



Der Wein
erfreut des Menschen Herz

Die Geisenheimer Wein-Reimer im Jahr

2001

Inhalt

VORWORT

RÜCKBLICK

*VERANSTALTUNGEN
IM LAUFE DES JAHRES 2001*

WEIN-REIMER-REZEPT 2001

VERANSTALTUNGEN 2002

Geisenheim im Rheingau, im Dezember 2001

Liebe Geisenheimer Wein-Reimerin,
lieber Geisenheimer Wein-Reimer,
liebe Freunde,

das Rad der Zeit dreht sich immer schneller.
Die Uhr des Jahres 2001 ist bald abgelaufen und das neue Jahr steht schon mit
einem Bein in der Tür.

Heute können wir zurückschauen auf die vielfältigen Veranstaltungen, die eine
große Zahl unserer Mitglieder besucht haben, und gleichzeitig Ausschau halten
nach den Veranstaltungen im Jahr 2002, die wir schon in unseren Terminkalen-
der eintragen können.

In der Hoffnung, dass wir uns auch im neuen Jahr gesund wiedersehen, wünscht
Ihnen der Vorstand der Geisenheimer Wein-Reimer ein frohes Weihnachtsfest
und ein gutes Jahr 2002.

Jürgen Fritz

Oberreimer

Reiner Klein

Zeremonienmeister

Josef Wiemers

Schatzmeister

Hans-Ludwig Kimpel

Schreibmeister

Albert Pohl

Pressereimer

Klaus Büsselberg

Kellermeister

Mitgliederversammlung 2000
hier:
Protokoll vom 7. Dezember 2000, 19.30 Uhr

Die Mitgliederversammlung der Geisenheimer Wein-Reimer fand am 7. Dezember 2000 wieder traditionell im Weingut Heinrich Jung in Geisenheim statt.

1) Begrüßung, Feststellung der Beschlussfähigkeit

Herr J. Fritz eröffnet die Mitgliederversammlung und begrüßt die Teilnehmer. Er stellt fest, dass satzungsgemäß eingeladen wurde und die Versammlung beschlussfähig ist.

Die Tagesordnung wurde einstimmig angenommen.

2) Jahresbericht 2000

Bereits in der 1. Sitzung des z.T. neuen Vorstandes wurde deutlich, dass das Jahr bereits im Gesamten durchgeplant, sogar viele Einzelheiten konkret fixiert waren. Daraus ergab sich die Möglichkeit, neue Schwerpunkte zu setzen und bisher unberührte Bereiche anzugehen.

Drei umfassende und bedeutende Schwerpunkte sollten unsere Aktivitäten 2000 kennzeichnen:

- Weinbruderschaften im Rheingau
Auf unsere Einladung zur aktiven Teilnahme an unserem Wein-Reimer-Tag kamen spontane Zusagen aller Rheingauer Weinbruderschaften. Sie wirkten programmgestaltend mit. Sicher ein Erfolg, auf dem man aufbauen muss.
- Forschungsanstalt/Fachhochschule Geisenheim
Es fand ein Gespräch mit einer Wein-Reimer-Delegation und Herr Direktor Prof. Dr. Schaller statt. Es ergab sich eine Reihe von Ideen zur Zusammenarbeit, welche schon z.T. in 2001 realisiert werden könnten, wie z.B. ein Stand der Geisenheimer Wein-Reimer am „Tag der offenen Tür“ der FA/FH.
- Örtliche Winzer bzw. Weinbau-Verband Geisenheim
Ein Gespräch zwischen Delegationen der Wein-Reimer und des Weinbauverbandes hat stattgefunden
Verschiedene Ideen und Angebote zur Zusammenarbeit und Unterstützung fanden keine Ansätze zu konkreten Vereinbarungen.
Bemerkenswert ist auch die Diskrepanz zwischen der relativ guten Mitgliederzahl von Winzern und deren Präsenz an unseren Veranstaltung.
Herr Otto Sohns (Alt-Winzer) meldet sich zu Wort. Er bittet dringend um Verständnis unsererseits wegen der Tatsache, dass die junge Winzerschaft im Zeichnen neuer Bestimmungen, großer Konkurrenz und umsatzfördernden persönlichen Einsatzes kaum noch Zeit aufbringen kann, diese sicher interessanten und schönen Veranstaltungen der GWR zu besuchen.
- Jahresprogramm 2000
Hierzu ist dem Planer, Herrn WR-Kellermeister K. Büsselberg, Dank auszusprechen. Die Veranstaltungen finden stets guten Zuspruch von durch-

schnittlich über 50 % der Mitglieder. Zahlreiche Gäste können regelmäßig begrüßt werden.

Der diesjährige Wein-Reimer-Tag war gewiss wieder eine gelungene Veranstaltung. Allerdings nahmen bedeutend mehr Gäste als Mitglieder daran teil. Die Gründe sind noch genauer zu analysieren, um effektive Konsequenzen für 2001 zu ziehen.

Es sei festgehalten, dass uns Gäste immer willkommen sind. Sie bilden praktisch einen „Freundeskreis der Geisenheimer Wein-Reimer“, der regelmäßig eingeladen werden soll, denn es bedeutet sicher auch eine menschliche Bereicherung für uns. Im Jahresdurchschnitt waren 43% der Teilnehmer Gäste bzw. WR-Freunde (max. 44% min. 26 %). Diese Tatsache ist zu verdeutlichen und als Ermunterung zu weiterer Teilnahme wirksam zu pflegen.

Insgesamt kann das Jahr 2000 als erfolgreich angesehen werden. Das bedeutet für einerseits das Bewahren bewährter Tradition, andererseits das Wagen neuer Schritte, gleichzeitig Festigen des inneren Zusammenhaltens und immer wieder Neubesinnen auf unsere Grundideen, die uns tragen.

- Wein-und Kulturreise Elsass

Dieser weitere Höhepunkt des Programms, hervorragend vorbereitet, wies eine gute Beteiligung auf. Den Organisatoren sei nochmals herzlich gedankt. Beim Vortrag eingeblendete eindrucksvolle Fotos, die oft Heiterkeit erzeugten, bewiesen den Erfolg der Reise.

Ausführliche Darstellungen zum abgelaufenen Jahresprogramm können der diesbezüglichen Broschüre entnommen werden.

Für den Fertigstellung sei an dieser Stelle Herrn Presse-Reimer A. Pohl sehr herzlich gedankt.

3) Bericht des Kellermeisters

Herr K. Büsselberg hat die vorhandenen Bestände an Wein im einzelnen aufgezählt. Eine Liste der Weinjahrgänge 1990 – 1999 liegt aus, wo jeder seine Bestellwünsche eingetragen. Die Auslieferung geschieht in gegenseitiger Absprache durch den Kellermeister.

4) Bericht des Schatzmeisters

Da der Schatzmeister J. Wiemers nicht anwesend sein konnte, wurde sein schriftlich vorliegender Bericht mündlich vorgetragen.

Erwähnenswert ist, dass bei Veranstaltung der finanzielle Beitrag sich zu 70 % aus Mitgliedern und 30 % aus Gästen zusammensetzt. Einige spenden können auch manchmal verbucht werden.

Herrn A. Stable wird gedankt, dass er bei der Übergabe der Kasse an Herrn Wiemers gute Unterstützung hat walten lassen. Da Konto bei der Naspa wurde aus praktischen wie auch aus Kostengründen aufgelöst.

5) Bericht der Kassenprüfer

Herr Link befindet die Kassenführung und Abschluss in Ordnung und sehr übersichtlich. Ansonsten keine Wortmeldungen zur Kasse.

6) Aussprache und Entlastung des Vorstandes

Aus dem Teilnehmerkreis kam ein herzliches Dankeswort für die geleistete gute Arbeit des Vorstandes. Sie wurde mit 4 Enthaltungen erteilt.

7) Wahlen

7.1 Zeremonienmeister/in

Als einziger Kandidat stellt sich Herr Klein zur Wiederwahl. Sie erfolgt einstimmig. Herr Klein nimmt mit Dank für das Vertrauen das Amt an.

7.2 Schreibmeister/in:

Frau M. Dolinsky steht nicht mehr zur Verfügung.

Es stellen sich zwei Kandidaten zur Wahl:

- Frau Donata Schmidt-Rottke-Krappe
- Herr Hans-Ludwig Kimpel

Beide stellen sich in Versform persönlich vor. Unter Leitung des Ober-Reimers J. Fritz mit den Wahlhelfern Frau und Herrn Wecht findet geheime Wahl statt.

Ergebnis:

Von 46 Stimmberechtigten erhält Frau D. Schmitt.-Rottke-Krappe 21 und Herr Hans-Ludwig Kimpel 24 Stimmen. Ungültig: 1 Stimme.

Damit ist Herr Hans-Ludwig Kimpel gewählt. Er nimmt das Amt an.

Anschließend dankt Herr J. Fritz für die Bereitschaft zur Mitarbeit. Der knappe Stimmenunterschied zeige, dass beide Kandidaten des Amtes für würdig befunden und als entsprechend qualifiziert angesehen werden.

8) Verschiedenes

Zum Ende der Tagesordnung gibt der Ober-Reimer noch eine Mitteilungen:

- Die Berichts-Broschüre 2000 wird nun verteilt.
- Das Programm 2001 wird zugestellt.
- Am 27.12.2000 findet um 18.00 Uhr die „Johannis-Wein-Segnung“ in der Basilika zu Johannisberg statt. Rege Beteiligung ist erwünscht.
- Mit einem großen Blumenstrauß wird der Familie Jung offiziell gedankt dafür, dass sie uns nicht nur immer wieder ihre Räumlichkeit zur Verfügung stellt, sondern uns auch sonst gerne mit Rat und Tat zur Seite steht.

Den formellen Teil abschließend dankte unser Ober-Reimer den Versammlungsteilnehmern für ihre Mitarbeit.

Danach fand die große Gratulationskur für unseren Ehren-Ober-Reimer Wilfried Herold zu seinem 80. Geburtstag statt.

Nach den Laudationes des Ober-Reimers J. Fritz und des Zeremonienmeisters R. Klein wurden zahlreiche Glückwünsche in herzlichen Worten, sei's in Vers- oder Prosa-Form, vorgetragen und ideenreiche, treffende Geschenke dem Jubilar überreicht, der sich in sehr bewegten Worten von Herzen bedankte.

Reiner Klein, Jürgen Fritz

WEINKOMMISSION UND WEINVERSTEIGERUNG IM RHEINGAU

— 1. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer im 14. Februar 2001 —

Dass Weinkommission und Weinversteigerung kein Gegensatzpaar ist sondern sich gegenseitig sinnvoll ergänzen, davon konnten sich viele Mitglieder der Geisenheimer Wein-Reimer bei einem Vortrag von Herrn Weinkommissionär Joachim (Aki) Ress in der Johannisberger Winzerhalle überzeugen.

Um in der Geschichte erste Aufzeichnungen über den Beruf der Weinkommissionäre zu finden, muss man schon einige Jahrhunderte zurückblättern. So wird im Stadtarchiv von Straßburg eine Urkunde über die Weinsticherzunft aus dem Jahre 1322 aufbewahrt. Die Weinsticher kann man durchaus als die Vorgänger der heutigen Weinkommissionäre bezeichnen.

Der Name rührt daher, dass die Weinsticher von dem zum Kauf angebotenen Wein eine Probe zu entnehmen hatten. Und dies geschah durch einen Stechheber.

Bereits im 14. Jahrhundert waren die Weinsticher, Weinmakler, Weineinschreiber oder Unterkäufer, wie sie je nach Gebiet genannt wurden, schon zunftmäßig vereinigt.

Die heutige Berufsbezeichnung „Weinkommissionär“ blickt auf eine wechselvolle Geschichte zurück. Im 14. Jahrhundert waren sie Hilfspersonen der Zünfte, danach Angestellte der lokalen Obrigkeit, um später selbständige Gewerbetreibende zu werden. Im 17. und 18. Jahrhundert vollzieht sich ein grundlegender Wandel. Sie verlieren zusehends ihre amtliche Funktion und werden private Gewerbetreibende. Mit dem Ausgang des 19. Jahrhunderts beginnt die Blütezeit des Berufsstandes, bedingt durch die Einführung der Weinversteigerungen. Zu dieser Zeit war es noch nicht üblich, dass sich der Handel durch einen Weinkommissionär vertreten lies. Der Handel steigert in eigenem Namen. Mit Beginn des 20. Jahrhunderts ändern sich die Strukturen: Nicht mehr der Handel steigert, sondern allein der Weinkommissionär hat bei Weinversteigerungen das Recht, im Auftrag des Weinhandels zu steigern.

Im 20. Jahrhundert begannen die Überlegungen zum Aufbau einer Organisation der Weinkommissionäre. Die Rheingauer Weinkommissionäre - sie gehörten der amerikanischen Besatzungszone an - schlossen sich zu einem besonderen Verband - der „Vereinigung der Rheingauer Weinkommissionäre“ zusammen (gegründet am 4.12.1946 in Eltville)

Heute sind Weinkommissionäre die unverzichtbaren Mittler zwischen Weinerzeugern und Kunden. Zu ihren Aufgaben gehört es, Angebot und Nachfrage zum Nutzen der Winzer und des Handels auszugleichen.

