

8| Nach der Ernte

Das Lesegut wird jetzt zu Wein vom „Diedenberger Sonnenhang“ ausgebaut: Die Trauben werden zu Most gekeltert. Nach der Vorklärung des Mostes erfolgt die alkoholische Gärung. Dabei wird die natürliche Süße der Trauben von der Hefe in Alkohol umgewandelt. Nach Ende der Gärung wird der Wein vom Trub befreit, feinfiltriert und abgefüllt.

Die Historie des Städtischen Weinbergs in Hofheim

Weinbau gibt es in Hofheim mindestens seit dem 16. Jahrhundert. Die Idee, die Tradition des Weinanbaus wieder zu beleben, wurde von Bürgermeister Friedrich Flaccus initiiert. Die Anlage des Weinbergs selbst erfolgte dann unter Bürgermeister Rolf Felix.

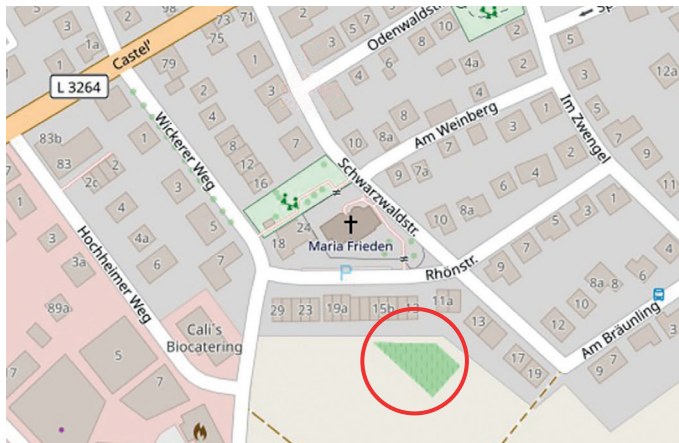
Der Wein vom „Diedenberger Sonnenhang“ ist für Hofheimer Jubilarinnen und Jubilare bestimmt; außerdem wird damit besonderes ehrenamtliches Engagement gewürdigt. Die Bewirtschaftung des Wingerts übernimmt seit 30 Jahren die Hofheimer Winzerfamilie Seidemann.

Seit 1997 gibt es entlang des städtischen Weinbergs in Diedenbergen einen kurzen Weinlehrpfad mit mehreren Tafeln, die 2024 auf Anregung des Ortsbeirates durch sechs neue Tafeln ersetzt wurden.



Foto: Heimat- und Geschichtsverein Diedenbergen

Hier finden Sie den Hofheimer Weinlehrpfad:



Der städtische Weinberg mit dem Weinlehrpfad liegt unterhalb des Katholischen Gemeindezentrums Maria Frieden in Diedenbergen und ist ab der Casteller Straße / Einmündung Schwarzwaldstraße mit „Weinlehrpfad“ gekennzeichnet.

Sie sind an einer Führung durch den Weinlehrpfad interessiert?

Anmeldungen hierzu nimmt der Magistrat der Stadt Hofheim am Taunus telefonisch unter 06192 202-283 oder per E-Mail unter tourismus@hofheim.de entgegen. Eine Führung dauert ca. 45 Minuten.



Weitere Informationen zum Weinanbau in Hofheim am Taunus finden Sie unter www.hofheim.de.

IMPRESSUM

Magistrat der Kreisstadt
Hofheim am Taunus
Chinonplatz 2
65719 Hofheim am Taunus

Der Hofheimer Weinlehrpfad



Liebe Hofheimerinnen und Hofheimer, liebe Gäste,



Sie wollten schon immer mal bei der Weinlese in Diedenbergen helfen? Oder eine Führung durch den Weinlehrpfad machen? Dann erfahren Sie hier Näheres. Viel Freude dabei!

Wilhelm Schultze, Bürgermeister

1| Der Rebschnitt

Die Arbeit im Weinberg beginnt meist im Januar und Februar mit dem Rebschnitt. Das alte Rebholz wird bis auf ein oder zwei kräftige Fruchtruten zurückgeschnitten, um Wachstum, Ernteertrag und Qualität zu regulieren. Das abgeschnittene Holz bleibt als Humus im Weinberg.



2| Das Gerten

Im Februar oder März werden die Ruten gegertet. Das heißt: Sie werden bogenförmig über den oberen Gertdraht gebogen und am unteren Gertdraht festgebunden. Das gibt den Weinreben Halt und fördert den gleichmäßigen Austrieb aller Knospen.

3| Die Bodenbearbeitung

Der städtische Weinberg steht auf einem Lette-Boden, der die Feuchtigkeit gut hält, sich aber im Frühjahr schnell erwärmt. Je nach Witterung und Bodenzustand wird der Boden gelockert oder der Wildwuchs zwischen den Reben gemäht und gemulcht. Während der Vegetationsruhe der Reben im Winter vermeidet man offene Böden, damit die Nährstoffe nicht ausgewaschen werden.

4| Die Düngung

Jedes Jahr entzieht man dem Weinberg durch die Ernte der Trauben Nährstoffe. Ein junger Rebstock braucht zusätzlich Nahrung, um Stamm und Wurzelwerk aufzubauen. Dazu dient die Düngung, die behutsam und bedarfsgerecht vorgenommen wird.

5| Die Laubarbeiten

Etwa ab Mai beginnen die Laubarbeiten. Von den Rebstämmen werden Geiztriebe entfernt. Zusätzlich werden sie gut verteilt zusammengeheftet. Später werden Triebe oben abgeschnitten (gegipfelt) sowie seitlich auswachsende Geiztriebe eingekürzt. So werden Schäden durch Windbruch vermieden und Pilzbefall reduziert.

6| Schutz gegen Schädlinge

Je nach Wetter und dem damit verbundenen Befall durch Schädlinge und Pilze müssen Winzer die Reben in der Wachstumsphase mehrfach spritzen. Dabei werden möglichst wenige sowie umweltfreundliche Mittel

eingesetzt, um Nützlinge im Weinberg zu schonen und zu fördern. Durch Netze sind die Trauben außerdem vor Vogel- und Wespenfraß geschützt.



7| Die Weinlese

Wenn die Trauben vollreif sind, beginnt – meist gegen Oktober – die Weinlese. Im städtischen Weinberg werden die Trauben mit einer Schere per Hand vom Stock geerntet. Aufgrund der überschaubaren Fläche und einer Vielzahl an freiwilligen Lesehelfern, ist die maschinelle Weinernte hier nicht sinnvoll. Die Trauben werden dann zum weiterverarbeitenden Betrieb gebracht.



SCHON GEWUSST?!

Jedes Jahr werden durchschnittlich etwa 650 Kilo Trauben auf dem Diedenberger Weinberg gelesen. Daraus können knapp 480 Liter „Diedenberger Sonnenhang“ hergestellt werden. Das reicht für etwa 650 Flaschen à 0,75 Liter.