

Täglich fährt der Vollernter

Viele Winzer lassen lesen – Lohnernter sind fast rund um die Uhr im Einsatz

Irgendwann zwischen Mitte August und Anfang September beginnt die Hochsaison für die Weinernte. Die Kernzeit dauert etwa drei Wochen, die gesamte Erntezeit bis zu fünf Wochen. Der Zeitplan ist eng, die Winzer lesen täglich von frühmorgens bis spätabends, außer wenn es regnet. Wer nicht selbst lesen kann, weil er beispielsweise keine Erntemaschine hat, lässt einen Lohnernter für sich fahren.

Langsam fährt der blaue Vollernter auf den asphaltierten Weg am Rand des Wingerts zu. Trotz einigen Abstands geht man unwillkürlich ein paar Schritte zur Seite. Das knapp drei Meter breite und vier Meter hohe Erntefahrzeug wirkt von Weitem sehr beeindruckend, aus der Nähe dann fast schon bedrohlich. Ein Ungetüm, wie aus einem „Krieg der Sterne“-Film; wäre da nicht der mattblaue Farbanstrich, der typischer für Land- denn für phantastische Kampfmaschinen ist. Kurz vor dem Feldweg bremst der Vollernter ab und wendet beinahe spielerisch auf der Stelle, wie ein Modellauto, das man mit der Hand einfach in die andere Richtung wieder aufsetzt, nur eben viel, viel größer. Der Motor ist laut, aber mit einer gut schallisolierten Fahrerkabine lässt sich das permanente Dröhnen und Rüttelgeräusch Stunde um Stunde aushalten. Dafür schaut man vom Führerhäuschen aus rund vier Metern Höhe auf ein Meer aus grünen Weinblättern und Trauben – ein wahrlich erhabender Blick. Wie schnell sich der Vollernter zwischen den Rebzeilen hindurchschiebt, richtet sich nach der Traube, die geerntet wird. „Das ist Erfahrungssache“, sagt Ulrich Meyer, Winzer und Lohnernter aus Kallstadt. Die Qualität der Ernte hängt stark vom Fahrer ab, davon wie gut dieser über den Bordcomputer das richtige Programm entsprechend zur Traube wählt. 4,8 Stundenkilometer steht auf der elektronischen Anzeige, das ist die Geschwindigkeit für Rieslingtrauben, die im Gegensatz beispielsweise zu Portugiesertrauben relativ leicht abgehen. Für die 330 Meter langen Rebzeilen, die an diesem Nachmittag abzuernten sind, braucht die Erntemaschine somit keine fünf Minuten. In der Hochsaison fährt Meyer mehr als zwölf Stunden am Tag Rebzeile für Rebzeile entlang, um die Trauben seiner Kunden zu lesen.

Während der Vollernter über die Rebzeile fährt, werden in seinem Innern die Rebstöcke „abgeklopft“. Mal sind die Schlagstöcke gerade und versetzt angeordnet, mal gebo-



Zeile für Zeile: Bei großen Lagen lohnt sich der Einsatz des Vollernters richtig. Dennoch ist von Massenproduktion keine Rede, die Qualität der Ernte stimmt.

gen wie eine Banane. Die Schlagfrequenz richtet sich nach der Traubensorte und dem Reifegrad und lässt sich ebenso wie die Geschwindigkeit jederzeit während der Lese noch anpassen. An diesem Nachmittag sind rund 400 Mal pro Minute als Schlagfrequenz eingestellt. „Die Ernte soll so schonend wie möglich sein, doch die Trauben müssen abfallen“, erklärt Christoph Unverzagt, ebenfalls Lohnernter. Seit 2001 organisiert der Erpolzheimer Winzer die Fahrten mit den beiden Vollerntern der Erntegemeinschaft, der er angehört.