Wenn auch im Rahmen der Gewerbefreiheit ein „Jeder“ den Beruf eines Weinkommissionärs ausüben darf, so sind jedoch umfassende weingesetzliche und Kenntnisse in der Buchführung und im Steuerrecht erforderlich, um gegenüber seinem Auftraggeber als fachmännischer Berater akzeptiert zu werden.

Im Bundesverband der Deutschen Weinkommissionäre e.V. sind 365 anerkannte Weinkommissionäre über ihre Gebietsvereinigungen zusammengeschlossen.

Ein Blick in die „Geschichte der Weinversteigerungen“ zeigt uns, dass diese schon vor fast 200 Jahren von den adligen Gütern und Domänen eingeführt wurden. Ziel war das Erschließen neuer Absatzwege. Eine wichtige Jahreszahl ist es Wert, in diesem Zusammenhang erwähnt zu werden: Im Jahre 1806 ließ der Herzog von Nassau erstmals im Kloster Eberbach Weine versteigern. Bis lange nach dem zweiten Weltkrieg wurde die Weinernte fassweise versteigert. Heute ist es üblich, abgefüllte Flaschenweine zu verkaufen. Die Weinversteigerungen sind für den Handel allein noch keine verlässlichen Grundlagen für den Weinabsatz. Weinmessen und Weinbörsen sowie flankierende Werbemaßnahmen tragen dazu bei, das Ansehen des Rheingauer Weines zu steigern

Ein würdiger Rahmen der Weinversteigerungen im Rheingau ist Kloster Eberbach. Hier bieten die Hessischen Staatsweingüter und der Verband der Prädikatsweingüter (VDP) auf Auktionen ihre Weine an. Die traditionelle Frühjahresversteigerung findet in diesem Jahr nicht im Monat Mai statt, sondern bereits am Samstag, den 24. März, eingebunden in das Rheingauer Gourmet-Festival.

Weine können entweder „trocken“ oder „nass“ versteigert werden. Von trockener Versteigerung wird gesprochen, wenn der Wein lediglich in „Papierform“ vorgestellt wird. „Nass“ bedeutet: Alle Weine (mit Ausnahme der Raritäten) werden eingeschenkt, probiert und können ersteigert werden.

Zur Weinversteigerung gelangen ausschließlich besondere Weine eines Jahrganges. Über die Zulassung zur Aktion entscheidet ein fachkundiges Gremium aus Weinkommissionären und Vertretern der Weingüter. Die Taxpreise (Mindestpreise) werden ebenfalls von dem Gremium festgelegt. Ein besonderes Siegel auf der Weinflasche bedeutet, dass diese Weine exklusiv auf der Weinversteigerung erhältlich sind, die Qualität durch den Erzeuger garantiert wird.

Bei der Weinversteigerung darf zwar jeder Weinfreund ein Gebot abgeben, steigern aber dürfen ausschließlich die Weinkommissionäre.

In einer von Herrn Neitzer simulierten Weinversteigerung erlebten die Mitglieder „hautnah“ den Ablauf einer Auktion.

Damit dieser Abend nicht nur informativ sondern auch „vinologisch“ im Gedächtnis bleibt, verkosteten die Mitglieder dank dem Engagement unseres Kellermeisters Klaus Büsselberg, in einer kleinen Probe

- einen 1998 er Erbacher Marcobrunn Kabinett von den Staatsweingütern Kloster Eberbach und
- eine 1973 er Oestricher Lenchen Auslese aus dem Weingut August Eser.

Als Dankeschön für diesen Abend übergab unser Kellermeister dem Gastredner, Herrn Ress, eine Flasche Jahrgangssekt aus dem Jubiläumsjahr der Weinreimer.

Abgerundet wurde dieser Abend durch Verse von Frau Reimer und Herrn Neitzer

Hans-Ludwig Kimpel

Abgesänge

Wir alle lieben uns'ren Wein,
Ein "Gottgeschenk" aus uns'rer Sicht.
Jedoch wie anders muss es sein,
Wenn Wein Beruf - wenn Wein ist Pflicht.

Wir haben heute hier erfahren,
Kommissionär ist ein Beruf -
Experten, die sie immer waren,
Für das was uns're Rebe schuf.

Ein Kauf beruht stets auf Vertrauen -
Wie wichtig ist dies erst beim Wein!
Wenn wir ihn nun im Glase schauen,
Stellt sich ein neues Wissen ein.

Weinkommission - sie wirkt im Stillen.
Wer denkt schon dran, wenn Wein er trank,
Welch' Fachmann tat - nur Pflicht erfüllen -
Herr Ress - für dieses Wissen Dank!

Günter Neitzer

Eine Versteigerung, das ist gewiss,
geht nicht ohne Weinkommissionär, wie Herr Ress.

Wir trinken Wein in Geisenheim am Rhein,
dieser wird ab und an ersteigert sein.

Auch heute ist es passiert,
da wurden zwei Weine präsentiert
und alle Reimer tranken ihn - ganz ungeniert.

Barbara Reimer

MARC CHAGALL
„Meister der Farbe und der biblischen Botschaft“

— 2. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer
am 24. März 2001—

GEBET
Klaus Mayer

Gott unserer Väter,
du hast dich in uns Menschen
in deiner Güte geoffenbart
und uns dein Wort als Licht
für den Weg zum Leben anvertraut.

Wir bitten Dich:
Lass diese Kirchenfenster
zu uns sprechen,
die zu deiner Ehre und unseren
Glauben zu stärken,
und uns froh zu machen,
geschaffen sind.

Öffne uns und allen Besuchern-
dieses Gotteshauses
Augen und Herzen
für die biblische Botschaft,
die dieses Kunstwerk ausstrahlt.

Lass es Symbol des Friedens sein,
dass zur Liebe zu Gott und den
Menschen,
zu Verständigung und Versöhnung
ruft.

Erhöre uns, Herr,
und sei uns gnädig.

Amen.

Dass Bilder nicht nur Gegenstände einer Ausstellung, sondern zentraler Bestandteil einer Bildmeditation sein können, davon konnten sich die Geisenheimer Wein-Reimer bei der Besichtigung der CHAGALL-Fenster in der Kirche St. Stephan zu Mainz überzeugen.

Monsignore Karl Mayer führte informativ und mit seiner ihm eigenen Emotionalität durch die 90-Minuten dauernde Meditation.

Der Broschüre „St. Stephan in Mainz – die Chagall-Fenster –“ entnehmen wir u.a., dass sich im Frühjahr 1973 Pfarrer Klaus Mayer an Marc Chagall, den „Meister der Farbe und der biblischen Botschaft“ mit der Bitte wandte, im Ostchor der Stephanskirche mit von ihm gestalteten Kirchenfenstern ein Zeichen zu setzen. Das erste, was im Blick auf die Fenster fasziniert, sind ihre Farben, die unser Lebensgefühl unmittelbar ansprechen, denn sie erzählen von Optimismus, Hoffnung und Freude am Leben. Marc Chagall entnimmt seine Lebensbejahung der Bibel, und er hat die Gabe, etwas davon auf uns überspringen zu lassen, allein schon in seinen „singenden“ Farben. Dazu kommt die Bewegtheit seiner Bilder, geeignet Leben einzufangen, denn zum Leben gehört wesentlich Bewegung

Marc Chagall besitzt einen unverwechselbar eigenen Stil. Zu den Wegbereitern des Surrealismus gehörend, nennt der Künstler seine Kunst in bewusster Anhebung „supranatural“. Weil die Welt Gottes Schöpfung ist, weist sie in allen Schöpfungsbereichen über sich hinaus, auf ihren Schöpfer hin.

Marc Chagall sieht das. Deshalb ist alles, was er malt, zutiefst hintergründig, offen auf Gott, letztlich religiös.

Mit den Fenstern in der St Stephanskirche wollte der Künstler ein Zeichen schaffen für die deutsch-französische Freundschaft, Völkerverständigung, den uns so lebensnotwendigen Frieden.

Welches Symbol wäre dafür besser geeignet als die Friedensbotschaft Gottes, die biblische Botschaft insbesondere aber wollte der jüdische Künstler in einer christlichen Kirche in Deutschland ein Zeichen setzen für die jüdisch-christliche Verbundenheit.

Und diese Verbundenheit hat er geschaffen, zunächst im **Mittelfenster** (1977/1978), in seiner Vision vom „Gott der Väter“, dem „Gott Abrahams, Issaks und Jakobs“. In ihr soll uns bewusst werden, dass der „Gott unseres Herrn Jesus Christus“ kein anderer ist als „Gott der Väter“, die neutestamentlichen Schriften bezeugen es.

Das Mittelfenster illustriert zugleich, was unterhalb in eucharistischer Feier auf dem Altar – Symbol für Christus – geschieht. Unser Gottesdienst gilt dem dreieinigen Gott, in den drei Engeln angedeutet.

Ebenso wenig wie die Bibel bei einzelnen biblischen Begebenheiten stehen bleibt, sondern uns tiefer führt, in das Geheimnis Gottes hinein, so auch der Künstler. Gott ist unsichtbar, nicht darstellbar, und doch darstellbar, nämlich so, wie er sich selbst dargestellt, geoffenbart hat, etwa den Vätern. Aber trotz aller Offenbarung bleibt er dennoch der geheimnisvolle Gott.

Hier kommt der Grundton der Fenster zum Tragen, ein vielfältig abgestuftes Blau, das alle Bilder miteinander verbindet. Blau ist eine sehr meditative Farbe. Wer sich dem blauen Grundton überlässt, dem strömt nicht nur eine wundersame Ruhe zu, sondern ihm kann auch eine Ahnung werden von dem, was Mysterium ist. Von dem geheimnisvollen Gott, der alles erschaffen hat, alles erhält, in den dargestellten biblischen Begebenheiten wirksam ist, eine Ahnung vermitteln, das ist die Aussage des verbindenden Grundtones der Fenster.

In den **flankierenden Fenstern** hat Marc Chagall seine Vision von Gott der Väter zu einer Vision der Heilsgeschichte erweitert, beginnend mit dem Schöpfungsbild bis hin zu dem Bild des ewigen Sabbat, der Vollendung. Diese Fenster sind bewusst noch bewegter als das mittlere, denn die Geschichte Gottes mit seiner Schöpfung ist voll flutenden Lebens, das der Künstler mittels Bewegtheit veranschaulicht.

Nochmals begab sich der damals im 93. Lebensjahr stehende Künstler zur Jahreswende 1979/80 an die Arbeit, um auch die seitlichen Fenster des Ostchores zu schaffen und damit den Chorraum zu schließen.

Mit der Übernahme am 19. September 1981 hat der Ostchor seine Geschlossenheit erhalten.

Völlig überraschend schuf Marc Chagall Ende 1982 – im 96. Lebensjahr stehend – auch die Entwürfe für die drei großen, dreibahnigen **Fenster im Querhaus**. Im Juni 1983 legte Marc Chagall die Bleiführung fest. Chagall vollendete die Fenster – im 96. Lebensjahr stehend – am 6. November 1984. Wenige Monate später, am 28. März 1985, rief der „Gott der Väter“ seinen treuen Diener zu sich heim.

Wochen später, am 11. Mai 1985, konnte die Kirchengemeinde St. Stephan die restlichen Fenster in Empfang nehmen.

Die Botschaft der Buntglasfenster von Marc Chagall in Mainz:

- Gott zum Lobpreis – uns zur Besinnung, Freude, Hoffnung.
- Zeichen jüdisch-christlicher Verbundenheit, französisch-deutscher Freundschaft, Völkerverständigung.

Nach dieser biblischen Meditation trafen sich die Wein-Reimer an gedeckten Tischen im Haus des Deutschen Weines zum vinologischen Abschluss eines hochinteressanten Ausflugs.

Mit zwei Gedichten unserer Wein-Reimer klang die Veranstaltung aus.

Hans-Ludwig Kimpel

Abgesänge

Die Geisenheimer Wein-Reimer führen nach Mainz
Die Kirche St. Stefan war Ziel Nummer eins.
Stauende sahen wir Marc Chagall´s Kirchenfenster an
Mit seiner Bildmeditation zog uns Monsignore Klaus Mayer in seinen Bann.

Vom Vortrag gefesselt, ging die Zeit schnell vorbei
und schon waren wir auf dem Weg,
zum Ziel Nummer zwei.

Im „Haus des Deutschen Weines“
war für uns reserviert,
drum haben wir uns auch nicht lange geziert
gegessen, getrunken, geschwätzt und gelacht,
denn unser Zug fuhr ab Bahnhof schon 19 Minuten nach acht.

Zu Hause sind wir gut angekommen
und beim nächsten Termin dabei zu sein,
haben wir uns fest vorgenommen.

Irene Hermann

Die Geisenheimer Wein-Reimer kannten bis heute Kirchenfenster eher vom Wein
am Glase
als daher wie es uns der Name schon sagte.
Die mystischen Fenster von St. Stephan zu Mainz
inspirierten mich zu diesem Reim
verfasst am Tisch 5 im HDW bei einem Schoppen Roten,
was Monsignore Mayer nicht hat verboten.

