

Frische Luft für den Schwanenweiher

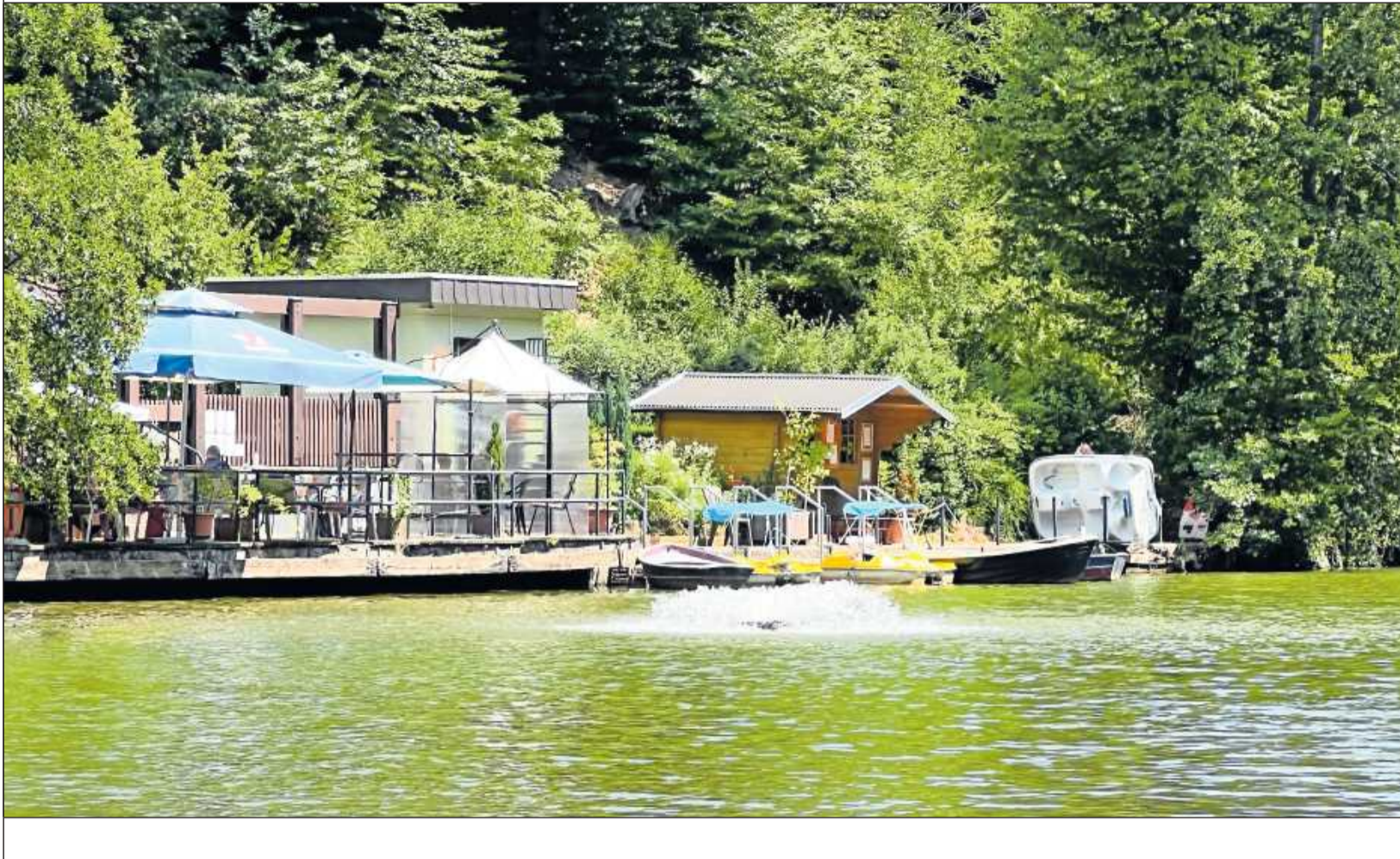


FOTO: STADTWERKE

Seit vergangener Woche sprudelt im Schwanenweiher in Bad Bergzabern eine kleine Fontäne, um ihn vor dem Umkippen zu bewahren. Wegen der lang anhaltenden Hitze und weil der Erlbach wegen Wassermangels als Sauerstoffversorger ausfällt, drohte das dem Gewässer im Kurpark. Als Soforthilfe pumpte die Feuerwehr bislang täglich einen Wasserstrahl in den Weiher. Diese Aufgabe übernimmt nun eine Belüftungsanlage, die vor einiger Zeit in einem Teich am Haus des Gastes im Einsatz war und mittlerweile eingelagert ist, wie Stadtwerke-Geschäftsführer Christian Müller auf RHEINPFALZ-Anfrage bestätigt. So lange die Durchflussmenge des Erlbachs derart gering und die Temperaturen hoch bleiben, wird das Gerät laufen. Sobald eine künstliche Belüftung des Weihers nicht mehr nötig ist, wird es abgeschaltet. „Dann müssen wir ja auch die Energie nicht weiter dafür verbrauchen“, sagt Müller. [cde]

B38-Baustelle: Erneut Kontrolle

OBERTOTTERBACH. Die Polizei hat am Dienstag erneut das Durchfahrtsverbot im Baustellenbereich der B38 bei Oberotterbach und Pleisweiler-Oberhofen überwacht. 29 Fahrer wurden verwarnet, weil sie die Sperrung umgingen. Drei Fahrer hatten keinen Gurt angelegt. Die Polizei kündigt an, ihre Kontrollen an der Baustelle fortzusetzen. Die Bundesstraße ist bis September gesperrt, damit der neue Geh- und Radweg angelegt werden kann. Die Sperrung zwischen dem Ortsausgang und der Zufahrt zum Tennisplatz in Oberotterbach ist erforderlich, um die Arbeiten für den Radweg an der Brücke über den Dierbach zu erledigen. Die Straße, die weiter zum Deutschen Weintor führt, wird im Schnitt täglich von mehr als 7200 Verkehrsteilnehmer befahren. Umgeleitet wird über Steinfeld. [arh/höj]