Da sich spätestens mit dem Ende der Flurbereinigung vor gut fünf Jahren die Struktur der Weinberge verändert hat, rentiert sich seitdem der Einsatz eines Vollernters richtig. Die Flächen sind größer, die Rebstöcke stehen nun in langen geraden Reihen, zwischen den Weinbergen sind die Wege breiter und in regelmäßigen Abständen befestigt, so dass die Anfahrt zum Wingert einfach ist. Die Winzer müssen lediglich dafür sorgen, dass die Drahtrahmen fest gespannt sind und die Triebe hochstehen. Hängen die Trauben zu tief, dann kann sie die Maschine nicht abrütteln, denn die ersten Schläger beginnen in einer Höhe von etwa 40 Zentimeter. Wenn

die Reihen höher sind, dann kann man statt der sechs Schläger auf jeder Seite auf sieben pro Seite aufrüsten.

Die abgerüttelten Trauben fallen auf ein Förderband am Boden der Maschine und werden in einen großen Sammelbehälter transportiert. Ein Luftgebläse entfernt Blätter und andere Rückstände. Mit einem Zusatzgerät können die Trauben auch automatisch von Blättern und vom Stielgerüst befreit werden: Zum so genannten „Entrappen“ werden sie im Vollernter über ein System aus Kämmen gezogen, so dass nur die Beeren und der Saft bleiben. Vor allem bei den Rotweinträumen passiert der Vorgang direkt bei der Lese, denn damit sollen die im Traubenstiel und Rappen enthaltenen Gerbstoffe und Säuren gar nicht erst in den Wein gelangen. Im Gegensatz zum Weißwein nämlich, für den die Trauben ausgepresst werden, lässt man die roten Trauben mit der Schale gären.

Hinter dem Vollernter bleiben abgegraste Rebzeilen zurück. Am Ende der Rebzeile angekommen, wird ausgeladen. Es dauert nur einen kurzen Moment, bis die 2000 Kilogramm, die der Sammelbehälter fasst, auf den bereitgestellten Anhänger geschüttet werden. Meyer druckt einen Beleg aus

– so ist für den Winzer und ihn dokumentiert, wie viele Meter Rebzeilen abgeerntet wurden. Bei Meyer zahlen die Winzer pro abgeerntetem Rebstock: Für jeden Rebstock gibt es elf Cent, wobei ein Stock etwa einem Meter entspricht. Andere Lohnernter rechnen nach Minuten ab, nach gefahrenem Erntemeter oder nach Fläche.

Entweder arbeitet der Lohnernter für einen Winzer, der seine Trauben selbst verarbeitet. Oder der Winzer bringt seine Trauben nach der Ernte zur Winzergenossenschaft, der er angehört. Die Winzergenossenschaften geben jede Saison einen neuen Ernteplan aus, auf dem genau steht, wann welche Sorte abzugeben ist. Danach stimmt er mit den Auftraggebern die Termine erstmals wenige Tage vor dem angesetzten Termin ab. Die genaue Planung der Ernteroute erfolgt jeweils am Abend vor dem nächsten Erntetag. Der Lohnernter rechnet genau aus, in welcher Reihenfolge er die Weinberge anfahren muss, um möglichst wenig Wegstrecke zwischen den Arealen zu haben. Dann ruft er alle Winzer an, damit sie wissen, wann sie sich am nächsten Tag ungefähr bereithalten sollen. Allein dieser Rundruf kann je nach Kundenstamm bis zu zwei Stunden dauern. Meist noch vor Sonnenaufgang geht es am folgenden Tag mit der Ernte weiter, der Arbeitstag endet selten vor dem späten Abend. Per Mobiltelefon oder Funk wird während dieser Zeit der Kontakt mit dem eigenen Betrieb und den Kunden gehalten.