Michael Wecht

TRADITIONSWEINGÜTER IM RHEINGAU **Weingut Geheimrat J. Wegeler, Oestrich**

— 3. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 26. April 2001 —

„Trinke nicht nur Wasser, sondern genieße etwas Wein um deines Magens willen und wegen deiner häufigen Mattigkeit“

Die Zeilen finden wir im ersten Brief des Paulus an Timotheus. Derselbe Paulus, der vielfach auf die Gefahren des zu starken Weingenusses hinweist, kann hier ruhig raten, aus gesundheitlichen Gründen etwas Wein zu trinken. So königlich frei war er in all seinen Weisungen.

Bei unbeständigem Aprilwetter unternahm eine große Schar Geisenheimer Wein-Reimer eine abendliche Weinreise durch die Weinanbaugebiete Rheingau, Pfalz und Mosel-Saar-Ruwer im Weingut J. Wegeler zu Oestrich wo sie von dem Geschäftsführer des Weingutes, Herrn. Dr. Thomas Drieseberg begrüßt wurden.

„Qualität ist unsere Philosophie“ schrieb Julius Wegeler vor hundert Jahren. Heute wird das Weingut - nach seiner Trennung von der Sektkellerei Deinhard Koblenz vor vier Jahren - in der vierten Generation geführt.

1999 gab es in diesem großen Rheingauer Weingut wichtige Veränderungen. Rolf Wegelers Tochter Anja ist gemeinsam mit ihrem Mann, Dr. Thomas Drieseberg, in die Geschäftsführung eingetreten. Mit Alt-Weinmacher Norbert Holderieth im Beirat der Güter und dem jungen Oliver Haag aus Brauneberg als Betriebsleiter, schuf man eine Symbiose aus Tradition und Zukunft.

Das Lagenpotential der Weingüter Wegeler zählt zur absoluten Spitze.

Allein im Rheingau fallen 16 verschiedene Weinberge unter die offiziell klassifizierten Lagen des 1. Gewächses.

Eine intensive Bearbeitung der Weinberge sowie gering gehaltene Erntemengen sind nur zwei weitere Qualitätsfaktoren. Hinzu kommt noch eine schonende Traubenverarbeitung und ein sorgfältige rund langsamer Ausbau der Weine.

Das Geschmacksbild der Weine ist durch den Riesling vorgegeben. Diese Weine zeichnen sich aus durch Rasse, Eleganz, Frucht und Feinheit mit einer pikanten fruchtigern Säure.

Die trockene und halbtrockene Geschmacksrichtung steht dabei im Vordergrund.

Die großen trockenen Spätlesen wie

- Bernkasteler Doctor Musel-Saar-Ruwer
- Geheimrat „J“ Rheingau
- und Forster Ungeheuer Pfalz

gehören zu den brillantesten trockenen Weißweinen und sind mittlerweile weltbekannt.

Die Weine erreichen über 35 ausgewählte Agenturen die gehobene Gastronomie.

Nach all dem Informativen durfte auch die Verkostung der Weine nicht zu kurz kommen. Und so führte Herr Haag kompetent und engagiert durch die acht Weine umfassende Probe des Weingutes Wegeler:

- **2000 er Wegeler Riesling,**
Rheingau, QbA trocken
Der Sommerwein (Gutswein), der hervorragend mit Spargelgerichten harmoniert

- **1999 er Winkeler Hasensprung**

Der Winkeler Hasensprung gehört zusammen mit dem Oestricher Lenchen, dem Geisenheimer Rothenberg und Kläuserweg sowie den Rüdesheimer Berglagen zu den absoluten Spitzenlagen des Rheingaus.

Es ist eine reine Südlage mit einem sehr tiefgründigen und kalkhaltigen lehmigen Lössboden.

Die Weine der Lage Winkeler Hasensprung sind sehr pikant mit einer übergroßen Frucht und Würze.

Dieser Wein – der 1. Wein von Herrn Haag ausgebaut – ist mit 8 Gramm Restzucker, Dank einer selektiven Ernte und zügiger Gärung fast eine Spätlese

- **1997 er Forster Ungeheuer**

Pfalz, Riesling Spätlese trocken

Attribute: 7 Gramm Restzucker, 7,7 o/oo

Der Forster Ungeheuer ist die qualitativ beste Weinlage der Pfalz mit einer Größe von nur 25 ha. Davon bewirtschaftet das Gutshaus Deidesheim 4,6 ha.

Die Weinberge liegen an den Ausläufern der Haardtter Berge mit einer Hangneigung von 15 – 30 % Süd-Ost.

Der Boden besteht aus einer Mischung von Löss und Lehm, teilweise auf felsigem Untergrund.

Die hier erzeugten Weine sind sehr kräftig und körperreich mit einer angenehmen Würze und einem feinduftigen Bukett.

Sie gelten als der Inbegriff des klassischen Pfälzer Rieslings.

Ohne zu übertreiben kann dieser Wein als das „Fragsschiff Nr. 1“ des Gutsbetriebs Deidesheim bezeichnet werden.

Herr Haag beschreibt den Wein wie folgt:

Reif, rundes Gewächs; ein Wein, der an Körper gewonnen hat.

Zu der Philosophie des Weinausbaus zählt u.a.

- Gebietstypus erhalten
- Leichte, filigrane Weine hervorbringen
- Schonender Ausbau

- **1998 er Geheimrat J.**

Rheingau, Riesling Spätlese trocken

Attribute: 8,2 o/oo Säure

Ein feines Säurespiel zeichnet diesen „Geheimrat J“ aus, der 1983 das erste Mal auf dem Markt präsentiert wurde.

Als Cuvée-Wein aus den Toplagen des Rheingaus wird er stets als Spätlese ausgebaut.

- **1999 er Bernkasteler Doctor**

Mosel-Saar-Ruwer, Riesling, trocken

Attribute: 10-11 Gramm Restzucker, 11,5 o/oo Säure, 94⁰ Oechsle

Die Legende erzählt, dass der Kurfürst von Trier durch den regelmäßigen Genuss des Weines aus dem heutigen Doctorweinberg von einer schweren Krankheit geheilt wurde, was ihn zu dem Ausspruch veranlasste:

„Der allerbeste Doctor wächst auf dem Moselberge“.

Diese Legende lässt sich nicht mehr belegen. Belegen lässt sich aber bis weit zurück ins 19. Jahrhundert, dass gerade in diesem Weinberg immer die besten und edelsten Weine geerntet werden.

Wohl wissend um die Qualität dieses Weinberges kaufte im Jahre 1900 Geheimrat Julius Wegeler ein Teilstück des Doctorberges zu einem für damalige Zeiten fast utopischen Preis von 100 Goldmark pro m².

Das Weingut Wegeler ist mit 13.200 m² der größte Einzelbesitzer des Bernkasteler Doctor.

Dieser Wein, abgerundet durch den relativ hohen Restzuckergehalt, zählt zum „1. Gewächs!“ an der Mosel und unterstreicht damit die Filigranität des Lesegutes.

Die Doctor-Weine sind im Kabinett-Bereich finessenreich mit einem auffallend feinen und edlen Bukett. Die Spät- und Auslesen und in den allerbesten Jahren die Beeren- und Trockenbeeren-Auslesen sind durch ihren hochedlen Charakter weltberühmt geworden. Die Lagerfähigkeit dieser Spitzenweise ist fast unbegrenzt.

- **1999 er Wehlener Sonnenuhr**

Mosel-Saar-Ruwer, Riesling Spätlese

Es ist ein junger Wein von ansprechender Art, einer betörender Frucht, mit den Aromen u.a. von Aprikose und Maracuja.

Es ist ein Wein, der Deutschland berühmt gemacht hat.

- **1999 er Geisenheimer Rothenberg**

Rheingau, Riesling Auslese

Attribute: 9 % vol.; 105⁰ Oechsle

Geisenheim besitzt zwei Spitzenlagen, den Rothenberg und den Kläuserweg, die beide zum Besitz der Weingüter Geheimrat J. Wegeler gehören.

Die erste Erwähnung des Namens „Geisenheimer Rothenberg“ erfolgte im Jahre 1145 als Rodenberg. Sein Name stammt von der roten Farbe des Bodens, die durch Eisen- und Quarzit-einlagerungen entstanden ist.

Der Rothenberg ist insgesamt 10 ha groß, wovon sich 7,1 ha im Besitz der Weingüter Wegeler Erben befinden.

Der Boden ist tiefgründig, teilweise trocken. Die Weine zeichnen sich neben einer großen Reife und Würze auch durch eine außerordentlich feine Rasse und Eleganz aus, die sich mit einer feinfruchtigen, eleganten Säure verbindet.

Die hohe Qualität dieses Weines ist nur zu erreichen, wenn man ihn „hegt und pflegt“. Spätlesen und Auslesen sind das positive Ergebnis.

Kennzeichen dieses Weines sind sein korpulenter Geschmack und seine frische opulente Süße. „Es macht Spaß, diesen Wein zu trinken“, attestierte Oliver Haag.

- **1999 er Oestricher Lenchen**

Attribute: 145⁰ Oechsle

Das Lenchen -. Das Wort wurde abgeleitet von Lehne, was soviel wie Hanglage bedeutet – ist die beste und bekannteste Weinlage von Oestrich.

Eine Hanglage nach Süd-Süd-West geneigt mit einem sehr schweren tonigen Lehmboden, der eine gute Wasserhaltefähigkeit besitzt. Weine dieser Lage zeichnen sich durch sehr viel Körper, aber auch feine Rasse und Eleganz mit einem sehr dezenten Rieslingbukett aus.

Sie entwickeln sich im Alter sehr positiv und garantieren eine lange Lagerfähigkeit. Nach drei bis fünf Jahren Flaschenlager ein Hochgenuss!

Mit einem herzlichen Dank von Oberreimer Jürgen Fritz an Oliver Haag für die ausgezeichnete Präsentation der Weine und an unseren Schatzmeister Josef Wiewers für den nachfolgenden Vers beendeten die Geisenheimer Wein-Reimer die Reise durch die Weinanbaugebiete des Weingutes J Wegeler Erben.

Hans-Ludwig Kimpel

Abgesang

Im Weingut Wegeler war`s klasse
die Weine edel, voller Rasse.
Ein Traditionsweingut von bestem Ruf,
was der Geheimrat damals schuf.

Nicht nur im Rheingau sehr bekannt,
auch an der Mosel als Garant
und in der Pfalz, das ist doch klar
für Spitzenweine - wunderbar.

Wir danken Herrn Haag mit Freundin sehr,
der Abschied fällt uns wirklich schwer
denn was wir durften heut` erleben
wird es so bald nicht wieder geben.

Josef Wiemers

RHEINGAUER KULTUR & GESCHICHTE
- nicht nur die Drosselgasse -
- Ein Abend im Weingut Friedrich Fendel, Rüdesheim-Eibingen -

— 4. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 22. Mai 2001 —

Geschichte, Kultur, Tradition und neue Methoden des Weinausbaus waren die zentralen Punkte, die sich wie ein roter Faden durch die von Herrn Hetzert kompetent und humorvoll geführte Weinprobe zog.

Herr Hetzert führte durch das Weingut und die Wein-Reimer aus Geisenheim lernten die Traubenanlieferung, Keltern, Abfüllung und Flaschenlager kennen .

In dem gemütlich ausgestatteten Weinkeller begann die Weinprobe, wo acht Weine aus Rüdesheimer Weinlagen und ein Sekt darauf warteten, verkostet zu werden.

Zur Tradition des Weinbaues der Familie führte Herr Hetzert aus, dass die Familie Fendel-Hetzert seit dem Jahre 1510 Weinbau betreibt. Zunächst in Niederheimbach am Mittelrhein und ab 1860 in Rüdesheim.

Die Weinberge, sie befinden sich in den Lagen Rüdesheim und Geisenheim und sind zu 90 % mit der Riesling-Rebe bepflanzt. Die übrigen Rebflächen sind mit der Spätburgunder-Rebe bestückt, deren Trauben zu Weißherbst- und Rotweinen ausgebaut werden.

Das Weingut Fendel-Hetzert pflegt die Weinberge umweltschonend, die Rebstöcke werden vorsichtig und maßvoll abgeschnitten. Das Streben gilt der Qualität und ist nicht auf Quantität ausgerichtet.

Aus dem Exposé des Weingutes geht ferner hervor, dass der hohe Qualitätsstandard der Fendel-Weine u.a. durch den erfolgreichen Ausbau der Absatzwege im klassischen Fachhandel, in der Gastronomie sowie im Export bestätigt wird.

Die ersten beiden Weine der Weinprobe kommen aus dem Klosterweingut St. Hildegard.

Das Klosterweingut wird von den Schwestern Andrea und Thekla sowie von dem Kellermeister Arnulf Steinheimer gemeinsam bewirtschaftet. Die Rebfläche beträgt 4,5 ha.

Auch bei den Schwestern von St. Hildegard ist der Name „Geisenheimer Wein-Reimer“ ein Begriff, führte Herr Hetzert weiter aus; und ein Blick in Runde verriet, dass die Geisenheimer Wein-Reimer dieses Weingut in ihren Veranstaltungskalender aufnehmen sollten.

Die Weine aus dem Weingut Dr. Corvers-Kauter wurden nach dem „neuen önologischen Verfahren ausgebaut“. Hierzu ist folgendes zu sagen:

Nach drei Versuchsjahren ist eine Meinung der Winzerschaft gefragt, um der Politik Hilfestellung in der Entscheidung zu geben.