Tankstelle: Diebe an Staubsaugerautomat

EDENKOBEN. Im Zeitraum von Donnerstag bis Montag haben unbekannte Täter den Staubsaugerautomaten der Oil-Tankstelle in Edenkoben aufgebrochen und einen geringen Geldbetrag gestohlen, wie die Polizei berichtet. Verdächtige Wahrnehmungen oder Hinweise können der Polizei Edenkoben unter Telefon 06323 9550 mitgeteilt werden. [rhp/höj]

Juliers mit Naturweinen auf dem Markt

Zurück zu den Wurzeln – das ist der Leitgedanke, der Jakob und Lena-Maria Julier antreibt. Die Geschwister sind ambitioniert und zählen mit ihren Naturweinen in der Südpfalz zu den Pionieren einer neuen Denke. Da werden zum Beispiel lange Triebe nicht geschnitten, sondern gewickelt.

VON SABINE SCHILLING

ESCHBACH. Der Mann wirkt dynamisch, zupackend, und er lächelt freundlich. An seinen Armen wachsen Reben, die Früchte tragen. Dschey Dschey, so der Name, legt auf den Etiketten seiner Weine einen außergewöhnlichen Auftritt hin. Dschey Dschey ist Jakob Julier. Er ist Winzer in Eschbach und kann beides: Naturwein und konventionellen Wein. Gemeinsam mit seiner Schwester Lena-Maria verfolgt er das Ziel, „Weine zu machen, wie sie eigentlich gemacht werden sollten“, nämlich ohne Zusätze von Schwefel, Enzymen oder anderen Substanzen. Naturvergoren.

„Wenn die Jugend einsteigt, soll sie ihre eigene Stilistik entwickeln.“ Das sagt Beate Schmitzer-Julier, die mit ihrem Mann Stefan Julier in Eschbach in achter Generation das Weingut Schmitzer-Julier führt. Dass beide Kinder in die Fußstapfen der Eltern treten, ist bemerkenswert. Dass die Jugend mit der eigenen Stilistik für Furore sorgt, ist eine Bestätigung für die Eltern, vieles richtig gemacht zu haben.