Nach der Lese muss der Vollernter gereinigt und gewartet werden. Das geht bis zu zwei Stunden. Ketten müssen nachgespannt, bestimmte Teile der Maschine mit der Hand mit lebensmittelechtem und damit geschmacksneutralem Fett abgeschmiert werden. Wenn ein Schläger kaputtgegangen oder das Band defekt ist, dann wird jetzt ausgetauscht und repariert. Einen Ausfall während der Lese kann sich der Winzer bei dem zeitlich engen Sorten- und Leseplan nicht erlauben. Kaum auszudenken, wie groß der Schaden wäre, wenn eine Sorte an dem einen bestimmten Tag nicht geerntet werden kann, an dem sie von der Winzergenossenschaft oder der Auftragskellerei angenommen wird. Wie in der Industrie arbeiten auch Winzer inzwischen häufig „just in time“. Große Kellereien beispielsweise bestellen eine bestimmte Menge Trauben von bestimmten Sorten, stellen einen Container hin und holen ihn zwei Stunden später wieder ab. Was bis dahin nicht geerntet ist, wird nicht mehr angenommen und damit auch nicht be-

zahlt. „Ein Platten unterwegs ist da schon eine Katastrophe“, sagt Hans-Georg Fleischmann. Kurz nachdem der erste Vollernter Anfang der 1980er Jahre in Kallstadt im Einsatz war, hat der Winzer ebenfalls auf die maschinelle Lese gesetzt – für seine eigenen Trauben ebenso wie für die seiner Kunden. Um den Zeitplan einzuhalten, muss er wie alle Lohnernter dafür sorgen, dass seine Maschine immer einsatzbereit ist. Getankt wird direkt auf dem Hof, wie an einer öffentlichen Tankstelle mit einer Automatikpumpe. Auch sämtliche kleineren Wartungsarbeiten oder Reparaturen machen die Winzer in der Regel selbst. Ersatzteile bekommen sie über die Vertriebspartner in der Nähe, während der Lese spätabends ebenso wie am Wochen-



Caroline I.

Caroline Peter, 20
Weinprinzessin
Urlaubsregion Freinsheim
Auszubildende

„Ich bin sozusagen mit dem Vollernter groß geworden. Schon als etwa Vierjährige durfte ich bei der Lese manchmal oben mitfahren. Als Kind ist das natürlich sehr faszinierend. Heute sehe ich vor allem die Vorteile der Lese mit dem Vollernter: Sie ist praktisch und schnell und man ist dabei äußerst flexibel.“

Daten und Fakten

Führende Firmen für Vollernter: Braud und Ero

Je nach Modell: 140 bis rund 160 PS

Leergewicht fast 6 Tonnen, voll beladen bis zu 8 Tonnen

Fast 3 Meter breit und 3,5 Meter hoch

Tankvolumen 300 Liter, Dieserverbrauch 16 l/h, Wochenverbrauch rund 1000 Liter, Verbrauch während der gesamten Erntezeit 5000 bis 6000 Liter

Kosten je nach technischer Ausstattung und Zubehör zwischen 200.000 und 250.000 Euro

Zusätzliche Kosten für Reinigungsmittel, Ersatzteile und Reparaturen, allein 250 Euro kostet das Fett zum Abschmieren der Maschine pro Saison

Volumen des Sammelbehälters rund 2000 Liter, Gesamtgewicht befüllt etwa 3 Tonnen, nach 10 bis 15 Minuten befüllt

Erntegeschwindigkeit zwischen 1,5 bis rund 5 km/h, abhängig von der Traubensorte

Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung in 0,1 km/h-Schritten

Fahrgeschwindigkeit auf der Straße je nach Modell bis zu 25 km/h bzw. 40 km/h

Je nach Modell unterschiedliche Gänge für Feldwege und Straßen

Seitenhangausgleich von 30 Prozent, Vollernter fährt damit bis zu 26 Prozent Steigung

Tägliche Lesezeit meist 12 bis zu 17 Stunden, dazu noch die Organisation der Fahrten, Reinigung und Wartung

ende. Und sollte doch ein Monteur nötig sein, dann hilft oft ein 24-Stunden-Service. Am Ende der Saison wird die Maschine nochmals gründlich gereinigt. Die Bänder nimmt man heraus, damit sie nicht permanent unter Spannung stehen. „Nagetiere fressen die auch gerne an“, sagt der Kallstadter Winzer Fleischmann. Danach wird die Erntemaschine komplett gewartet und alles ausgetauscht oder repariert, was notwendig ist, damit sie zur nächsten Saison schnell wieder einsatzfähig ist. Nach der rund zehnmonatigen Ruhepause, geparkt in einem Schuppen, müssen im folgenden Jahr lediglich die abmontierten Bänder wieder aufgesetzt und die Maschine einmal getestet werden. So ist die Vorlaufzeit kurz, für den Fall, dass die Lese wetterbedingt nach vorne verschoben werden muss.