Das neue Verfahren ist ein Verfahren der Mostanreicherung, die daraus gewonnenen Weine. Der Unterschied zum klassischen Verfahren der Anreicherung mit Rohrzucker liegt darin, dass durch ein Umkehrverfahren dem Traubenmost Wasser entzogen wird.

Die Besonderheit liegt darin: Nicht nur der Fruchtzuckergehalt wird konzentriert, sondern auch wesentliche Inhaltsstoffe des Mostes bzw. des Weines wie z.B. die Weinsäure oder der Extraktgehalt.

Insgesamt kennt die Industrie drei Verfahren der Konzentration. Das weit verbreitetste ist das Membran-Verfahren mit dem der hier gezeigte Wein bearbeitet wurde.

In diesem Verfahren wird der Traubenmost mit bis zu 85 bar Druck gegen die Membrane gepresst. Die Membrane lassen lediglich Wasser durchfließen wodurch sämtliche Inhaltsstoffe der abgeflossenen Flüssigkeitsmenge in der Restmenge zurückbleiben, die Konzentration der Inhaltsstoffe erfolgt somit in der Restmenge.

Nach all dem Wissenswerten und Informativen konnte die Weinprobe beginnen.

- **1998 er Rudesheimer Klosterberg**

Riesling Kabinett trocken
Klosterweingut St. Hildegard

Analyse:

Weinsäure: 8,8 g/Ltr.; unvergor. Restsüße: 5,7 Gramm;
Alkohol: 10,8 %

Charakteristik:

Es ist ein gereifter, klassischer trockener Riesling; „des Kellermeisters Lieblingswein“

- **1997 er Rudesheimer Drachenstein**

Riesling Kabinett halbtrocken
Klosterweingut St. Hildegard

Analyse:

Weinsäure: 9,2 g/Ltr

Charakteristik:

Ein „rund-herum“ ausgewogener Wein.

- **2000 er Rudesheimer Berg Roseneck**

Riesling halbtrocken MONTANUS
Weingut Dr. Corvers-Kauter

Analyse:

Weinsäure: 7,3 g/Ltr; unvergor. Restsüße: 14,3 Gramm

Dieser Wein, sowie der nachfolgende, wurden nach dem „neuen önologischen Verfahren“ ausgebaut.

- **1999 er Rudesheimer Berg Roseneck**

Riesling Kabinett Halbtrocken
Weingut Dr. Corvers-Kauter

Analyse:

Weinsäure: 7,3 g/Ltr; unverdor. Restsüße: 15,8 Gramm

- **2000 er fum Allerhinerschde**

Riesling Qualitätswein feinherb
Rudesheimer Magdalenen Kreuz
VDP-Weingut Friedrich Fendel

Lage:

Ein Bildstock aus der Kreuzigungsgruppe, zu der auch Maria gehörte Magdalena gehörte, gab wohl dieser Lage ihren Namen. Sie liegt flach geneigt im Osten von Rudesheim mit tiefgründigem Lössböden, die zum Teil Grundwasser führen. So wachsen hier schwere und fruchtige Weine.

Analyse:

Weinsäure: 8,2 g/Ltr.; unvergor. Restsüße: 13,4 g/Ltr.

Charakteristik: feine Frucht und Eleganz

Die Bezeichnung „fum Allerhinerschde“ ist ein seit 1903 patentrechtlich geschütztes Qualitätszeichen.

- **1999 er Fendel Riesling**

Spätlese Trocken
Rudesheimer Kirchenpfad
VDP-Weingut Friedrich Fendel

Lage:

Durch diese Lage verlief ein Weg zur Eibinger Pfarrkirche. Sie befindet sich im Osten von Rudesheim auf halber Höhe. Tiefgründige Quarzit- und Lössböden mit guter Feuchtigkeit ergeben Weine mit viel Körper und nachhaltiger Säure, gute Lagermöglichkeit.

Analyse:

Weinsäure: 7,7 g/Ltr.; unvergor. Restsüße 7,2 g/Ltr.

Charakteristik: Wein mit mächtiger Fülle – schöne Fruchtnote.

- **1999 er Fendel Riesling**

Spätlese halbtrocken
Rudesheimer Berg Roseneck
VDP-Weingut Friedrich Fendel

Lage:

Die Lage Roseneck ist eine Steillage am Rudesheimer Berg. Er enthält heute noch zahlreiche Felsvorsprünge, auf denen Wildrosenhecken wachsen, die dieser Lage

den Namen geben. Die Schiefer-Quarzit-Böden und eingestreute Lößlehme ergeben rassige Weine mit ausgereifter Säure und langer Lebensdauer

Analyse:

Weinsäure: 7,6 g/Ltr.; unverg. Restsüße: 14,5 g/Ltr.

Charakteristik: harmonisch, nachhaltig, exquisites Fruchtspiel. Edler Riesling der Spitzenklasse. Temperaturgeführte Gärführung.

Dass auch noch „alte“ Rebstöcke ausgezeichnete Weine hervorbringen können, zeigt dieser Wein.

Die Rebstöcke dieses Weinbergs sind bereits 40 Jahre alt.

- **1999 er Fendel Riesling**

Auslese edelsüß

Rüdesheimer Berg Rottland

VDP-Weingut Friedrich Fendel

Lage:

Das Rottland, unmittelbar am Rhein und hinter der Rüdesheimer Altstadt gelegen, gilt als eine der kostbarsten Lagen des Rüdesheimer Berges. Bedingt durch die unmittelbare Rheinnähe und zum Teil tiefgründigeren Böden gelangen die Weine zu grosser Reife, gepaart mit einer feinfruchtigen Säure und Harmonie.

Analyse:

Weinsäure: 8,9 g/Ltr.; unverg. Restsüße: 91 g/Ltr.

- **Fendel Cuvée Riesling Brut**

Sekt vom Rheingau

Der Sekt ist hergestellt im traditionellen Flaschengärverfahren, früher Champagnerverfahren genannt. Der Sekt entsteht über die zweite Gärung auf der Flasche und darf diese nicht mehr verlassen.

Nach einer Lagerzeit von mindestens neun Monaten wird er degorgiert. Dabei wird dem Sekt die entstandene Hefe, die ihn auch während der Lagerung schützt, entzogen und die Flasche mit einer Triage, auch Versanddosage (Mischung von Wein in Zucker) genannt, aufgefüllt, worüber die Geschmacksrichtung bestimmt wird. Bei diesem Sekt erfolgt dies jedoch mit hochwertigen Riesling-Auslese- und Riesling-Eiswein aus dem Weingut.

Analyse:

Weinsäure: 8,3 g/Ltr.; unvergor. Restsüße: 10.9 g/Ltr.

Nicht nur von der Qualität der Weine konnten sich die Wein-Reimer überzeugen, sondern auch von den herzhaften Speisen der Küche.

Oberreimer Jürgen Fritz bedankte sich bei Herrn Hetzert für die lockere, jedoch von großem Sachverstand geprägte Vorstellung der Weine.

Mit dem folgenden Gedicht des Schreibmeisters, Hans-Ludwig Kimpel, ging dieser Abend zu Ende.

Hans-Ludwig Kimpel

Abgesang

Wenn golden die Sonne im Rheintal versinkt,
dann kommt die Zeit, wo ein Wein-Reimer sein Schöppchen trinkt.
Er trinkt den Wein nicht gern allein
Im Kreise guter Freunde soll's schon sein.

Im Weingut Fendel kehrten die Wein-Reimer heute ein
begegneten der Geschichte, genossen herzhaftes Speisen und verkosteten hervorragenden Wein.

Den „Allerhinnerschde“ fand ich sagenhaft,
vor seinem Fass zu träumen, das wäre märchenhaft!

Viel zu schnell vergingen diese Stunden
und Aufbruchstimmung beherrscht gleich diese Runde.
Ein Dank dem Weingut Fendel in Eibingen am Rhein.
Wo fröhlich' Gemüt und edler Wein gaben sich heute ein Stelldichein.

Hans-Ludwig Kimpel

„Moselfahrt aus Liebeskummer“ zum fruchtig frischen Riesling an die Mittelmosel

— 5. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 23. Mai 2001 —

Prächtig gelaunt und in froher Erwartungshaltung starteten 47 Wein-Reimer und Wein-Freunde im „Loreley-Express“ ab Geisenheim mit kurzen Aufenthalten in Eltville und Wiesbaden zur Tagesexkursion an die Mosel.

Unser Wein-Reimer-Mitglied Hans-Josef Eisenbarth hatte ein attraktives Programm zusammengestellt, das sowohl informativ kompakt war, andererseits auch den individuellen Gestaltungsmöglichkeiten noch genügend Raum ließ.

Bei herrlichem Sommerwetter ging es über die Hunsrückhöhenstraße Richtung Mosel.

Eingedenk der Tatsache, dass die Geisenheimer Wein-Reimer und Freunde zur „Höchstleistung“ erst nach Einnahme eines gepflegten Frühstücks „auflaufen“, versorgten unter anderem Lydia und Jürgen Fritz sowie Kellermeister Klaus Büselberg die Reiseschar mit den drei klassischen „WWW“ = Weck, Worscht und Woi“ auf einem kleinen Rastplatz mit einem herrlichen Blick auf die Mosel.

Auf dem Programm ganz oben stand die Besichtigung der Genossenschaft Moselland. Sie ist der größte genossenschaftliche Erzeugerbetrieb für Mosel-Saar-Ruwer-Weine und ebenfalls größter Exporteur aller deutschen Winzergenossenschaften. In dieser Genossenschaft sind nahezu die Hälfte aller Mosel-Saar-Ruwer Winzer Mitglied. Im Herbst liefern die Winzern ihre Trauben an, die von der Genossenschaft als Wein ausgebaut und weltweit vermarktet wird. Auf 2.000 ha abliefernde Rebfläche beträgt die durchschnittliche Ernte nach ha-Höchstertragsreglung 22 Millionen Liter.

Bei einem informativen Rundgang durch die Genossenschaft konnte sich die Besucherschar von der immensen Lagerkapazität überzeugen. Stahl tanks mit einem Fassungsvermögen von über 400 000 Liter sind keine Seltenheit.

Beeindruckend war auch die Besichtigung der Abfüllanlagen. Auf zwei Abfüllstraßen werden von Montag bis Donnerstag pro Stunde bis zu 18.000 Flaschen abgefüllt.

Ohne Information keine Degustation.

Dem Rundgang schloss sich eine interessante Weinprobe in dem ansprechenden Ambiente des Weintreffs in unmittelbarer Nähe der Genossenschaft an.

Folgende sechs Weine waren es Wert, verkostet zu werden.

- 2000 AKZENTE
Roter Eibling
Qualitätswein b.A.
halbtrocken
Erzeugerabfüllung Moselland eG

Die Eibling-Rebe wächst seit mehr als 2.000 Jahren an der Mosel und gedeiht optimal auf den Kalkböden der Obermosel.

Eibling-Weine sind leicht, fruchtig und neutral und erfreuen sich besonders als Schoppen großer Beliebtheit.

- 2000 AKZENTE
Rivaner
Qualitätswein b.A.
trocken
Erzeugerabfüllung Moselland eG

Der Name fußt auf einer Zusammenziehung von Riesling und Silvaner und bezeichnet die Sorte Müller-Thurgau, die 1882 von Herrn Dr. H.M Müller aus Thurgau an der damals königlichen Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Geisenheim gezüchtet hat.

Der Wein ist vorwiegend süffig und elegant.

- 1998 Ürziger Würzgarten
Riesling Hochgewächs
Qualitätswein b.A.
Halbtrocken
Erzeugerabfüllung Moselland eG
- 1999 Erdener Treppchen
Riesling
Qualitätswein mit Prädikat
Kabinett
Erzeugerabfüllung Moselland eG
- 1999 Brauneberger Juffer
Riesling
Qualitätswein mit Prädikat
Spätlese
Erzeugerabfüllung Moselland eG
- 1990 Bernkastel-Kueser Weissenstein
Riesling
Qualitätswein mit Prädikat
Auslese
Erzeugerabfüllung St. Nikolaus-Hospital-Cusanusstift

Nach dieser aufschlussreichen Weinprobe führen wir mit dem Bus nach Bernkastel-Kues.

Bernkastel, so berichtet die Geschichte, hatte seine Glanzzeit im Mittelalter, als die Stadt an der Straße zwischen Mainz und Trier Zölle erhob. Weinhandel und Moselschiffahrt brachten den Bürgern einen Wohlstand, von dem heute noch die Häuser rund um den Marktplatz zeugen.

Das Ensemble der bis zu fünf Stockwerke hohen Fachwerkhäuser und das prächtigen Renaissance-Rathauses (1608) ist in seiner Geschlossenheit einzigartig.

Auch in den vom Markt wegführenden Gassen bleibt der mittelalterliche Charakter bewahrt.

Wahrzeichen der Stadt ist der 50 m hohe Wehrturm, der Anfang des 14. Jahrhunderts zur Verstärkung der Stadtmauer errichtet worden war.

Später wurde er Glockenturm der Kirche St. Michael (Ende 14. Jh.). Heute ist er das Wahrzeichen der Stadt.

