

20 Jahre Erlebnis Weinberg

Das Weinprojekt der besonderen Art & Produzent edler Tropfen Marke MA(e)INWEIN

Prämiert beim Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg als UNSER ORIGINAL
Projektpartner Weingut Emmerich, Iphofen



20 Jahre Erlebnis Weinberg. Weinbergbaden am Schwanberg.

Projektbeschreibung 2025

„20 Jahre Erlebnis Weinberg. Weinbergbaden am Schwanberg“, lautet 2025 das Motto des 20. Projekts Erlebnis Weinberg, dem Weinprojekt der besonderen Art und Produzenten edler Tropfen der Marke MA(e)INWEIN.

Zum Mitwinzern sind Teilnehmer, die schon immer wissen wollten wie Wein entsteht, herzlich willkommen.

Startschuss: Samstag, 01. März 2025

Die Entstehung

Im Jahr 2003 gewann der Projektinitiator Walter Moßner einen Ideenwettbewerb des Fränkischen Weinbauverbandes. Gesucht war der originellste Slogan für den Franken-Silvaner. „Der mit der Sonne tanzt“ textete Moßner und war plötzlich Besitzer eines 1000 Quadratmeter großen Weinbergs für ein Jahr und der Ernte daraus, 1000 Flaschen Silvaner. Durch die aktive Mitarbeit im Weinberg fand er die Liebe zur Winzerei, die Presse schrieb, „Moßner hat sich mit dem Weinvirus infiziert“.

Der Gewinn des Wettbewerbs war die Initialzündung für die Gründung des Projekts Erlebnis Weinberg im Jahr 2006. Passend zum Projekt musste ein Markenname für alle in Zukunft entstehenden Weine gefunden werden. Die Marke MA(e)INWEIN war geboren, immer mit dem Gewinnerslogan als Zusatz, „der mit der Sonne tanzt“.

Die Idee

Wie geht Wein? Wer das schon immer wissen wollte, dem wird beim Weinprojekt der besonderen Art wertvolles Wissen vermittelt. Projektinitiator Walter Moßner sucht jedes Jahr einen fränkischen Winzer, der interessierten Weinliebhabern zeigt was ein Winzer macht und vor allem wie. Unter seiner fachkundigen Anleitung begleiten sie ihren Wein ein Jahr lang aktiv, gehen bei den Arbeiten zur Hand und lernen viel über Landschaft, Böden, Klima, die Arbeit der Winzer und den Ausbau im Keller. Lassen sich mit der Natur ein, tragen zum Erhalt der Kulturlandschaft bei, schärfen den Blick für anonyme Massenprodukte und sitzen gerne in geselliger Runde.

Das Weinbergbaden

Die etwas andere Interpretation des Projekts „Erlebnis Weinberg“ heißt Weinbergbaden. Ähnlich dem Waldbaden ist Weinbergbaden Balsam für gestresste Menschen.

Beim Weinbergbaden braucht man keine Badehose, es genügt festes Schuhwerk, eine Gartenschere und Interesse zu ergründen, wie geht Wein. Beim Arbeiten im Weinberg kommt man zur Ruhe, grübelt nicht und nimmt die Natur mit allen Sinnen wahr. Und das ist gesund. Die Vegetation der Weinberge im Lauf der Jahreszeiten zu erleben, baut außerdem das Stresshormon Cortisol ab und stärkt das Immunsystem. Am Ende ist der Lohn eigener Wein mit eigenem Etikett.

Der Ritterschlag

Die Idee Erlebnis Weinberg und das Produkt daraus, MA(e)INWEIN – der mit der Sonne tanzt, wurde zum 2. Mal beim Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg von der Jury als UNSER ORIGINAL ausgezeichnet. Nach der Urkundenverleihung durfte sich MA(e)INWEIN auf der Consumenta und auf der „Kulinarischen Landkarte“ der Metropolregion Nürnberg präsentieren. MA(e)INWEIN steht nun in einer Reihe mit dem Nürnberger Lebkuchen, Spalter Hopfen, Aischgründer Karpfen, Schlenkerla Rauchbier, Bamberger Hörnla ...

Die Anteile

Jeder Projektteilnehmer zeichnet ein Mindestkontingent von 90 Flaschen Wein.

90 Flaschen Silvaner, 90 Flaschen Scheurebe, 90 Flaschen Weißburgunder
oder als 3-Rebsorten-Paket mit je 30 Flaschen

90 Flaschen Domina, 90 Flaschen Rosé, 90 Flaschen Rotling
oder als 3-Rebsorten-Paket mit je 30 Flaschen

Zusätzlich auf Wunsch

18 Flaschen Scheurebe Winzersekt brut

18 Flaschen Silvaner Meisterstück

18 Flaschen Alter Fränkischer Satz

Die Weißweine

Silvaner Kabinett trocken

Gilt als weiße Leitrebsorte Frankens, Silvaner Heimat seit 1659.

Scheurebe Kabinett trocken

Die Göttin des Hochgenusses mit einer dem Riesling ähnlichen Säure.

Weißburgunder Kabinett trocken

Der Pinot blanc ist eine der beliebtesten Rebsorten in Europa, gut strukturiert, elegant in der Säure und feinfruchtig.

Die Rotweine

Domina trocken

Der Rotwein aus Franken, dunkelrot, tanninbetont, mit kräftigem Körper und feinrassiger Säure. Eine Kreuzung als Blauem Portugieser und Spätburgunder.

Rosé Kabinett trocken

Heller Wein aus roten Trauben, wie Weißwein vinifiziert. Liegt nicht oder nur kurze Zeit auf der Maische.