Immer weniger Personal, immer größere Flächen und kürzere Erntezeiten waren Gründe, warum in den 1980er Jahren immer mehr Winzer auf die Lese mit dem Vollernter umgestiegen sind, oftmals als Erntegemeinschaft mit einer Maschine, die sich mehrere Lohnernter für die eigene aber auch den Lohnbetrieb teilen. „Wir sind seitdem unabhängiger vom Wetter, weil die Lese viel schneller geht und damit besser zu planen ist“, sagt Fleischmann. Sein Kollege aus Erpolzheim, Christoph Unverzagt ergänzt: „Es gab es eigentlich noch nie, dass man nicht ernten konnte.“ Für die Fläche von einem Hektar braucht man laut ihrer Aussage statt zehn Personen, die zehn Stunden lang lesen, mit dem Vollernter je nach Sorte lediglich zwischen 80 bis 100 (Riesling) und rund 150 Minuten (Portugieser). „Dazu muss man sich nicht überlegen, wie man gutes Erntepersonal bekommt, wie man sie transportiert, gepflegt und was man mit ihnen bei schlechtem Wetter macht, sagt Fleischmann. Zum einen seien gute Erntehelfer rar, zum anderen haben wir nur ein Drittel der Kosten, wenn wir statt der Handlese den Vollernter einsetzen, so Unverzagt.

Ganz auf die Handlese wird dennoch nicht verzichtet. Die Vorlese, bei der schlechte Trauben aussortiert werden, macht der jeweilige Winzer von Hand. Sie entscheidet maßgeblich über die Qualität, denn nach einer guten negativen Auslese erntet die Maschine dann auch nur gesundes Lesegut. Und dann gibt es noch die Auslese und Trockenbeerenauslese, bei der eine Ernte mit einem Vollernter überhaupt keinen Sinn machen würde, da es dabei ja genau darum geht, nur bestimmte Beeren auszusuchen.



Nadine I.

Nadine Chelius, 22

Weinprinzessin Weisenheim/Berg, Auszubildende

„Wenn die Vollernter bei Nacht und Nebel im Feld unterwegs sind, dann ist es für mich das Zeichen, dass die neue Jahreszeit Herbst beginnt. Wenn ich auf der Straße hinter solch einem langsamen Riesen herfahre, dann bringe ich gerne die Geduld auf und denke dabei daran, welch ein guter Wein als nächstes gelesen wird.“



1 Viel Platz ist nicht: Der Fahrer hat Schaltknöpfe, Anzeigen, und Bildschirme vor sich, die Rebzeilen sieht er je nach Modell seitlich oder mittig unter sich. Über die Heizung und Klimaanlage lässt sich die Innentemperatur regeln. Ein Radiogerät sorgt für Kurzweil. Per Funk bleibt der Fahrer mit seinem Betrieb und den anderen Winzern in Kontakt. Scheinwerfer ermöglichen die Ernte bei Dunkelheit, ein großer Vorteil gegenüber der Handlese. Somit kann trockenes Wetter bei Nacht genutzt werden.

2 Alles im Blick: Mehrere Kameras, beispielsweise wie hier im Rad und hinten an der Maschine, überwachen alle Winkel, die der Fahrer nicht einsehen kann. Diese verborgenen Stellen sieht er dann auf einem Bildschirm in seiner Kabine.

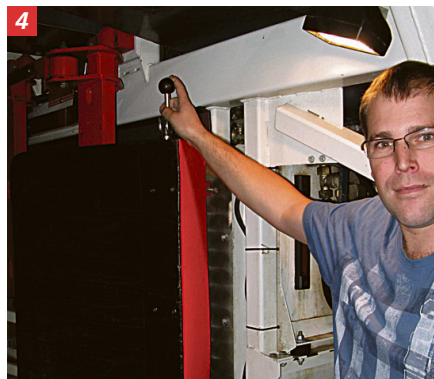
3 Kein umständliches Rangieren: Seit das Lesegut seitlich abgeladen wird, haben es die Winzer, für die geerntet wird, leichter. Vorher mussten sie ihren Maischewagen für jede Leerung hinter den Vollernter schieben. Jetzt bleibt der Anhänger stehen und der Vollernter fährt seitlich daneben.