Im Mittelpunkt steht Langlebigkeit der Reben

Jakob Julier ist als einer von 20 Jungwinzern beim Wettbewerb „Die Junge Pfalz“ des Vereins Pfalzweinz für ein Jahr erst vor Kurzem zum Markenbotschafter für Pfälzer Wein auserkoren worden. Er hatte auch Naturwein angestellt. Lena-Maria Julier, genannt Lelle, hat das einzige deutsche vegane Sterne-Restaurant in Frankfurt, Seven Swans, für ihren Wein begeistern können. Die Geschwister praktizieren den ökologischen Weinbau. „Der Weinberg ist für uns der wichtigste Teil unserer Arbeit. Er ist das Fundament des Weinmachens“, unterstreichen sie. Dahinter steckt der Wunsch, einen möglichst kleinen ökologischen Fußabdruck zu hinterlassen, erläutert Lelle Julier.

Die 28-Jährige propagiert die schonende Form des Rebschnitts nach der Simonit-Sirch-Methode, benannt nach den Weinbaufachleuten Marco Simonit und Pierpaolo Sirch aus dem italienischen Friaul. Die junge Frau arbeitet für sie und bringt in Deutschland und Österreich Winzern den sanften Rebschnitt bei. Im elterlichen Betrieb in Eschbach praktizieren sie dies übrigens seit zwei Jahren.

Geschnitten wird dabei nur ins junge Holz, weil ältere Triebe anfälliger für Krankheiten sind. Im Mittelpunkt steht die Langlebigkeit der Reben, die durchaus 50 Jahre und damit doppelt so lange wie heute üblich tragen können. Das bedeutet weniger Stress für die Pflanzen, weil sie dann noch tiefer wurzeln, was ihnen bei anhaltender Trockenheit zupass kommt, erklärt Lelle Julier. „Wir wollen alte Weinberge erhalten und pflegen.“

Wenn die Familie beisamensitzt, wird trefflich gefachsimpelt. Die Mutter ist gelernte Weinbautechnikerin, wie der Sohn. Der Vater ist Winzermeister, die Tochter Önologin. 2017 wurde der Betrieb auf Bio umgestellt. 2020 kam der erste Bio-Weinjahrgang

auf den Markt. Jakob betreut den Keller, der Vater den Außenbereich. Das Weingut bewirtschaftet 16 Hektar.

Die Weinkarte soll weiter reduziert werden, sagt Beate Schmitzer-Julier. „Wir schrauben noch an der Auswahl.“ Auch bei Schmitzer-Julier haben Piwis Einzug gehalten, pilzresistente Sorten. EU-Verordnungen werden den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln weiter einschränken, erläutert die Chefin. Immerhin, bei Piwis spare man Traktorfahrten.

Die Geschwister haben sich die Weinberge aufgeteilt, die ihnen die Eltern überlassen haben. „Jeder macht sein Ding, aber wir helfen uns gegenseitig“, sagt die Schwester. Die beiden experimentieren, tauschen sich aus und profitieren so voneinander. Um die Ergebnisse zu vergleichen, werden beispielsweise in einem Wingert die lange Triebe in einer Rebzeile geschnitten, in der anderen gewickelt. „Das gibt mehr Energie, was sich nicht nur über den Zuckergehalt messen lässt. Der Traube gibt es Power. Das Stielgerüst soll sich ausdehnen.“ Noch eine Besonderheit: Die Weine von Jakob und Lelle Julier werden meist erst im Sommer abgefüllt. Sie wollen sich auf Riesling und Burgundersorten konzentrieren.

Im Glas prickelt JJFresh. Motto: Die zwei Burgunder-Brüder wieder vereint. Jakob Julier hat Spätburgunder und Weißburgunder, Jahrgang 2017, in die Sekt-Flaschengärung gegeben, nachdem sie anfangs im Barriquefass gelegen haben. Der 26-Jährige hat vom Wissen der Schwester profitiert, denn die hat schon an der Uni mit Sekt experimentiert. Und wie schmeckt der Sekt? „Ausgewogen und rund, Champagnertyp halt“, sagt Lelle. Stimmt, er hat eine schöne Balance.

Die Eltern sind zwar Freunde der konventionellen Weinproduktion, aber offen für die Experimentierfreude des Juniors. Auch ihre Ernte wird mehr denn je von Hand gelesen. Zukunftsweine sind im Hause Schmitzer-Julier kein Fremdwort. Cabernet Blanc zum Beispiel ist eine neue Sorte,



Naturweine sind trüb, weil sie nicht filtriert werden. Die Etiketten hat Alexander Wasen aus Dammheim gestaltet und damit Jakob Juliers Leidenschaft für Comics aufgegriffen. FOTO: IVERSEN

die zunächst als Traubensaft ausgebaut wurde. Jakob Julier ist dabei, auch im konventionellen Ausbau die Schwefelzugabe zu reduzieren.

