

## Presse-Feature

### Erntedank im Weinberg

**Bei der Lese helfen, Gemeinschaft und badische Gastfreundschaft erleben: Im Spätsommer lädt das Öko-Start-up Makalié junge Leute aus aller Welt zum Mitarbeiten ins Markgräflerland ein**

„Ich mag das Meditative an der Arbeit hier“, sagt die junge Israelin Mika und schneidet mit der Rebschere eine Spätburgunder-Traube ab. Die junge Frau schnuppert an ihr, entfernt zwei, drei Beeren und lässt die Traube vorsichtig in einen großen Korb fallen. Schnipp. Schnapp. Noch eine. Mit Danny auf der anderen Seite des Rebgangs plaudert sie kurz. Der hat heute seinen allerersten Tag und braucht noch ein bisschen Unterstützung. Die beiden tauschen sich aus und lachen.

*Mittags wird im Weinberg an langen Tischen getafelt*

Gemeinsam mit jungen Leuten aus aller Welt ernten Karoline Linka und Max Frölich vom Wein-Start-up Makalié in Handarbeit die eigenen Trauben. Die Lagen hier im Markgräflerland südlich von Freiburg sind steil, Maschinen kommen nicht zum Einsatz. Die Helfer wohnen in einer Ferienwohnung und lernen hier nicht nur die Weinlese, sondern auch die badische Küche kennen. Sie erhalten keinen Lohn, aber Kost und Logis sind frei. Mittags etwa essen alle gemeinsam zwischen den Weinreben an einer langen Tafel – zum Beispiel oberhalb vom „Paradis“ im Ölberg. So nennt das Winzerpaar seine Lieblingslage.

„Das hier ist für uns so etwas wie ein Paradiesgarten“, erzählt Max. „Hier gedeiht neben Wein auch Obst, und wir lieben diesen Orteinfach.“ Seit fünf Jahren baut er gemeinsam mit seiner Frau Karoline Weine an – und das möglichst naturbelassen. Das heißt, die beiden greifen nur wenig in die natürlichen Prozesse ein, machen keine Bodenbearbeitung und arbeiten biodynamisch. Deshalb dürfen zwischen den Rebzeilen auch Blumen und Kräuter wachsen. Und es kommen keine chemischen Pflanzenschutzmittel oder Dünger zum Einsatz. Später werden die puristischen Lagenweine, die teilweise ein Jahr bis 18 Monate reifen dürfen, unfiltriert in die Flasche abgefüllt. Probieren kann man sie in einigen Restaurants der Region. Der Großteil aber landet im Export. Etwa zwei bis drei Wochen dauert – je nach Wetterlage – die Ernte im September. Dabei helfen Freunde und Praktikantinnen, aber Max und Karoline finden auch Freiwillige über die Plattform WWOOF. Sie vermittelt Helfer an landwirtschaftliche Ökobetriebe. So haben neben zwei Israelinnen auch eine Japanerin und eine Amerikanerin den Weg ins beschauliche Rheintal gefunden. Karoline und Max freut das. Sie sagen: „Wir leben hier auf dem Land, in der Natur und haben auch gar nicht viel Zeit zu reisen. Und während der Ernte kommt die Welt quasi zu uns. Das genießen wir.“

### *Die Stille kann auch eine Herausforderung sein*

Ein Fest für alle Sinne ist das hier draußen: Die Sonne wärmt noch, der Blick reicht über die Weinreben über das Rheintal bis zu den Vogesen in Frankreich. Der würzige Duft von Erntedank und Spätsommer liegt in der Luft. Nachher wird es noch Kuchen und später eine Weinverkostung geben. Klingt nach einem Schlaraffenland. „Die Arbeit ist auch fordernd“, erzählt Karoline. Durch die Mittagshitze, die Länge der Tage und die Stille hier draußen ist das hier für manche auch eine Grenzerfahrung.“ Trauben im Steilhang zu ernten, das bedeutet auch: sich lange konzentrieren und den Hang öfter hinauf- und hinabsteigen. Für Karoline und Max kommt eine gewisse Anspannung hinzu: Die Trauben müssen nun in kurzer Zeit zum Keltern gebracht werden. Unterm Strich sind die meisten der Freiwilligen aber begeistert – von dem Erlebnis, der Gemeinschaft und der guten Verpflegung: Die Japanerin Yukari erzählt, dass sie gerne Trauben isst und hier viel über die Weinkultur lernen kann. Zoe aus den USA ist auch zum Deutschlernen hier. Und Danny aus Osnabrück möchte sich nach Jahren auf See beruflich noch einmal umorientieren. „Ich habe heute ganz schön viel Neues gelernt“, sagt er abends erschöpft, aber zufrieden.

Das Winzerehepaar tut viel dafür, dass es allen gut geht. „Wir möchten etwas zurückgeben“, sagen die beiden: Also sorgen sie für selbst gebackenen Rührkuchen am Nachmittag, stoßen nach Feierabend mit den Freiwilligen noch beim Gläschen Wein vor Ort auf den vollbrachten Arbeitstag an. Und sie haben eine Helferin, die kocht, während die anderen Trauben lesen. Deshalb finden sich am Abend alle im großen Wohnesszimmer der Winzerfamilie ein. Töchterchen Luisa turnt noch munter auf dem Schoß der Mutter. Es herrscht ein fröhliches Stimmengewirr. Karoline und Max lieben es, die Erntezeit auch zu zelebrieren. Heute zum Beispiel mit selbst gemachten Bio-Kässpätzle mit Pfifferlingen. Anschließend kommt ein Ofenschlupfer mit Vanillesoße auf den Tisch. Und wer will, der bekommt natürlich auch noch ein Glas eigenen Spätburgunder.

### **Info-Kasten:**

Mehr Infos zu Makalié gibt's hier: [makalie.com](http://makalie.com). Und zur Region unter [schwarzwald-tourismus.info](http://schwarzwald-tourismus.info). Auf der Plattform [wwoof.de](http://wwoof.de) findet man außerdem viele Ökohöfe im Schwarzwald und in Baden-Württemberg, die Helferinnen suchen. „Ehrensache Natur“ heißt ein Freiwilligenprogramm der Nationalen Naturlandschaften und des Verbands Deutscher Naturparke, bei dem auch der [naturpark-suedschwarzwald.de](http://naturpark-suedschwarzwald.de) dabei ist. Dort gibt's regelmäßig die Möglichkeit, für einen Tag mit anzupacken. Aktionstage, bei denen Habitatspflege für Auerhühner betrieben wird, veranstaltet der Verein Auerhuhn Schwarzwald: [auerhuhn-schwarzwald.de](http://auerhuhn-schwarzwald.de).



**PRESSE**

**Hinweise an die Redaktionen:**

Das Presse-Feature steht – in voller Länge oder in Auszügen – zur freien Verwendung zur Verfügung. Wir freuen uns über die Zusendung eines Belegs.

**Pressekontakt:**

Sannah Mattes

Stellvertretende Pressesprecherin

Tel.: 0711 / 238 58-16

[s.mattes@tourismus-bw.de](mailto:s.mattes@tourismus-bw.de)