4 Gleiches Prinzip, unterschiedliches Aussehen: Die Schlagstöcke im

5 Erntekorb des Vollernters rütteln die Trauben ab. Je nach Traube schlagen sie unterschiedlich oft pro Minute. Die Schlagfrequenz reguliert der Fahrer über seinen Computer in der Kabine. Manche Winzer setzen auf die so genannten Bananenschläger der jüngsten Generation. Sie sollen deutlich weniger Blätter abrütteln als früher, zu weniger Holzbruch führen und schonender zu den Trauben und Rebstöcken sein.

6 Die Bänder sind aus Polyethylen und laufen genauso schnell, wie der Vollernter vorwärts fährt, nur rückwärts. Die Bänder schieben sich somit am Stock entlang, umschließen die Pflanze und öffnen sofort wieder, ziehen aber nicht. Der Erntekorb ist pendelnd aufgehängt, so kann sich die Maschine dem Gelände anpassen.

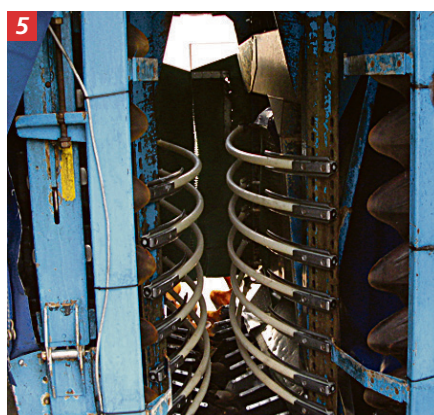
7 Die Schuppenbahnen sind so ineinander verschachtelt, dass sie die Rebstöcke stets komplett umschließen. So können die Trauben nie herausfallen. Das Quergebläse ist nach links ausgerichtet, dort verläuft auch das Förderband, auf dem die Trauben hochtransportiert werden.



8 Erste Blätter, die beim Ernten runterfallen, werden gehäckselt und durch das Gebläse unten abgesaugt. Die Trauben und die noch vorhandenen Blätter werden auf einem Querförderband durch die Maschine hochtransportiert und fallen dann nach unten in den Sammelbehälter. Im freien Fall werden die jetzt noch vorhandenen Blätter hinausgeblasen. Somit gibt es zwei Reinigungsstationen für ein sauberes Lesegut.



9 Schonend: Die Lese mit dem Vollernter gilt als besonders schonend, am Rebstock gibt es keine Verletzungen. Auch auf dem Boden hinterlässt die Maschine wenig Spuren. Über die breiten Reifen verteilt sich das Gewicht meist besser, als bei einem für die Handlese genutzten Anhänger.



10 1981 war der erste Vollernter in Kallstadt im Einsatz. 1983 ist Hans-Georg Fleischmann von der Handlese auf die maschinelle Ernte umgestiegen. Einige Maschinen hat er seitdem gefahren, aktuell ist es ein gebrauchtes gekauftes Modell von Braud mit seitlicher Entleerung. Fleischmann sitzt seitlich neben den Rebstöcken.



11 Seit 1986 besteht die Erntegemeinschaft von Weingut Rainer Kohl, Apfelhof Emil Hilberth und dem Winzer der WG Kallstadt Ch. Unverzagt. 2001 hat Christoph Unverzagt den Betrieb von seinem Opa übernommen, seitdem ist er auch an der Erntegemeinschaft beteiligt und für die Organisation zuständig. Aktuell besitzen sie zwei Maschinen, neu gekauft, beide von Ero. Der Fahrer sitzt mittig über den Rebstöcken und kann durch einen Glasboden auf die Zeilen sehen.