Erst seit 1872 überspannt eine Brücke die Mosel und verbindet Bernkastel mit dem 1905 eingemeindeten Kues.

In diesem Winzerdorf kam 1401 der Universitätsgelehrte Nikolaus Cryffts (Krebs) zur Welt, der als Nikolaus Cusanus hohe kirchliche Ämter begleitete Kardinal, Bischof von Brixen/Tirol)

Seine Schriften (Hauptwerk: „Über die Weisheit des Nichtwissens“, 1440) machten ihn zum Begründer der neueren, das mittelalterliche Denken beendenden Philosophie. Er stiftete in Kues ein Alten- und Pflegeheim für 33 bedürftige Männer; das Cusanusstift St. Nikolaus. Es hat diese Funktion seit 500 Jahren inne.

Die Stiftskirche (1465) und die Bibliothek des Cusanus mit zahlreichen Handschriften sowie der Innenhof mit dem Kreuzgang gehören zu den bedeutendsten spätgotischen Baudenkmalern an der Mosel.

Bis zur Weiterfahrt nach Lieser, unserer nächsten Station, blieb genügend Zeit, um z.B. der VINO THEK einen Besuch abzustatten. Das Angebot umfasst über 130 verschiedene Weine, die in ungezwungener Atmosphäre verkostet werden können.

Das MOSELWEINMUSEUM enthält die Werkzeuge der Winzer aus zwei Jahrhunderten. Hier wird nicht nur die Arbeit der Winzer im Verlauf des Jahres dargestellt, sondern auch das gesamte Umfeld der Weinkultur durch Exponate erläutert.

Nach einer vinologischen Stärkung unter den schattigen Bäumen der Vinothek ging es weiter nach Lieser, einem romantischer Weinort direkt an der Mosel.

Hier begrüßte uns Ortsbürgermeister G. Stettler und lud uns ein zu einem Rundgang durch Lieser ein.

Die Führung begann in einem historischen Fachwerkhaus mit Posthof, der aus der Zeit derer von Thurn und Taxis stammt und eine der vielen Stationen der Postlinie Wien-Brüssel (ab 1517) war.

Vorbei ging es an der schmucken Brunnenanlage am Markplatz. Markierung an Hauswänden zeigen die Hochwasserstände an.

Beim Anblick des märchenhaften Schlosses Lieser, in einem wunderschönen gepflegten Park gelegen, fühlte man sich fast in die Vergangenheit zurückversetzt.

Mit einem Glas Sekt gestärkt besichtigten wir die Hochwasserschutzmaßnahmen der Gemeinde Lieser, die Herr Stettler eingehend und umfassend erläuterte.

Durch Fördermittel des Bundes unterstützt mit Komplementärmittel des Landes, des Kreises und der Gemeinde war es möglich, eine Schutzbaumaßnahme zu errichten, die das Eindringen von Hochwasser in den Ort verhindert.

Eine Weinprobe im Weingut Stettler gab einen Einblick in die Vielfalt seines Weinangebotes. Neben klassischen halbtrockenen und trockenen Weinen fanden trockene Riesling-Auslesen besondere Beachtung.

Am frühen Abend erreichten wir unser letztes Ziel: Schlussrast im Blockhaus Hubertus in Longkamp bei Bernkastel.

In der rustikalen Hütte warteten saftige Steaks vom Grill mit Folienkartoffeln darauf von hungrigen Wein-Reimern verzehrt zu werden.

In angeregten Gesprächen ließ man den wunderschönen Tag noch einmal Revue passieren.

Die Sonne war schon am untergehen, als die Wein-Reimer die Heimreise in den Rheingau antraten.

Alle waren sich einig: Herr Eisenbarth hat ein Programm zusammengestellt, das sich sehen lassen konnte. Informieren, Wein probieren, spazieren gehen ggf. eine Straußwirtschaft besuchen – diese Mischung war schon etwas besonders.

Mit einem Gedicht unseres Schatzmeisters Josef Wiemers klang dieser wunderschöne Tag aus.

Hans-Ludwig Kimpel

Abgesang

Was Gartenmöbel sind von Kettler
Ist Moselwein hier bei Herrn Stettler.
Wir haben einen Tag erwischt
an dem sogar die Sonne sticht.
Rundherum gab's sehr viel Spaß
Gute Tropf war'n im Glas.
Was könnte denn noch schöner sein
als Wein-Reimer bei uns zu sein.

Fazit dieses Reimes ist,
dass jeder der Wein-Reimer ist,
schöne Stunden kann erleben
kann es noch was schön'eres geben?

Herrn Stettler sagen wir zum Schluss
Für alles Dank 's war ein Genuss.
Wir kommen gerne wieder her
und trinken von dem Wein noch mehr.

Josef Wiemers

„Summertime & Summerwine“ Sommerfest im Weingut Graf Müller

— 6. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 10. August 2001 —

„Petrus muss ein Geisenheimer Wein-Reimer sein“

Wie sonst wäre es zu erklären, dass kurz vor Beginn des Sommerfestes die himmlischen Schleusentore geschlossen wurden und eine große Anzahl fröhlich gestimmter Weinreimer-/innen sich unter blauem Abendhimmel im Hof des Weingutes Graf-Müller trafen.

Oberreimer Jürgen Fritz begrüßte in gewogenen Worten die Weinreimer, Mitglieder des Freundeskreises, die Ehrengäste sowie die 3 Spätlese-Buben aus Rauen-thal, die den Abend musikalisch untermalten.

In seiner Rede ging Jürgen Fritz noch einmal auf die Präsenz der Geisenheimer Wein-Reimer beim diesjährigen Lindenfest ein und bedankte sich bei allen, die motiviert und engagiert den Weinstand während der Festtage „betreut“ hatten.

Getreu dem Motto „Für Geisenheim und seinen Wein einen Reim“ waren Wein-freunde aufgerufen in einem Reimwettbewerb „Für das Lindenfest ein Reim“ einen Vers zu dichten, in dem die Worte „Lindenfest“ und „Wein“ feste Bestand-teile sind.

Der Oberreimer war erstaunt, in welcher Vielfalt die Verse, ob kurz oder lang nur so „sprudelten“.

Ein Gremium von „3 Prominenten“

- dem Vorsitzenden des Geisenheimer Weinbauverbandes, Herrn Sohns,
- Herrn Prof. Dr. Seyfahrt (ehemals 1. Stadtrat der Stadt Geisenheim) und
- Herrn Karl-Heinz Moser, dem neuen Träger des Geisenheimer Lindenblattes

hatte die schwierige Aufgabe, aus ca. 20 eingereichten Reimen 3 Reime heraus-zusuchen, die prämiert werden sollten.

Preisträger des „Geisenheimer Lindenfest Reimwettbewerbs“ sind:

1. Preis: Frau Stutzer)
2. Preis: Frau Liselotte Arndgen
3. Preis: (Der Preisträger war an diesem Abend leider verhindert)

Die Preisträger ließen es sich natürlich nicht nehmen, ihre Verse den Geisenhei-mer Wein-Reimern vorzutragen. Oberreimer Jürgen Fritz bedankte sich mit ei-nem Weinpräsent für die hervorragenden Versbeiträge.

Nicht nur die Weine, die verkostet werden konnten, „erfreuten des Menschen Herz“, sondern auch die hervorragenden Köstlichkeiten aus der Küche waren ein Labsal für Gaumen und Magen.

Es war schon eine illustere Gesellschaft, die fröhlich mit dem Geisenheimer Wein in angeregten Gesprächen bis spät in den Abend zusammen saßen.

Hans-Ludwig Kimpel

„25 Jahre Johannisberger Weinwanderweg“ Wanderung der Johannisberger Weinkritik

— 7. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 16. September 2001 —

„Mon dieu, wenn ich doch nur soviel Glauben in mir hätte,
dass ich Berge versetzen könnte.
Der Johannisberg wäre just derjenige Berg,
den ich mir überall nachkommen ließe!“

HEINRICH HEINE

Mit diesem Vers auf der ersten von insgesamt zwanzig Tafeln, die den Weinwanderweg der Johannisberger Weinkritik kennzeichnen, beschreibt der Dichter mit wohl gesetzten Worten das, was den Johannisberg ausmacht: Entdeckung der Spätlese und Heimat weltberühmter Qualitäts- und Prädikatsweine.

Wenn es auch der Wettergott nicht allzu gut mit zahlreichen Gästen aus nah und fern meinte, so sollten sich Vereinsring, Schlossverwaltung und die Johannisberger Winzer aus Anlass des 900-jährigen Bestehens von Schloss Johannisberg der Tradition verpflichtet fühlen, das Johannisberger Winzerfest wiederzubeleben.

Im Ehrenhof und im Hof des Spätlesereiters hatten zwölf Johannisberger Winzer ihre Stände aufgebaut.

Verschiedene Riesling- und Spätburgunderweine warteten darauf, von dem fachkundigem Publikum verkostet zu werden.

Neben dem Gaumenschmaus sollte auch der Ohrenschaus nicht zu kurz kommen. Pünktlich um 11 Uhr hob der Dirigent der Blaskapelle Weindorf Johannisberg, Christoph Gietz, den Taktstock.

Unter den Gästen begrüßte Domänenrat Wolfgang Schleicher besonders die Hausherrin, Fürstin Tatjana von Metternich und die am Vorabend im Schloß gekrönten neuen Rheingauer Weinmajestäten, Weinkönigen Simone Wagner und Weinprinzessin Petra Weil.

Aber es galt nicht nur „gut zu essen und trinken“. Wer wollte, konnte unter sach- und fachkundiger Führung von Mitgliedern der Johannisberger Weinkritik auf dem den leicht verkürzten Weinwanderweg die Johannisberger Weinlagen kennen lernen.

Unser Schatzmeister, Klaus Büsselberg, selbst Mitglied der Johannisberger Weinkritik, führte kompetent eine der drei Gruppen durch die Johannisberger Weingemarkung.

Die Wanderung begann an der alten Kelter beim Bürgerhaus in Johannisberg, führte dann in das Schweizertal. Das Weingut Schönwetter lud ein zu einem Umtrunk, bei dem auch ein kleiner Imbiss mit musikalischer Untermalung des Gesangsvereins „Rheingold“ gereicht wurde. Der Gruppe passierte dann Lagen „Mittelhölle“ und „Hölle“. Hier erwartete das Weingut Martin Klein die Wanderschar

mit einem guten Tropfen und informierte über die im Weinberg zum Einsatz kommenden Maschinen und Geräte. Weiter ging es unterhalb des „Hansenbergs“ entlang bis zur „Goldatzel“. Unterhalb von Burg Schwarzenstein stand der dritte und letzte Weinstand. Hier schenkte das Weingut Gietz (Pächter der Winzerhalle Johannisberg) einen exzellenten Rotwein aus. Die Gruppe streifte die Lagen „Vogelsang“ und „Erntebringer“ und kehrte – um viele Eindrücke reicher geworden –, in den Hof des Spätlesereiters zurück.

Ein Rundgang durch den festlich beleuchteten Schlosskeller ließ diesen Tag zu einem nicht ganz alltäglichen Ereignis werden.

Hans-Ludwig Kimpel

12. GEISENHEIMER WEIN –REIMER-TAG

Die feierliche Investitur

— 8. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 28. September 2001 —

Nasses, regnerisches Wetter kennzeichnete den Festtag der Geisenheimer Wein - Reimer. Um so einladender zeigte sich unser Bruderschafts-Keller, welcher in feierlichem Kerzenlicht erstrahlte.

Allein schon dieser Anblick ist für viele Mitglieder, Freunde und Gäste von faszinierender Wirkung.

Somit war wieder der würdige Rahmen gegeben, um viele Anwesende zählen zu können.

Für ausreichend Sitzplätze hatten die Organisatoren gesorgt, so dass Alle sich von der sehr festlichen Atmosphäre und dem eindrucksvollen Programm einfallen ließen. Er ist nun einmal der Höhepunkt des immer interessanten Jahresprogramms, unser Wein - Reimer - Tag, der nunmehr zum 12. Mal zur Feier anstand.

Eingangs wurde ausreichend Gelegenheit geboten, in der sich die Anwesenden beim Begrüßungs-Wein zu regem Gespräch zusammenfinden konnten. Während dieser Zeit suchte eine durch Los bestimmte Jury den Wein-Reimer-Wein des Jahres aus. 10 Geisenheimer Weine des Jahrgangs 2000 wurden blind verkostet. Die Entscheidung fiel auf einen lieblichen Riesling Kabinett des Weinguter Graf-Müller. Nunmehr können 250 Flaschen gekauft werden, ausgestattet mit dem typischen Wein-Reimer-Etikett. Sie dienen zu Geschenkzwecken, sind jedoch auch im Wesentlichen zum Verkauf an interessierte Mitglieder und Freunde bestimmt, wie es schon immer üblich ist.

Zu Beginn der Investitur-Feier sprach Ober-Reimer Jürgen Fritz ein heiteres Grußwort, wobei er die diesjährige Besonderheit der Aufnahme von 5 Damen hervorhob. Dies sei ein deutliches Zeichen dafür, dass unsere Wein-Bruderschaft nicht in das alt überlieferte Muster einer fröhlich weintrinkenden, netten Altherren-Riege hineinpasst. Frauen gehören einfach dazu, nicht nur wegen der formalen Forderung der Gleichberechtigung, sondern zur Förderung und Bereicherung unserer Gemeinschaft. „Sie bringen uns angenehmen, frischen Wind!“ Die belebende Sphäre in unserem Kreise zeige sich auch in der Stetigkeit vieler Mitglieder, von Anfang an noch bei uns zu sein.

