in den Seitentälern des Odenwalds. „Einfach schön“ sagt der gerade wiedergewählte Bürgermeister Joachim Ruppert (SPD) dazu und verweist auf die historische Altstadt mit den Schlössern und Gutshöfen, die auf alten Reichtum hinweisen, auf die Landschaft und auf die sogenannten weichen Standortfaktoren: Kreiskrankenhäuser, Schulen, Kultur, nicht zuletzt die vielen Feste in der Stadt. Die Grundstückspreise seien hoch, aber bei weitem nicht so hoch wie in Darmstadt oder dem

inneren Teil des Ballungsraumes. Massentourismus findet sich nicht ein, aber in den Weinbergen mit ihrer Sicht auf den Otzberg und in Richtung Frankfurt bleibt man an sonnigen Tagen nicht allein.

Die Odenwälder Weininsel gehört zum Weinbaugebiet Hessische Bergstraße, der bis zur Wiedervereinigung kleinsten Weinregion in Deutschland. Zur Rheinebene sind es gut 20 Kilometer Luftlinie. Deshalb kam das Wort von der Insel auf. Und Inseln haben ihre Eigenarten.

Der Weinbau zieht sich als roter Faden durch die Geschichte der Stadt seit Römerzeiten. Der „Traubenstein“ in der Stadtkirche kündigt davon. Aus dem zehnten Jahrhundert gibt es Nachweise von

Weinbau, der aber im Dreißigjährigen Krieg völlig zum Stillstand kam. Wirte und Bauern hatten immer ihre Reben und ihren Wein, doch was da im Keller gelagert war, hatte wohl so seinen eigenen Geschmack nach Kartoffeln und Kohle. Irgendwie blühte der Weinbau nach dem Zweiten Weltkrieg wieder richtig auf, auch wenn die süddeutsche Erbteilung keine großen Flächen ermöglichte. So fanden sich die meisten Winzer in der Genossenschaft zusammen, die 1959 gegründet wurde.

Kreativ seien sie, sagen die Mitglieder der Genossenschaft von sich selbst, immer für neue Sorten, bereit, neue Wege zu beschreiten. Wie Andreas Petermann, der Vorsitzende des Weinbauvereins, begeistert berichtet, der alle, ob Hobby- oder Vollerwerbswinzer, vertritt, stürben die Winzer nicht aus, vielmehr kämen junge hinzu, und die Alten würden nicht verdrängt. Lehrer und Ingenieure gehörten dazu. Und die Fläche werde ausgeweitet. Auf knapp 84 Hektar summiert sie sich heute. Drei Lagen gibt es mit unterschiedlichen Böden aus Sandstein oder Porphyr: Stachelberg, Steingerück und Herrnberg. In dem der Weininsel zugehörigen Roßdorf mit der Winzerfamilie Edling findet sich Vulkangestein.

Bei den Rebsorten dominieren Riesling und Müller-Thurgau, gefolgt von Grauem Burgunder, Weißem Burgunder, Dornfelder, Acolon, Regent und Spätburgunder. Für den Klimawandel hat die Hessische Bergstraße als Plan B den Roten Riesling in der Hinterhand, eine autochthone Rebsorte, die Wärme besser verträgt, aber als Weißwein durchgeht.

Umstädter Wein lässt sich nur in der engeren Region erwerben. Die geringe Menge erlaubt die große Vermarktung nicht. Und so gehen gut 60 Prozent in den Direktverkauf ab Hof oder Genossenschaft. Im engeren Umkreis bekommt man den Wein auch im Einzelhandel, selbst an Tankstellen. Um Kunden zu gewinnen, laden die Winzer auch zu Festen ein, öffnen ihre Straußwirtschaften, sorgen für Events und Firmenveranstaltungen. Und das Internet erleichtert auch die Bestellung und die Lieferung an jeden Ort außerhalb, wie der Geschäftsführer der Genossenschaft Oliver Schröbel bestätigt.

Vor 30 Jahren wurde in den Umstädter Lagen erstmals in Hessen Dornfelder angebaut. Es setzte ein regelrechter Hype ein. Weil das Angebot knapp war, gab die Winzergenossenschaft nur begrenzte Mengen ab, und es bildeten sich am ersten Verkaufstag lange Schlangen.

Willi Diehl ist als Besitzer des Weingutes Brücke-Ohl der einzige Vollerwerbswinzer auf der Weininsel. Als direktvermarktender Betrieb bewirtschaftet er eine Fläche von 8,4 Hektar in allen drei Weinlagen. Diehl selbst ist auch der Kellermeister. 60 bis 70 Prozent des Weines veräußert er im Direktverkauf an Kunden, die aus dem Rhein-Main-Gebiet zu ihm kommen. Schon Anfang des vergangenen Jahrhunderts betrieb die Familie eine Gastwirtschaft. Heute ist das Restaurant an der Georg-August-Zinn-Straße verpachtet, doch nebenan entsteht gerade eine Vinothek, die im April nächsten Jahres den Betrieb aufnehmen soll.

Bis dahin finden die Groß-Umstädter und ihre Gäste andere Gelegenheiten, sich Wein schmecken zu lassen. Derzeit bereitet sich die Stadt auf das Winzerfest vor, das am nächsten Wochenende beginnt und vier Tage dauert, mit vielen Veranstaltungen, darunter Musik und Kleinkunst, mit zahllosen Weinständen und einem großen Festzug am Winzerfestsonntag. Schon an diesem Wochenende, auch am heutigen Sonntag, findet in Groß-Umstadt ein Bauernmarkt in der Altstadt statt, mit Direktvermarktern, thematischen Stadtführungen, dem ersten Odenwälder Apfelherbst.

