

Montag, 09.12.2002

Großmonra: Einheimische Früchte in der Flasche

GROSSMONRA. Einsam hängt eine letzte Quitte am Baum. Ihre "Kollegen" sind bereits geerntet und verarbeitet - zu Marmelade oder Gelee. In der Mosterei Monraburg kennt man ein ganz anderes Rezept für die gelbe, apfelähnliche Frucht. Die Quitte kommt dort als halbtrockener Wein daher. Der, wie eine ganze Reihe anderer Weine aus der Produktion, am vergangenen Samstag zur Verkostung stand. Und viele nahmen das Angebot an.

Der Aufwand, den die beiden Geschäftsführerinnen der Mosterei Monraburg GmbH, Trautlind Matthes und Sigrun Sonnenfeld, sowie ihr Team mit der Weinherstellung betreiben - immerhin ist er fünfmal höher als bei der Produktion der Säfte - lohnt sich. Der Wein geht gut. Gerade auch jetzt vor Weihnachten ordern ihn zahlreiche Firmen als Geschenk für Mitarbeiter oder Geschäftsfreunde. Und wer möchte, kann sich den Wein aus Johannisbeere, Pflaume, Stachelbeere, Marille, Holunderblüte, Mirabelle oder Sauerkirsche noch mit einem individuellen Etikett versehen lassen. Dafür gibt es den Fachmann im eigenen Haus.

Wein aus den verschiedensten Früchten - immer sind es aber die einheimischen - wurde bereits ab Mitte der 40er Jahre in Großmonra hergestellt. Nach der Verstaatlichung des Unternehmens in den 70er Jahren und der Angliederung an die damalige Thükofa Buttstädt waren es Apfel- und Beerenweine, die ihre privaten Abnehmer hatten. Als besonderes Etwas kamen dann die Dessertweine - drei Sorten -, die im "Delikat" für 12 bis 15 Mark die Flasche verkauft wurden.

Vor zwei Jahren war es, als es Anfragen an die Mosterei gab, ob man nicht Holunderblüten oder die Quitten und Mirabellen aus dem Garten bringen könne. "Wir haben Ja gesagt, weil wir etwas daraus machen wollten", erinnert sich Trautlind Matthes. Und so wurde beschlossen, neben Äpfeln und Beeren auch wieder die einheimischen "exotischen" Früchte als Wein in die Flasche zu bringen. Auch wenn die Weinherstellung zahlenmäßig lange nicht an die mehreren hunderttausend Saftliter aus der Monraburg-Mosterei heranreicht: "Wir stellen ihn her, weil es die Kunden wünschen und weil der Bedarf steigt", erklärt Sigrun Sonnenfeld.

Fürs nächste Jahr gibt es schon neue Pläne - Rosenblütenwein in einer zunächst kleinen "Auflage". Wobei der Museumsgarten Kölleda Lieferant der Rosenblüten sein wird. Doch bevor es soweit ist, greifen die Kunden zu Quitte, Sauerkirsche und Kollegen. Und zu zwei neuen Sorten Glühwein.

Anett HÄDRICH

09.12.2002