Nach diesen einführenden Worten wurde die Aufnahme-Zeremonie mit einem Prolog durch Zeremonienmeister Reiner Klein eröffnet, in welchem er die Bedeutung des Weins für die menschliche Begegnung schlechthin anklingen ließ:

Wein verbindet Menschen, Länder.
Da, wo er wächst, wirkt auch sein Geist,
webt aus sich der Freundschaft Bänder,
wie die Begegnung heut' beweist!

Zur Aufnahme standen an die Damen

- Lieselotte Arndgen,
- Christel Eichner,
- Susanne Daniel,
- Katja Klein,
- Dr. Margarete Wiederhold

Nach der offiziellen Feststellung durch den Presse-Reimer Albert Pohl, dass von den Aufzunehmenden alle Voraussetzungen erfüllt sind, wurden die Urkunden durch den Ober-Reimer überreicht. Die Rheingauer Wein-Prinzessin Petra I. übergab die Ordenszeichen unserer Vereinigung.

Jedes Neumitglied trug seinen Aufnahme-Reim selbst vor, was mit regem Beifall des Auditoriums aufgenommen wurde.

Es ist immer wieder erfreulich, welche Gedanken und besondere Sinnggebung sich in den jeweiligen Versen widerspiegeln.

Nach der Unterschriftsleistung in das Protokollbuch, sorgsam überwacht von Schatzmeister Josef Wiemers, wurde mit einem Glas Wein, serviert von unserem Kellermeister Klaus Büsselberg, angestoßen in dem gemeinsamen Wunsch, in unserer Gemeinschaft Freude zu finden und im Sinne unseres Wortes „In Vino Bono Mens Sana Est !“ in unserer Kreise freundschaftlich mit zu wirken. Somit wurde die Mitgliedschaft besiegelt.

Als Nächstes überreichten der Ober-Reimer und der Presse-Reimer Urkunden für 10-jährige Treue an etliche Mitglieder mit dem Wunsch für weitere bleibende Verbundenheit zu den Geisenheimer Wein-Reimern.

Die sich anschließende traditionelle Lesung des Zeremonienmeisters stand unter dem Thema „Sehet den Wein als verbindendes Element!“ Er führte u. a. aus, dass der Wein in seiner fast universellen Wirkungsvielfalt Erweckungskräfte zur Bereitschaft der Begegnung mit anderen Menschen erzeugt. Wenn wir auch die mögliche apokalyptische Zukunft des menschlichen Zusammenlebens in der Welt betrachten müssen, so gibt es doch Momente froher Hoffnung zur Stärkung unserer Innerlichkeit:

Guter Wein zeugt wie die Sonne
guten Geistern Licht und Wonne!
Was wir glühend in uns saugen,
sprüht und funkelt aus den Augen,
treibt mit Wunderkraft nach oben,
wirft freundschaftlichen Bindungsbogen.
So wird Irdisches erhoben,
durch Weines Geist gefühlsbezogen!

Nach einem kurzen Schlusswort des Ober-Reimers wurde gemeinsam unser Wein- Reimer -Lied gesungen.

Abgerundet wurde die Gestaltung der feierlichen Stunde durch das „Trio Clarinet-tissimo“ mit verschiedenen klassischen Musikstücken, die gekonnt und der Situation angepasst vorgetragen wurden.

Die feierliche Investitur hat sicherlich wiederum aufgezeigt, dass eine festliche Veranstaltung in besonderem Rahmen gerne angenommen wird, wobei die Teilnehmer Art und Stil der Durchführung zu schätzen wissen. Dies ist auch als Auszeichnung für die Bemühungen der Geisenheimer Wein-Reimer in ihrer kulturelle Darstellung zu werten. Man vergesse nie:

Wein im wilden Weltgewühl
gibt dem Dasein Hochgefühl!
Geselligkeit, man pflege sie
in guter Freundschaft Harmonie!

FESTLICHER ABEND

Der zweite Teil des Geisenheimer Wein-Reimer-Tages 2001 begann mit einem Empfang im Keller der Altdeutschen Weinstube in Rüdesheim.

Dieser festliche Abend, der unter der Gesamtorganisation von unserem Weinfreund Josef Eisenbarth lag, wurde charmant von der ehemaligen Geisenheimer Weinkönigin Angelika Meckel moderiert.

Im Mittelpunkt des Festabends stand das Thema: Klöster, Zehnthöfe und der Wein.

Im Vorwort der Broschüre „Rheingauer Zehnt- und Klosterhöfe und der Wein“ weist der Präsident des Rheingauer Weinbauverbandes, Richard Nägler auf die Geschichte der Zehnthöfe hin:

„Die Geschichte der Zehnthöfe zeigt mit Bezug auf die Gegenwart, dass das Fordern von Abgaben keine Erfindung unserer heutigen Gesellschaft ist. Vielmehr reichen die Ursprünge dafür weit zurück. Dabei war der Einfallsreichtum derer, die Abgaben gefordert haben, zu jeder Zeit unerschöpflich. Lediglich die Rechtfertigungen hatten einmal mehr oder weniger soziale Bezüge und die Abgaben differierten in der Höhe. So kann man in der heutigen Zeit sicher nicht mehr von einem „Zehnten“ sprechen.“

Die musikalische Untermalung lag in den Händen unseres Mitgliebes Bernhard Schaub.

Zu dem Thema der Zehnthöfe trugen unsere „Interpreten“ Bernward Hermann, Katja Klein und Waltraud Pohl schöne Verse und Texte vor.

Zu einem festlichen Abend gehört auch ein festliches Essen, wobei Gaumen und Nasen wetteiferten, welches Sinnesorgan nun am Ende dieses Festabends als Sieger hervorgehen sollte.

War es das ausgezeichnete 4-Gang-Menü, das die Köche zu kreieren vermochten, bestehend aus einer Rheingauer Kartoffelsupp´ mit Blutworscht, Rheingauer Herbstkuche mit Grünzeug, einem Assmannshäuser Rindfleischdippe und einem Käse-Quartett, das als Abrundung zum Menü gereicht wurde.

Aber auch die Freunde der Sensorik waren voll des Lobes über die präsentierten Weine.

So wurden unter anderem verkostet:

- eine 1997 er Winkeler Hasensprung
Riesling Auslese
Weingut Johannes Ohlig und Sohn,
Zehntenhof in Winkel
- ein 1997 er Geisenheimer Schlossgarten
Riesling Kabinett trocken
Weingut Peter Ohlig,
Zehnthof des Domkapitels in Geisenheim.
- ein 1997 er Wallufer Walkenberg
Riesling Spätlese trocken
Weingut Hans Klee
Zehnthof des Peterstifts in Walluf
- ein 2000 er Baron zu Knyphausen
Riesling „Der Knippi 2000“
Weingut Freiherr zu Knyphausen
Klosterhof Draiss, Erbach
- ein 1996 er Hallgartener Mehrhölzchen

Riesling Kabinett halbtrocken
Weingut Helmut Raoonecker
Erbacher Hof in Hallgarten

- ein 1998 er Abteihof
Riesling Spätlese
Weingut Odernheimer
Abteihof in Johannisberg
- ein 1999 er Rüdesheimer
Spätburgunder trocken
Weingut Carl Erhard Rüdesheim
- ein 1990 er Spätburgunder trocken
Weingut Künstler
Dompräsenz in Hochheim
- ein 1999 er Gewürztraminer trocken
Weingut Graf Kanitz
Kielmannsegg´scher Zehnthof in Lorch
- 1989 er Kiedricher Sandgrub
Riesling Auslese
Weingut Steinmacher-Prinz
Eberbacher Hof in Kiedrich

Mit einem Dank des Oberreimers Jürgen Fritz an alle Freunde, Gäste und Mitwirkende ging ein festlicher Wein-Reimer-Tag 2001 zu Ende.

Hans-Ludwig Kimpel



„Wein- und Weitblick im Hof Rheinblick“

— 9. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 11. Oktober 2001 —

Auf ihrer Wein- und Zeitreise durch das Jahr 2001 waren die Geisenheimer Wein-Reimer zu Gast im Weingut Hof Rheinblick in Geisenheim-Marienthal. Gestärkt mit einem Glas Rieslingsekt aus dem Hause folgten die Weinreimer/Innen, vollgepackt mit Informations- und Wissensdurst der sachkundigen Führung des Hausherrn, Winzermeister Veit Brunk, durch Kelterhalle und Weinkeller.

Die Stahledeltanks im Keller fassen rd. 60 000 l und reichen aus, um die Ernte eines Jahres zu lagern.

Routiniert und engagiert gab der Hausherr den Weinfreunden einen Einblick in die Tätigkeiten eines Winzers – nicht nur zur Weinlesezeit- sondern auch über den Weinan- und Ausbau

Das Weingut Hof Rheinblick kann man als den Familienbetrieb schlechthin bezeichnen. Während sich der Hausherr um die 6 ha umfassenden Weinberge und 30 ha landwirtschaftliche genutzte Fläche verantwortlich zeichnet, versieht seine Frau, Anette Brunk, routiniert den Gutsbetrieb.

Der Plausch mit den Haus- und Stammgästen geht einher mit den passenden Speisen und den vielfältigen Weinen des Weingutes.

Davon konnten sich die Weinreimerinnen und Weinreimer bei der anschließenden Weinprobe überzeugen. Winzermeister Veit Brunk stellte die 8 Weine umfassenden Probe in kompetenter, professioneller Form vor.

- Probe Nr. 2 2000 er Geisenheimer Spätburgunder
Analyse: 12 % Alkoholvolumen
Restzucker: 6,2 Gramm

- Probe Nr. 3 1998 er Hallgartener Hendelberg
Portugieser
Analyse: 11% Alkohol
Restzucker: 7,7 Gramm

- Probe Nr. 4 2000 er Geisenheimer Mönchspfad
Riesling, trocken
Analyse: 10,5 % Alkohol
Restzucker: 7,5 Gramm

- Probe Nr. 5 1999 er Johannisberger Erntebringer
(aus Geisenheimer Lage)
Riesling, halbtrocken
Analyse: 10,5 % Alkohol
Restzucker: 15.3 Gramm

- Probe Nr. 6 1998 er Geisenheimer Kläuserweg
Riesling, halbtrocken
Analyse: 11 % Alkohol
Restzucker: 15.5 Gramm

- Probe Nr. 7 1998 er Geisenheimer Kilzberg
Kerner, Spätlese
feine Säure
Analyse: 10 % Alkohol
Restzucker: 43 Gramm

- Probe Nr. 8 19898 er Geisenheimer Kläuserweg
Riesling Spätlese
Analyse: 10 % Alkohol
Restzucker: 41 Gramm

Mit der Überreichung des Emblems der Geisenheimer Wein-Reimer im Großformat an die Eheleute Brunk sowie mit dem folgenden Reim unseres Schatzmeisters Josef Wiemers klang dieser Abend aus.

Hans-Ludwig Kimpel

Abgesang

Bei Veit Brunk und Frau heute Gast zu sein
genießen wir und finden ´s fein.
Hof Rheinblick einmal zu erkunden
in froher Runde, für ein paar Stunden.

Die Weine sind halt große Klasse,
vollmundig und voll edler Rasse.
In Keller und Küche alles perfekt,
kein Wunder, dass es uns allen schmeckt.

Doch wir nicht alleine finden das toll,
macht er das Lokal auf, ist ´s immer voll.
Der Gutsausschank ist einfach Garant,
denn das, was er bietet, hat Fuß und auch Hand.

Dank gilt nicht nur dem Herrn im Haus,
denn seine Frau kommt auch groß raus.
Wir sagen, es war wunderbar
Als Team seid Ihr halt unschlagbar.

Josef Wiemers

„Wetter und potentielle Klimaänderungen und seine Auswirkungen auf den Wein“

Zu Gast in der Forschungsanstalt Geisenheim

— 10. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 8. November 2001 —

„Wir sind zu Gast am vinologischen Nabel der Welt“ — mit diesen Worten begrüßte Oberreimer Fritz die große Schar Wein-Reimerinnen und Wein-Reimer und dankte dem Hausherrn, Herrn Prof. Dr. Schaller, für die Gastfreundschaft und Herrn Dr. Hoppmann — Leiter des Deutschen Agrarmeteorologischen Wetterdienstes in Geisenheim für ihre Bereitschaft, den Geisenheimer Wein-Reimern Einblicke in Erkenntnisse und Hintergründe in Werden und Wachsen unseres geliebten und verehrten Weines zu gewähren.

Aufgaben

Prof. Dr. Schaller führte aus, dass die Aufgaben der Forschungsanstalt seit mehr als hundert Jahren nahezu unverändert geblieben sind. Eckpfeiler dieser Aufgaben sind:

- Forschung für den Weinbau
- Weinbereitung
- Gartenbau

Die Verantwortung für die Lehre an der Fachhochschule liegt in den Händen der Wissenschaftler. Daneben werden auch die Berufsstände und ihre Führungskräfte in periodisch durchgeführten Fortbildungsveranstaltungen einbezogen.