Rotling Kabinett trocken

Rotling ist ein Verschnitt von roten und weißen Trauben, die zusammen gekeltert werden müssen.

Die Premiumweine

Scheurebe Winzersekt Brut

Traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt, die hohe Schule der Winzer, Kellermeister und Sektkellereien.

Silvaner Meisterstück trocken

Spontan im Eichenfass vergoren, langes Vollhefelager – ein Megastar der fränkischen Weine.

Alter Fränkischer Satz trocken

Um 1900 gepflanzt, aus über 100-jährigen Rebstöcken Silvaner, Riesling, Elbling, Muskateller und Traminer, spontan vergoren im Halbstück-Eichenholzfass, eine Rarität und Kulturschatz.

Die Flaschenausstattung

Die bunten Etiketten im Retro-Design zeigen die Marke MA(e)INWEIN visuell in Form und Farbe als Hommage an das Best of Supertramp-Cover von 1990.

Jeder Teilnehmer hat die Möglichkeit, sein Weinetikett zu personalisieren, z. B. als „Edition Mustermann“.

Der Standort

Erlebnis Weinberg wechselt wieder Weingut, Rebsorten und Standort, zieht nach Iphofen, die Weinstadt im Zentrum des fränkischen Weintourismus. Die Keuperböden um den Ort eignen sich bestens für den Weinbau, die Lage in der Maingauklimazone zählt zu den wärmsten Deutschlands. Mehr als 20 Winzer bearbeiten die Weinlagen Iphöfer Domherr, Julius-Echter-Berg, Kalb und Kronsberg.

Das Weingut

Zum 3. Mal ist der Projektpartner das Weingut Emmerich in Iphofen. Bereits in der 6. Generation betreibt die Familie naturnahen Anbau mittels organischem Dünger, Begrünung mit blühenden Pflanzen und Gräsern. Das Weingut bewirtschaftet etwa 10 Hektar Rebfläche in Steil- und Hanglagen, z. B. 50° Steigung am Kronsberg. 15 % davon widmet das Weingut der Rebsorte Scheurebe in drei verschiedenen Weinlagen.

Liegen lassen, reifen lassen, ist das Motto des Weinguts, die Zeit verleiht dem Wein einen tiefgründigen Charakter.

Die Akzeptanz

Erlebnis Weinberg sieht sich als Klammer zwischen Hersteller und Verbraucher, vermittelt Wissen rund ums Thema Wein und bietet dem Frankenwein eine Plattform. Die Idee hat sich längst als weintouristisches Vorzeigeprojekt und Wirtschaftsfaktor etabliert. Das Projekt hat inzwischen weit über 500 Teilnehmern gezeigt, dass Wein nicht aus dem Supermarkt kommt. Statistisch gesehen wird jede Stunde ein Glas MA(e)INWEIN getrunken, und das seit 19 Jahren.

Die Teilnehmer

„Wochenend-Winzer“, „Weinnovizen“, „Winzerpraktikanten“, titelt die Presse die Teilnehmer des Projektes „Erlebnis Weinberg“. Sie selber sehen sich schlicht als Weinliebhaber, die wissen wollen, „wie geht Wein“. Bei den Teilnehmern handelt es sich nicht um eine elitäre Gruppierung, sondern um einen gewöhnlichen Mix aus Menschen verschiedenen Alters, Berufen, Frauen und Männern. Interesse am Thema Wein und das Kennenlernen in geselliger Runde schweißt die Gruppe zusammen.

Die Medien

Auch im Jubiläumsjahr 2025 wird die Presse Erlebnis Weinberg journalistisch mit Berichten, Fotos und Reportagen, das Jahr über begleiten. In den vergangenen Jahren taten dies bereits das BR Fernsehen, BR Radio, Radio F, Tageszeitungen und diverse Magazine.

20 Jahre Erlebnis Weinberg

Das Weinprojekt der besonderen Art & Produzent edler Tropfen Marke MA(e)INWEIN

Prämiert beim Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg als UNSER ORIGINAL
Projektpartner Weingut Emmerich, Iphofen



20 Jahre Erlebnis Weinberg. Weinbergbaden am Schwanberg.

Rebenfahrplan 2025 *

Startschuss Sa. 01. März 10 Uhr Weingut Emmerich Iphofen	Sektempfang Begrüßung & Vorstellungsrunde Weinguts- und Kellerführung Mittagsnack Einführung Rebschnitt, Niederziehen
Sa. 03. Mai 10 Uhr	Triebkorrektur, Ausbrechen, Reben nachpflanzen
Sa. 21. Juni 10 Uhr	Laubarbeiten
Sa. 12. Juli 10 Uhr	Ertragskorrektur, ggf. mechanische Unkrautbekämpfung
Sa. Sept. / Okt.	Weinlese zum optimalen Zeitpunkt
Sa. 25. Oktober	„Niederfall“, Erntedank der Winzer Kulinarischer Jahresabschluss mit Menü und Weinbegleitung, (die Kosten werden vor Ort berechnet) Resümee des Weinjahres Jungweinprobe
April / Mai 2026	Füllung, Etikettierung, Übergabe der Weine

* Die gesetzten Termine sind abhängig von Wetter und Wachstum der Reben, können sich also minimal verschieben. Ersatztermine werden rechtzeitig bekannt gegeben.

Moßner & Partner
Walter Moßner, Initiator Projekt „Erlebnis Weinberg“
Hans-Sachs-Straße 67, 90765 Fürth
Mobil 0172/1380065
waltermossner12@gmail.com
www.erlebnis-weinberg.de