Er schenkt den TrippleB ein, Jahrgang 2019. Ein Weißburgunder, der durch Barrique und Batonage – auf-rühren der Hefe mit speziellen Haken – seine Eleganz verleiht, wie der Winzer erläutert. Durch das Aufführen löst sich die Hefe auf und gibt Nährstoffe ab. Ein Jahr lagerte TrippleB auf der

Vollhefe, bevor er abgezogen und abgefüllt wurde. Im Gegensatz zu konventionell produzierten Weinen, bei denen Fruchtaromen im Vordergrund stehen, sind Naturweine geschmacklich roher, urtümlicher, oft auch erdiger. Der erste Schluck ist gewöhnungsbedürftig.

Naturwein verzeiht keine Fehler. Das Lesegut muss extrem gut sein, sagt Jakob Julier. Er reduziert den Ertrag, um eine Topqualität zu bekom-

men. „Da gibt es keine Kompromisse, erst recht nicht bei rot.“ Es ist ein anspruchsvolles Handwerk und verlangt Präzision. Alles ist Handarbeit, das erklärt auch die höheren Preise. Anstelle von mechanischen Hilfsmitteln wird die Maische von Hand gestoßen. Zum Teil wird erst einmal mit der ganzen Traube gearbeitet, Stiele (Rappen) und Kerne dürfen nicht beschädigt werden. Einen Goldmuskateller hat Julier bis Weihnachten auf der Traube liegen lassen, dann gepresst und dann durch ein Leintuch filtriert. Schon die Farbe ist betörend.

Lelle und Jakob Julier wissen, dass sich die Pfälzer schwertun mit Naturweinen. „Man muss sich eintrinken“, meint Beate Schmitzer-Julier. Und der Sohn ergänzt: „In größeren Städten ist es einfacher. Hier sind die Leute nicht so offen.“ Überhaupt würden naturtrübe Weine auf dem deutschen Markt noch nicht akzeptiert. In Frankreich und in Spanien sei das ganz anders. „Unsere Weine sind da, die sind offen, sind lebendig“, betont Jakob Julier. Selbstbewusst ist er auf Händlersuche.

Schwester Lelle hat zwei Weine aufgelegt. Ein Abenteuer. Spumantino ist ein 2019er-Riesling, spontanvergoren. „Der Wein gärt volle Kanne, bleibt bei 12 Gramm Restzucker stehen, hat also Restsüße“, erinnert sie sich. Ihre Erklärung dafür: „Die Parzelle hat Stress und will nicht durchgären.“ Die Weinmachein will nicht filtrieren, nicht schwefeln. Sie füllt den Wein ab und verschleißt ihn mit Kronkorken. Die Kohlensäure schützt den Wein, betont sie. In der Flasche gärt der Wein weiter: „Hefe frisst Zucker.“ Jede Flasche ist anders. Die junge Frau ist sehr experimentierfreudig. „Lele Ihr Wein“ nennt sie einen Riesling, Jahrgang 2020. Da habe sie mehr mit der Maische gearbeitet und eine schonende Füllung vorgenommen.

Ein besonderes Lob der Jury beim Wettbewerb „Die Junge Pfalz“ hat der Eschbacher für seinen Portugezzer bekommen. Die Sorte habe keinen guten Ruf, sei ein Schorlewein. Das hat den Weinmacher gereizt. Er hat das Lesegut reduziert, mit Füßen getreten, komplett mit Rappen, die Trauben nicht ganz zerdrückt, und dann liegen lassen, gepresst und in der dritten Belegung nach Spätburgunder im Barriquefass ruhen lassen. „Der Portugieser möchte Aufmerksamkeit. Hier bin ich, los geht’s.“ Drei- bis viermal pro Tag wurde er während der Gärung bewegt, damit sich kein Schimmel bildet.