Entwicklung

Die Geschichte der Forschungsanstalt Geisenheim geht zurück auf das Jahr 1872. Am 19. Oktober dieses Jahres wurde die Anstalt mit der Bezeichnung „Königliche Lehranstalt für Obst- und Weinbau“ ihrer Bestimmung übergeben.

Der Broschüre „Forschungsanstalt Geisenheim“ entnehmen wir, dass zunächst eine gehobene Ausbildung vermittelt wurde, die vier Semester umfasste.

Doch schon bald erkannte man das Erfordernis der wissenschaftlichen Untermauerung der Ausbildung. Nur durch eine umfassende Forschungs- und Versuchsfähigkeit konnten die Probleme der berufsständischen Praxis, die damals vor vielen Problemen stand, gelöst werden.

Die Kriegs- und Nachkriegsjahre gingen auch an der Forschungsanstalt Geisenheim nicht spurlos vorüber. Die weitere Entwicklung von Forschung und Lehre vermochte sie jedoch nicht aufzuhalten.

Drei Jahreszahlen prägen das Bild der Forschungsanstalt entscheidend:

- 1952 In diesem Jahr wird das Institut für Technik und
- 1956 wurde das Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung neu eingerichtet.
- 1987 wurde mit dem Staatsvertrag die Forschungsanstalt in 5 Institute mit 14 Fachbereichen eingeteilt.

Forschung

Den einschlägigen Unterlagen ist zu entnehmen, dass die Forschungsanstalt mit ihrer angewandten Forschung der Förderung des Weinbaus, der Wein- und Getränkewirtschaft sowie des Garten- und Landschaftsbaues dient.

In vielen Fällen arbeiten die Wissenschaftler auch mit anderen Forschungseinrichtungen und Universitäten zusammen.

Lehre

Die Aufgabe der Wissenschaftler der Forschungsanstalt Geisenheim beschränken sich nicht nur auf das eigentliche Arbeitsfeld, vielmehr gehört auch dazu die Durchführung von Lehraufgaben in den Fachbereichen Weinbau und Getränke-technologie sowie Gartenbau und Landschaftspflege bei der Fachhochschule Wiesbaden.

Zu den Lehraufgaben gehören Vorlesungen, Übungen, Seminare, Exkursionen und die Betreuung von Diplomarbeiten, die in der Regel als experimentelle Arbeiten in den Instituten durchgeführt werden.

Beratung

Die Forschungsanstalt Geisenheim berät flankierend zu ihren Forschungs- und Lehraufgaben praktische Betriebe, Berufsverbände und Behörden.

Formen der Beratungstätigkeit sind z. B. Fachtagungen, Beraterkolloquien und Gruppenveranstaltungen.

In Form von Sonderdrucken informiert die Forschungsanstalt Geisenheim über ihre neuesten Forschungsergebnisse.

Status und Organisation

Die Forschungsanstalt Geisenheim ist eine nicht rechtsfähige Anstalt des Landes Hessen und gehört zum Geschäftsbereich des Hessischen Ministeriums für Wissenschaft und Kunst.

Die Bundesrepublik Deutschland ist dem Staatsvertrag durch ein Verwaltungsvereinbarung beigetreten.

Die Forschungsanstalt Geisenheim gliedert sich in:

- 5 Institute
 - Institut für Weinbau und Rebenzüchtung
 - Institut für Oenologie und Getränkeforschung
 - Institut für Gartenbau und Landschaftsbau
 - Institut für Biologie
 - Institut für Betriebswirtschaft und Technik

- das Direktorium
 - den Institutsleitern
 - dem Rektor der Fachhochschule Wiesbaden
 - dem Leiter der Verwaltung und einem Vertreter der Wissenschaftler berät den Direktor (Die Amtszeit beträgt 6 Jahre).

- den Verwaltungsrat

Er ist besetzt mit Vertretern der Ministerien und unabhängigen Wissenschaftlern ■

Zeittafel zur Rebenzüchtung und Rebenveredlung:

- 1872 Beginn der Forschungs- und Entwicklungsarbeit.
- 1882 züchtete Müller-Thurgau die nach ihm bekannte Rebsorte.
- 1890 wurde die erste deutsche Rebenveredelungsanstalt,
 - 1927 die „Abteilung für Rebenzüchtung“ gegründet
- 1950 entstand aus den beiden Einrichtungen das „Institut für Rebenzüchtung und Rebenveredlung“.

Untrennbar mit dem Obstanbau ist der Name Eduard von Lade verbunden. Am 24. Februar 1817 wurde er im Ostflügel des Osteinschen Palais geboren. Schon mit 44 Jahren zog er sich im Jahre 1861 aus dem Geschäftsleben zurück. In Geisenheim schuf er innerhalb von drei Jahren einen etwa 14 Morgen großen Park. Hier zog es ihn nicht etwa zur Ruhe zurück, wie der Name „Morepos“ es andeuten könnte, er wandte sich nun seinen Lieblingsaufgaben zu: der Ausführung von gärtnerischen Anlagen, insbesondere der Obstzucht. Sein Hauptverdienst war im Jahre 1896 die Begründung der Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim.

Den zweiten interessanten Vortrag: **„Die Klimawende – Chancen und Risiken für den Weinbau in Deutschland“** hielt Herr Dr. Dieter Hoppmann vom Deutschen Wetterdienst, Geschäftsfeld Landwirtschaft, Außenstelle Geisenheim. Zu Beginn seines Vortrags erläuterte Herr Dr. Hoppmann den Begriff „Klima“. Der Begriff Klima versteht man in der Meteorologie den mittleren Zustand der Erdatmosphäre an einem bestimmten Ort. Neben den reinen Mittelwerten sind weitere statistische Eigenschaften wie Extremwerte, Variabilitäten und Trends von Bedeutung. Um repräsentative klimatische Parameter zu erhalten, darf der Mitteilungszeitraum weder zu lang noch zu kurz sein. Wird er zu kurz gewählt, so werden einzelnen Extremereignisse zu stark gewichtet, wird er hingegen zu lang gewählt, so sind langfristige Trends bestimmter meteorologischer Parameter u.U. nicht mehr zu identifizieren. Ferner sei noch der Hinweis angebracht, dass es offenbar einen markanten Unterschied zwischen dem „Wetter“ und dem „Klima“ gibt: das Wetter ist letztlich nichts anderes als ein Schnappschuss meteorologischer Parameter an einem bestimmten Ort bzw. für ein bestimmtes Gebiet.

Die nachstehenden Ausführungen sind dem Vortragsunterlagen von Herrn. Dr. Hoppmann auszugsweise entnommen.

1. Einleitung

Der Referent wies einleitend darauf hin, dass die Klimaänderungen und ihre Folgen in der Öffentlichkeit heftig diskutiert werden. Er ging in seinem Vortrag auch der Frage nach, wie sich die Klimawende auf den Weinbau in Deutschland auswirken wird und zeigte Chancen und Risiken für den Weinbau auf der Basis des heutigen Kenntnisstandes und der zu beobachtenden Trends auf. Anschließend

werden die Auswirkungen auf die phänologische Entwicklung, das Frostrisiko, den Wasserhaushalt, die mögliche Änderung des Sortenspektrums und das veränderte Verhalten von Schädlingen und Krankheiten betrachtet.

2. Derzeitiger Klimastatus

Das Klima nicht konstant. Es gab in der Erdgeschichte immer wieder Kalt- und Warmzeiten, extrem waren die „Eiszeiten“. Gerne wird in den heutigen Diskussionen das Argument angeführt, dass im Mittelalter die nördliche Grenze für Weinbau bis nach England und Ostpreußen reichte.

Der Klimastatusbericht des Deutschen Wetterdienstes (RAPP 1998) weist für den Zeitraum von 1866 bis 1998 einen Temperaturanstieg von 1 Grad für das Gebiet der Bundesrepublik Deutschland als Flächenmittel nach. Global beträgt der Anstieg nur 0.6 Grad. Im regionalen Vergleich ist Geisenheim/Rheingau um 0.4 Grad kühler als das 230 km weiter südlich liegende Freiburg/Breisgau. Aus der Erwärmung von 1 Grad könnte man somit näherungsweise eine Südwärtsverlagerung um ca. 500 km ableiten.

Bei dieser Hochrechnung ist aber zu beachten, dass sich insbesondere in den letzten beiden Jahrzehnten die Gesamterwärmung beschleunigt hat. Von den 13 wärmsten Jahren der Geisenheimer Klimaaufzeichnungen fielen neun in den Zeitraum ab 1990. Eine solche Häufung kann nicht mehr als ein zufälliges Ergebnis eingeschätzt werden.

Einen dramatischen Temperaturanstieg verdeutlichte eine Abbildung mit den Jahresmitteltemperaturen in Geisenheim seit 1984.

Diese Veränderung verändert auch die klimatischen Anbaubedingungen der Reben nicht nur in Geisenheim sondern im gesamten Bundesgebiet. Da die relativen Unterschiede in den anderen Weinbaugebieten aber ähnlich ausfallen, sollen die Auswirkungen auf den Weinbau am Beispiel der Geisenheimer Klimareihe aufgezeigt werden.

3. Die phänologische Entwicklung.

Die milderen Winter und Frühjahre beschleunigen die phänologische Entwicklung. Der Austrieb der Rebsorte Riesling liegt heute bereits fünf Tage früher als im Durchschnitt der letzten 40 Jahre. Diese Verfrühung wird sich bei einem zu erwartenden Temperaturanstieg von 2 Grad in den nächsten 50 Jahren fortsetzen. *Im Vergleich zu 1950 beginnt die Blüte 2050 im 10 jährigen Mittel um 15 Tage früher. Vor 50 Jahren begann sie im Mittel am 21. Juni, 2050 startet die Blüte im Mittel am 6. Juni. Auf das zu erwartende Mostgewicht übertragen, bedeutet das ein Anstieg von 15 Grad von 1950 bis 2050. Das beschleunigte Wachstum setzt sich bis zur Reife der Beeren fort. Nach den Abschätzungen beginnt die Reife 2050 um mindesten 3 Wochen früher als 1950. Dieser frühzeitige Reifebeginn Anfang September lässt zwar hohe Mostgewichte erwarten, kann sich aber negativ auf andere wertgebende Inhaltstoffe auswirken. Neben zu niedrigen Säurewerten verändern sich bei einer zu frühen Abreife auch Geschmackskomponenten. Durch die frühere Ernte auf einem insgesamt höheren Temperaturniveau müssten die Trauben für eine optimale Gärung in den Abend- und Nachtstunden geerntet werden.*

4. Das Frostrisiko

Die Verfrühung des Austriebs und der damit verbundene Verlängerung der Vegetationszeit birgt möglicherweise ein erhöhtes Risiko eines Spätfrostes. Wenn es auch im Trend wärmer wird, lässt sich die Gefahr eines kurzfristigen Kälteeinbruchs im April oder auch noch im Mai nicht ausschließen. Wie fatal diese Auswirkungen sein können, hat das Jahr 1997 gezeigt, als ein extrem früher Austrieb durch eine – bei „normalem“ Entwicklungsstand absolut unproblematische - Frostnacht am 21. April schwer geschädigt wurde. Bezeichnenderweise waren es damals gerade die „guten“ – also frühen - Lagen, die vom Frost besonders getroffen wurden.

Für die Beurteilung des Risikos für Reben ist es wichtig zu klären ob nach dem Austrieb noch ein Schadfrost auftritt. Die in den Tabellen dargestellte Entwicklung belegt einerseits, dass die Frostgefahr in dem Jahrzehnt von 1951 bis 1960 am höchsten war, andererseits ist im Rheingau im Vergleich zu den anderen Weinbaugebieten das Risiko deutlich vermindert. Ein deutlicher zeitlicher Trend zu einem höheren oder niedrigeren Frostrisiko ist nicht erkennbar. Auch für die Zukunft ist die Gefahr eines Spätfrostes nicht gebannt. Das Fehlen eines Frosterignisses in der letzten Dekade 2041 bis 2050 sollte nicht überbewertet werden. Die Zahl der Fröste nimmt auch in den Wintermonaten ab. Durch die milderen Winter werden Eisweine ein noch größeres Risiko für die Erzeuger darstellen, die Chancen auf die erforderlichen strengen Fröste werden sinken.

5. Das Rebsortenspektrum

Die allgemeine Erwärmung dürfte mittelfristig auch zu Verschiebungen im Sortenspektrum führen. Für die Eignung der Rebsorten in bestimmten Anbauregionen entwickelte HUGLIN (1986) einen bioklimatischen Wärmeindex, der die Temperatursumme über der Temperaturschwelle von 10 Grad berechnet und diese über die Vegetationszeit von April bis September aufsummiert. Die berechneten Werte werden zusätzlich mit der geografischen Breite gewichtet. Danach benötigt jede Rebsorte bestimmte Wärmesummen, um sie auf Dauer in einer Region mit Erfolg anbauen zu können.

