

Ein Sieger bleibt auf dem Boden

LANDJUGEND Schwabsburger Johannes Jung bei Berufswettbewerb erfolgreich

Von
Dieter Oberhollenzer

SCHWABSBURG. „Der Opa ist mein großes Vorbild“, bekennt der 21 Jahre alte Johannes Jung und verweist auf die frühe Vermarktung von Flaschenweinen unter der Regie von Großvater Karl. Und der Enkelsohn schiebt sich auch dann nicht gerne in den Vordergrund, wenn er als einer der Sieger beim Berufswettbewerb der deutschen Landjugend auf dem

LEUTE HEUTE

Treppchen ganz oben steht.

Das Weingut Karl Jung & Sohn, links und rechts der Schwabsburger Hauptstraße gelegen, ist das Zuhause von Johannes Jung. Dort ist er groß geworden, hat schon „als kleiner Bub“ beim Etikettieren und beim Jungfeld-Anbinden geholfen: „Das war der Alltag.“ Es ist schnell klar: Der Junge tritt im Familienbetrieb in die Fußstapfen des Großvaters und Vaters. In der Dorfgemeinschaft fühlt er sich wohl, ist integriert. Er spielt im Posaunenchor, engagiert sich im Christlichen Verein Junger Menschen (CVJM), reitet gerne.

Nach dem Abitur beginnt Johannes Jung eine zweijährige Ausbildung zum Winzer. Die schriftliche Abschlussprüfung an der DLR-Berufsschule hat er am Dienstag absolviert; das Praktische ist im Juli dran. Und im Oktober startet das Wein-



Johannes Jung (21) misst den Säuregehalt des Weins im 115 Jahre alten Keller des Schwabsburger Familienbetriebs.

Foto: hbz / Katharina Dubno

bau- und Önologie-Studium in Geisenheim. Ein Praktikum schließt er nicht aus. In Neuseeland, Australien oder Chile? Johannes lacht: „Sicher nicht. 100 000-Liter-Behälter sind auf

uns nicht übertragbar.“ Der heimische Betrieb umfasst 23 Hektar Rebfläche, bepflanzt mit Müller-Thurgau, Silvaner, Riesling und immer mehr Rotweinen. Der farbkraftige Cabernet

Mitos, eine Kreuzung aus Blauem Lemberger und Cabernet Sauvignon, „ist mein heimlicher Star“. Aber von einer eigenen Weinphilosophie oder hochtrabenden Zukunftsplänen

will der sympathische Schwabsburger nichts wissen. Qualität werde weiter groß geschrieben, wichtig sei die Reinheit der Rebsorten und der sortentypische Anbau. „Ich werde das Rad nicht neu erfinden.“

Bevor Johannes Jung Fragen über seinen Erfolg bei der deutschen Landjugend in Bad Waldsee beantwortet, ist es ihm wichtig, dass seine beiden Ausbildungsbetriebe in Dienheim (Martinshof) und Albig (Jung & Knobloch) auf jeden Fall in der Zeitung erwähnt werden. Und dann erzählt er vom spannenden Finale des Berufswettbewerbs mit 127 Teilnehmern aus Land-, Forst-, Haus- und Tierwirtschaft sowie dem Weinbau. In der 19-köpfigen Leistungsgruppe der Weinbau-Lehrlinge hat der schließlich die Nase vorn. Dort gilt es, den Sommerboden eines Weinbergs zu bearbeiten, eine fiktive Weinbergswanderung zu gestalten sowie einen Verschnitt aus vier Weinen und einer Süßreserve herzustellen. Auch die Allgemeinbildung (Wie heißt die Hauptstadt von Bulgarien?) wird getestet. Als Belohnung darf der Schwabsburger an einem Sensorikseminar teilnehmen.

Daheim wartet die Praxis. Das Heften der Weinreben steht an. Und nach dem Frost, der 20 Prozent der Rebfläche geschädigt hat, muss durch flache Bodenbearbeitung der Trockenheit begegnet werden. „Keine Zeit zum Jammern“, sagt der 21-Jährige zum Abschied.