Das Winzerfestprogramm findet sich im Internet unter www.gross-umstadt.de

GESCHMACKSACHE

VON JACQUELINE VOGT

Essen und Party im Pop-up-Lokal



Wer den Abs-Saal der Deutschen Bank kennt, kann die Veränderung ermessen. Wer ihn nicht kennt, sieht einfach einen sehr großen, interessant hergerichteten Raum, statt kühl in Weiß sind die Wände jetzt allesamt schwarz. Riesige Bilder und Schriften bringen Farbe, von baustellenartigen Metallgestängen wuchern Pflanzen herunter, eine Bar leuchtet, und an der Stirnseite des Raums ist eine offene Küche aufgebaut: Bis zum 14. Oktober ist das ehemalige Deutsche-Bank-Gebäude an der Jungnhofstraße in Frankfurt ein gastlicher Ort.

Der Caterer und Gastronom Klaus Peter Kofler betreibt dort das Pop-up-Lokal Pret a diner. Er tut das wie schon zuvor rund um eine Internationale Automobil-Ausstellung; zuletzt baute er das temporäre Restaurant in einer leeren Hochhaustage auf. Den Ort des Geschehens um seiner selbst willen zu besu-

chen lohnt sich auch dieses Mal, denn das Gebäude wird bald zu größten Teilen abgerissen werden.

Pret a diner muss man aber nicht vorrangig unter stadthistorischen Aspekten sehen, es ist vor allem ein Party-Spaß, zu zweit oder in einer größeren Gruppe. Im Foyer und in angrenzenden Räumen im Erdgeschoss zeigt die Nobel-Automarke Aston Martin ein paar handgefertigte Sportwagen, ein Stockwerk höher gibt es Handgemachtes zu essen: Indisches, Chinesisches und Italienisches, außerdem hawaiianisches Poké, bei dem Sushi-Zutaten von Fisch bis Algen in einer Schüssel geschichtet werden. Die Gerichte stammen von Gastronomie-Start-ups aus London.

Zur Auswahl stehen 20 Teller, zu einem Eintrittspreis von 69 Euro werden einem fünf als Empfehlung des Hauses serviert, man kann aber auch selbst wählen. Die Geschmacksbilder bewegen sich überwiegend im Harmonisch-Runden, selten sticht ein Ton intensiv hervor, um Irritation, die auch faszinieren

kann, geht es hier nicht so sehr. Verlassen kann man sich auf die Qualität, der Tipp an dieser Stelle: die wie ein kleiner, weicher Kloß servierte Nduja, auf einem Ricottaspiegel und mit geröstetem Brot, das Poké mit ungesäuertem Yellow-Fin-Thunfisch und Ananas-Chili-Salsa, die Papardelle mit Ragù, das Huhn in einer mit fruchtigem Kashmiri-Chili und Kreuzkümmel gewürzten Tomatensauce („Old Delhi Chicken“).

Buchen muss man im Internet, hat dann einen festen Sitzplatz für eine bestimmte Zeit. Für 19 Euro werden „Early Bird Tickets“ verkauft, für die gibt es eine kleine Speisenauswahl, ausschließlich um 18.30 Uhr. Für die Zeit von 22 Uhr an sind Karten für zehn Euro zu haben, der Konsum wird verrechnet. Wer ohne Ticket an der Jungnhofstraße auftaucht, wird an der Bar sicher auch einen Platz finden (Weintipp: der Lugana von Tommasi Viticoltori). Fazit: für Leute, die essen und feiern wollen.

Pret a diner, Jungnhofstraße 11 in Frankfurt, Tickets unter www.pretadiner.com.

Israelische Küche im Club Michel

FRANKFURT. Auf Einladung der Jüdischen Gemeinde und der Gastronomen James und David Ardinast (Restaurants „Maxie Eisen“, „Stanley Diamond“) wird Yossi Elad, der in Jerusalem das Restaurant „Machneyuda“ betreibt und in London das „Palomar“, im Oktober in Frankfurt gastieren. Elad, der in ländlicher Umgebung aufgewachsen ist und knapp 70 Jahre alt ist, gilt als einer der Protagonisten der neuen israelischen Küche. Er kombiniert orientalische mit europäischen Traditionen, verwendet Gemüse, Früchte und Fisch und prägnante Gewürze, mixt Rohes und Gegrartes. In Frankfurt wird er zehn Tage lang im „Club Michel“ im Bahnhofsviertel koscher kochen. Sieben bis neun Gänge sollen angeboten werden, mal auf Tellern, mal direkt vom Tisch serviert, es solle gegessen und auch getanzelt werden, sagen die Veranstalter, Elad stehe für einen interaktiven kulinarischen Abend (Yossi Elad im Club Michel, Münchener Straße 12 in Frankfurt. Vom 17. bis zum 28. Oktober, jeweils von 18 Uhr an, Menüs zwischen 49 und 69 Euro. Buchung und weitere Informationen unter info@clubmichel.de).



Morgenstund' hat Vivaldi im Mund

Die anregende Mischung für den Morgen:
hr2-Kulturfrühstück – Montag bis Samstag ab 6.00 Uhr,
Sonntag ab 9.00 Uhr und in der App

hr2-kultur. Bleiben Sie neugierig!