Es sei wichtig, dass die Weine Zeit bekommen, betonen die Geschwister. Vom Spätburgunder PiDschey verkauft Julier jetzt den 2017er-Jahrgang. Er hat viel experimentiert und legt die Latte hoch: „Ich will einen leichten, filigranen Spätburgunder machen, der auch Raffinesse mitbringt.“ PiDschey war zugleich der Auftakt für die eigene Linie, die heute fünf Weine umfasst.

INFO

- Die Preise für die Naturweine von Jakob Julier reichen von 12,50 Euro für den Portugezzer über den Sekt JJFresh zu 17,50 Euro bis PiDschey 2017 zu 22,50 Euro.
- www.Dschey-Dschey.de
- Auf Facebook unter DscheyDscheywines



Jakob und Lena-Maria Julier haben hohe Ansprüche an ihre Weine. Naturwein ist für sie eine Herzenssache. Im Weinberg fängt alles an. Beim sanften Rebschnitt ist die Pflanze weniger anfällig für Krankheiten. FOTOS: IVERSEN



Benefizlauf: 18.600 Euro fürs Ahrtal

MAIKAMMER. Beim Benefizlauf des TuS Maikammer im Juni sind 18.600 Euro an Spenden zusammengekommen. Das Geld kommt einer bei der Flutkatastrophe im Ahrtal zerstörten Kindertagesstätte in Dernau im Landkreis Ahrweiler zugute. Die Spende wird im September übergeben. Ein Teilnehmer des Laufes, der im Ahrtal als Ersthelfer mit dabei war, möchte die Spendensumme noch auf 20.000 aufrunden. 176 Teilnehmer liefen insgesamt 3427 Runden, was einer Laufstrecke von 1370 Kilometern entspricht. Die meisten Runden lief Beate Reeb aus Hambach. 85-mal umrundete sie die 400-Meter-Bahn und lief damit 34 Kilometer. Ursula Hauck und Anke Priester aus Neustadt schafften ebenfalls mehr als 70 Runden.

Auch die Kinder waren enorm fleißig. So lief Elias Glas 68 Runden, also mehr als 27 Kilometer, und unterstützte so die „Rieslingpiraten“, die mit ihrer Gruppe mit 351 Runden und 140 Kilometern den Gruppengesamtprozess erliefen. Für diese Topleistung spendete die Boulderhalle Petz in Neustadt ein Kletterevent für die zehn Kinder. Elias Familie war ebenfalls erfolgreich und holte sich den Gesamtsieg der 16 teilnehmenden Familien. Auch die jüngsten Läufer wurden geehrt. So durfte sie die erste ein Jahr und neun Monate junge Ella Scholthöfer aus Lörbach über eine Medaille freuen. Der älteste Teilnehmer war der 86-jährige Fritz Roth aus Kirrweiler. [jam]

Rathaus: Planer für Sanierung bestimmt

KIRRWEILER. Bei den planerischen Vorbereitungen zur Rathausanierung in Kirrweiler hat es eine Verzögerung gegeben. Architektenleistungen mussten europaweit ausgeschrieben werden. „Das hat uns nicht nur Zeit, sondern auch viel Geld gekostet“, sagte Kirrweilers Ortsbürgermeister Rolf Metzger im Gemeinderat. Den Zuschlag bekamen schließlich die Bietergemeinschaft Mirko Raupp (Kirrweiler) und Klaus Zörcher (Venningen). Das voraussichtliche Honorar für die Architekten beläuft sich auf 134.000 Euro. [aew]

Lions-Club: Habermehl an Spitze

OFFENBACH. Der bisherige Vizepräsident des Lions-Clubs Offenbach, Joachim Habermehl, ist neuer Clubpräsident. Er übernahm das Amt von Bernhard Wagner. Andreas Gromadecki ist neuer Vizepräsident. Bei Habermehls Jahresprogramm mit der Bezeichnung 2.0 wird die Digitalisierung im Mittelpunkt stehen. Es wird unter anderem um die IT-Infrastruktur im Mittelstand, Kryptowährungen, Digitalisierung in der Zahnmedizin gehen. [lhp]

DER VORSTAND

Präsident: Joachim Habermehl, Vizepräsident: Andreas Gromadecki, Schatzmeisterin: Britta Anselmann, Mitgliedschaftsbeauftragte: Sonja Schäfer, Activity-Beauftragter: Marcel Barbey, Clubmasterin: Sandra Hartmann.