Die gezeigte Darstellung belegte, dass die Anbaubedingungen für den Riesling von 1951 bis 1990 im Rheingau nicht optimal waren. Die hohe Zahl sehr mäßiger Weinjahrgänge stützen diese Aussage. Aber seit 1985 erleben wir in Deutschland einen dramatischen Wandel. In der Dekade von 1991 - 2000 wäre im Rheingau der Anbau des Chardonnay möglich gewesen. Die Hinwendung der Winzer zum Weißburgunder in anderen Anbaugebieten bestätigt diese Entwicklung, denn der Weißburgunder hat ähnliche Klimaansprüche wie der Chardonnay. In der letzten Dekade von 2041 bis 2050 wäre im Rheingau der Anbau des Merlot möglich. Diese Entwicklung verlangt dem Winzer völlig neue Anbaustrategien ab.

*Frühe Sorten werden also früher gelesen werden können – oder auch müssen!
Auch für späte Sorten gibt es mehr Spielraum. Insgesamt werden sich in Deutschland Rebsorten durchsetzen, die bisher in südlicheren Weinanbaugebieten verbreitet waren.*

Dies ist sicherlich auch eine Chance für die deutsche Weinwirtschaft, sich in Felder zu begeben, die bisher von Mitbewerbern aus dem Ausland besetzt waren. Allerdings wird hier auch der Gesetzgeber gefordert sein, der mit Anbauregelungen bislang vorschreibt, welches Sortenspektrum zulässig ist.

6. Der Wasserbedarf

Für die Vegetationsperiode ist zukünftig mit erhöhtem Wasserbedarf aufgrund des erwarteten Temperaturanstiegs und daraus resultierender höherer Verdunstung zu rechnen. Nach den Einschätzungen der Klimamodelle soll aber das Wasserangebot während der Vegetationsperiode abnehmen. Diese Einschätzungen sind allerdings mit grossen Unsicherheiten für einzelne Regionen behaftet. Auf eine Abschätzung des Wasserbedarf der Reben für die kommenden Jahrzehnte wird verzichtet, da die Rebe nur über einen relativ kurzen Zeitraum einen erhöhten Wasserbedarf hat. Dieser Zeitraum umfasst die Zeitspanne von der Blüte bis 50 Tage nach der Blüte.

Wasserstress bei Reben tritt insbesondere dann auf, wenn der Restwassergehalt in der Bodenschicht, in der die Reben ihren Hauptwurzelanteil haben, unter 40 mm absinkt. Den Hauptwurzelanteil findet man im Normalfall in der Schicht zwischen 0 und 100 cm Bodentiefe.

...

Die Berechnungen können nicht auf alle Rebstandorte übertragen werden. In den Steillagen sind die Bodenmächtigkeiten häufig deutlich geringer. Gleichzeitig erhöhen sich auch die Steingehalte. Beide Faktoren mindern das Wasserspeichervermögen. Hinzu kommt möglicherweise ein Einfluss der Begrünung, die gezielt zur Eindämmung der Erosionsgefahr in den Rebflächen eingesetzt wird.

Diese Einflüsse können nicht exakt quantifiziert werden.

Die Begrünung wird auch im Sommer bei geringerem Wasserangebot eine Konkurrenz für die Reben darstellen. Ob dann ein Umbruch im Frühjahr erfolgt – mit der Gefahr von Erosion bei sommerlichen Starkregen – oder spezielle Begrünungsmischungen eingesetzt werden, muss der Winzer vor Ort entscheiden.

Das Thema Bewässerung wird unter diesen Aspekten für den Rebanbau aktueller denn je werden.

7. Krankheiten und Schädlinge

Aber nicht nur neue Rebsorten werden in Deutschland Raum finden, auch Schädlinge und Krankheiten, die bisher völlig fremd oder zumindest vernachlässigbar waren, werden sich ausbreiten. Deutliche Anzeichen dieser Entwicklung sind die Rebzikade, die sich in den letzten Jahren in Deutschland verbreitet hat und die Krankheit Esca, die den Winzern in Zukunft sicherlich noch mehr Sorgen bereiten wird.

Bei den Traubenwicklerarten wird die Populationsdichte zunehmen, zur Zeit wird immer öfter eine dritte Generation beobachtet. Mit der Zunahme der Temperatur beschleunigen sich die Entwicklungszyklen der Insekten. Gleichzeitig steigen auch die Reproduktionsraten an.

Ob sich der Infektionsdruck der Pilzkrankungen erhöht, hängt sehr stark von der Niederschlagsverteilung in der Zeit nach dem Austrieb und während der Reifezeit ab.

Ähnlich wie bei den Insekten beschleunigen sich die Entwicklungszyklen. So wurde beim Falschen Mehltau an Reben (*Plasmopara viticola*) im Jahr 2000 der früheste jemals beobachtete Start für die Primärinfektion ermittelt (5. Mai). Die Entwicklung der Pilzkrankungen ist an Häufigkeit von Regenperioden, Blattnässe und hoher Luftfeuchtigkeit gekoppelt. Bei einer Zunahme der Trockenheit in den Monaten Mai bis Juli würde sich das Risiko mindern, häufen sich dagegen konvektive Schauerniederschläge, erhöht sich das Risiko. Eine Verdoppelung des CO₂-Anstiegs fördert insbesondere das vegetative Wachstum der Rebe. Die Folge wäre eine größere Blattflächendichte mit höherer Luftfeuchtigkeit und längeren Blattnässezeiten. Auch diese Entwicklung fördert Pilzkrankungen. Vor ganz anderen Problemen werden die Winzer gestellt, wenn die Feuchtperioden im Herbst

zunehmen. So führte im letzten Jahr früh einsetzende Fäulnis bei gleichzeitig ungewöhnlich hohen Temperaturen zu Problemen, die von Zerstörung der Beerenhaut und Verlust von Farbstoffen bei Rotweinen bis hin zum Essigstich reichten. Auch neue bis dahin nicht gekannte Grünschimmelpilze konnten sich ausbreiten.

8. Zusammenfassung

Die für die Klimaprognose durchgeführten Modellrechnungen sagen einen deutlichen Temperaturanstieg von 2° C in den nächsten 50 Jahren voraus, wobei zwischen den verwendeten Modellen Unterschiede auftreten. Im Hinblick auf die zukünftige Niederschlagsverteilung bestehen Unsicherheiten in den Aussagen. Die Tendenz ist aber eindeutig, der hydrologische Kreislauf wird schneller durchlaufen, es fallen mehr Niederschläge im Winter, die Verteilung über die Vegetationsperiode lassen derzeit keine eindeutigen Aussagen zu.

Die Auswirkungen auf den Weinbau sind sowohl positiv als auch negativ zu bewerten. Trotz intensiver Untersuchungen ist das ganze Ausmaß der Wirkungen noch nicht erfasst. Die unbelastete Vegetation verkraftet nach heutigem Wissen maximal eine Temperaturerhöhung von 0.1° C in einem Jahrzehnt, um sich an die neuen Gegebenheiten anzupassen.

Die Rebentwicklung wird sich deutlich verfrühen mit allen dargestellten positiven und negativen Aspekten. Der Anbau neuer Rebsorten erfordert vom Winzer neue Strategien im Hinblick auf den Anbau und die Vermarktung. Die Weinbaupolitik ist gefordert, da sich die klimatischen Rahmenbedingungen für den Rebanbau in Europa ändern. Kein Bereich in der Landwirtschaft ist mit so viel Gesetzen und Verwaltungsvorschriften belastet wie der Weinbau. Das Risiko für Schaderreger wird sich unabhängig von der Niederschlagsverteilung erhöhen. Die Temperaturerhöhung allein induziert eine Beschleunigung der Entwicklungszyklen.

Die Menschheit hat mit der Zufuhr von klimarelevanten Treibhausgasen in die Atmosphäre ein gewaltiges Naturexperiment gestartet - wobei der Ausgang dieses Experimentes höchst ungewiss ist. Dieses Experiment können wir nur dann noch beeinflussen, wenn wir unser Verhalten bald ändern.

Oberreimer Jürgen Fritz bedankte sich mit herzlichen Worten und einem Weinpräsent bei Herrn Prof. Dr. Schaller und Herrn Dr. Hoppmann für die ausgezeichneten Vorträge.

Mit einem Vers von unserem Schatzmeister Josef Wiemers und einem kleinen Umtrunk klang ein wissenschaftlich informativer Abend aus.

Hans-Ludwig Kimpel

ABGESANG

Heute, hier in der Pomologie
gab's Informationen wie noch nie.
Professor Schaller bestens bekannt auf der ganzen Welt
hat uns die Lehranstalt intensiv vorgestellt.
Ich drücke es jetzt einmal vorsichtig aus,
man merkt gleich, wer hier ist der Herr im Haus.

Der Wetter-Papst, der sich nicht irrt,
die Klimawende ständig spürt
ist Dr. Hoppmann, der Stratege

geschickt geht er allem aus dem Wege,
beschert uns gutes Wetter nur
mal Regen, wie heute, doch meistens Sonne pur.

Wir danken für die schönen Stunden
und mit dem Dank sei auch verbunden,
dass der Dialog mit der Forschungsanstalt
Bestand hat, das wünschen wir uns halt.

J. Wiemers

Terrine von Waldpilzen in Gelee mit rosa gebratenem Rehrückenfilet Feldsalat und Himbeervinaigrette

Für die Terrine

400 gr. Rehrücken
Salz, frisch gemahlene Pfeffer
1 EL Pflanzenöl, 30 gr. Butter, 100 gr. Pfifferlinge
100 gr. Steinpilze
100 gr. Semmelstoppelpilz oder Maronenröhrlinge
100 gr. Shitake Pilze ohne Stiel

FÜR DAS GELEE

je 450 ml Wild- und Kalbsfond (Delikatessenabteilung)
1 Knoblauchzehe
30 gr Schalotten geschält und halbiert
1 kleiner Zweig Rosmarin, 6 cl Sherry, Salz
frisch gemahlene Pfeffer, 15 Blatt Gelatine
2 EL Balsamico-Essig

FÜR DIE HIMBEERVINAIGRETTE

30 gr. zerdrückte und passierte Himbeeren
5 EL Rotweinessig
1 EL Himbeeressig, Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
10 EL Kalbsfond
abgeriebene Schale von einer 1/2 Orange
1 Prise Zucker, 10 EL Distelöl

Das Rehrückenfilet parieren (von Haut und Sehnen befreien), Salzen und Pfeffer.

Öl und Butter erhitzen und das Fleisch darin rundherum 6 Minuten anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Pilze sorgfältig putzen, mit Küchenpapier abreiben, sodann je nach Größe halbieren oder vierteln, Steinpilze in 2 cm große Würfel.

Für den Gelee die Fonds mit der zerdrückten Knoblauchzehe, Schalotten und Rosmarin aufkochen. 5-10 min köcheln lassen und die Pilze 3-4 min darin blanchieren. Herausnehmen, gut abtropfen und abkühlen lassen. Den Fond mit Sherry, Salz, Pfeffer und dem Balsamico würzen und durch einen Kaffeefilter seihen. 3/4 l Fond wieder erhitzen, die in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine einrühren und abkühlen, aber nicht gelieren lassen.

Eine Terrinenform (oder Backform/muss nur dicht sein) mit etwas Öl einreiben und mit Klarsichtfolie auslegen. Die Form 2 cm mit dem Gelee ausgießen und in

Eiswasser stellen. Sobald der Gelee erstarrt ist, die Pilze mit etwas Gelee vermischen und die Hälfte der Pilzmasse auf die erste Schicht geben. Das gebratene Rehrückenfilet in die Mitte legen und mit dem restlichen Gelee aufgießen. Die Terrine mindestens 4-6 Stunden kaltstellen.

Die Zutaten für die Vinaigrette in eine Schüssel geben und mit dem Mixer pürieren.

Den Feldsalat anrichten und mit der Vinaigrette napieren. 1-2 Terrinen Scheiben anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer dekorieren.

André Büsselberg, Küchenmeister

Veranstaltungskalender 2002

Änderung vorbehalten

21. Februar	Rotweine aus der „Neuen Welt“
21. März	Ein gemeinsamer Abend mit den Lorcher Weinjurkern
25. April	Nebenerwerbsswinzer im Rheingau
13. Mai	„Histörchen“ um den Wein
8. Juni	Geisenheimer Wein-Reimer besuchen ein Weinanbaugebiet <ul style="list-style-type: none">• Eine Ein-Tagesfahrt nach Rheinhessen
2. August	Sommerfest der Geisenheimer Wein-Reimer
30. August bis 05. September	Wein- und Studienreise nach Italien <ul style="list-style-type: none">• Wir fahren ins Wein- und Gourment-Paradies Piemonte
21. September	Geisenheimer Wein-Reimer-Tag
24. Oktober	Weingut im Wechsel der Generationen <ul style="list-style-type: none">• Weingut Thilo Strieth Aulhausen
11. November	Oldies but Goldies und golden Wine <ul style="list-style-type: none">• Ein Weinmusikalischer Abend für die Junge und Junggebliebende
3. Dezember	Mitgliederversammlung und Jahresausklang <ul style="list-style-type: none">• Weingut Heinrich Jung, Geisenheim

Herausgeber: Vorstand der Geisenheimer Wein-Reimer e.V.
Postfach 1147, 65358 Geisenheim

Redaktion: Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel
Heidestraße 33, 65366 Geisenheim
Telefon: 06722/5540
Telefax: 06722/981873
Email: hl.kimpel.geisenheim@t-online.de
