

WEINLESE

Roter aus der Strafanstalt

Von **Erich Grasdorf**



Frank Wedekind - Dramatiker, Lyriker, Erzähler. Seine Eltern lernten sich in Amerika kennen, heirateten 1860 in San Francisco und kehrten zwei Jahr später als US-Bürger in ihre deutsche Heimat zurück. Dumm nur, dass es ihnen dort nicht gefiel. Inzwischen demokratisiert, ging ihnen das Wilhelminische Kaiserreich total

auf den freiheitlichen Geist. Und so kaufte Vater Wedekind 1872 das Schloss Lenzburg. Dort wuchs Sohn Frank - eigentlich Benjamin Franklin - mit seinen Geschwistern auf. Schloss Lenzburg war Teil des väterlichen Erbes, was es dem Sohn später erlaubte, ein Leben als freier Schriftsteller zu führen. Na ja, ganz frei nicht. Denn er hatte es - wie der Vater - nicht so mit Kaisers und der Zensur.

Frunk Wedekind hat unter vielem anderen «Der Brand von Egliswil» geschrieben. Material dazu lieferte eine Begebenheit aus seiner Kindheit: Vater und Sohn begegneten auf einem ihrer Gänge nach Lenzburg einem Gefangenen der Strafanstalt. Der arbeitete am Wegesrand, die Wedekinds kamen mit ihm ins Gespräch, und der Mann gab sich als Brandstifter zu erkennen. Dessen Geschichte arbeitete Frank Wedekind zur Novelle um. Andere Autoren haben daraus Plots für Bühne und Film geschmiedet.

Was das alles mit Wein zu tun hat? Nur so viel, dass einige Insassen der Strafanstalt Lenzburg auch heute ausserhalb der im

Fünfeck angeordneten hohen Mauern arbeiten. Einige in den Reben des der Strafanstalt eigenen Goffersberg - je nach Saison zwei bis fünf - unter Anleitung des Rebmeisters. Damit sie die Anstalt verlassen dürfen, müssen sie ziemlich viele Bedingungen erfüllen. Eine davon: Die Entlassung muss kurz bevorstehen, sodass die Flatter zu machen nicht gerade sinnvoll wäre. Von den 180 schweren Jungs erfüllen gerade einmal 10 das Anforderungsprofil zum Arbeiten fuori le mura. Die anderen schaffen in den diversen Werkstätten intern.

Obwohl die im Rebberg Mitarbeitenden also nie lange an ihrem Arbeitsplatz bleiben und vom Rebmeister immer wieder Nachwuchs ausgebildet werden muss, sieht der 2-Hektar-Südwest-Steilhang am Goffersberg mustergültig gepflegt aus. Es läuft wie in einem normalen Weingut: Rückschneiden, Bodenpflege, Auslauben, grüne Ernte zur Ertragsbeschränkung, alles nach den Regeln der Integrierten Produktion. Gekeltert werden der Rote und der Rosé aus Blauburgunder sowie der Weisse aus Riesling/Sylvaner in der Forschungsanstalt für biologischen Landbau in Frick. Das Ergebnis sind saubere und süffige Weine, die nie ein Holzfass von innen gesehen haben. Besonders hat es mir der Blauburgunder angetan. Ein fülliger Landwein - kein Sauerampfer wie einst. Sondern fruchtig, mit feiner Säure, sanften Tanninen und einem ganz leicht herben Abgang, was ihn zum idealen Begleiter der leichten Sommerküche macht. Ich bin sicher, er hat noch einige schöne Jahre vor sich.



BILD TA

Fruchtig: Goffersberger Blauburgunder 2004.

Kaufen kann man die Weine im 5-Stern-Laden gleich neben der Strafanstalt. Ein höchst attraktives Geschäft, das alles anbietet, was die Gefangenen so herstellen: mustergültig restaurierte Stühle aus der Gründerzeit, Geschenkartikel, Gemüse, Würste, Fruchtjogurt - inklusive Schuhreparatur- und Möbelablauge-Service. Und ganz oben hat es ein Minimuseum mit Exponaten aus der Zeit, als Frank Wedekind den Zünder traf.

Goffersberger Blauburgunder 2004, Strafanstalt Lenzburg, für 13 Fr. im 5-Stern-Laden an der Ammerswilerstrasse/Ecke Ziegeleiweg in Lenzburg, 062 888 77 20 oder online:

www.strafanstalt-lenzburg.ch