



„Trink nicht nur Wasser,  
sondern nimm auch etwas Wein,  
mit Rücksicht auf deinen Magen,  
und deine häufigen Krankheiten“.

1. Tim. 5,23

Die Geisenheimer Wein-Reimer im Jahre 2003

# Inhalt

- *VORWORT*
- *RÜCKBLICK*
- **VERANSTALTUNGEN IM LAUFE DES JAHRES  
2003**
- *WEIN-REIMER-REZEPTE 2004*
- *VERANSTALTUNGEN 2004*

Geisenheim im Rheingau, im November 2003

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

Trinken

Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste,  
unter den Arzneien die schmackhafteste  
und unter den Nahrungsmitteln das angenehmste.

PLUTARCH

Spätestens dann, wenn Ihnen der Vorstand der Geisenheimer Wein-Reimer die Chronik des Jahres 2003 vorlegt, liegt der Jahreswechsel nicht in allzu großer Ferne.

Beim „Schmökern“ werden sie sich vielleicht gern an die eine oder andere Veranstaltung erinnern und an die schönen Stunden, die wir gemeinsam erlebt haben. Ihnen allen wünschen wir eine gesegnete Weihnachtszeit, einen „guten Rutsch“ in das Jahr 2004 und hoffen, dass wir in bester Gesundheit wieder zu unseren nächsten Veranstaltungen zusammenkommen.

*Jürgen Fritz*  
Oberreimer

*Reiner Klein*  
Zeremonienmeister

*Thomas Wiederhold*  
Schatzmeister

*Hans-Ludwig Kimpel*  
Schreibmeister

*Donata Krappe*  
Zeugmeisterin

*Herbert Heise*  
Mitglied des Vorstandes

*Werner Vogel*  
Kellermeister



**PROTOKOLL**  
**ÜBER DIE MITGLIEDERVERSAMMLUNG**  
**AM 26. NOVEMBER 2002**  
**IM WEINGUT JUNG, GEISENHEIM**

Beginn: 19:00 Uhr  
Ende: 22:00 Uhr  
Anwesende Mitglieder: 58  
Gäste: 4

### **1. Begrüßung**

Oberreimer Jürgen Fritz informierte die Anwesenden, dass die heutige Mitgliederversammlung im Vergleich zur letztjährigen in einer etwas geänderten Form stattfindet.

Vor dem „offiziellen Teil“ stärkte sich die zahlreiche Wein-Reimer-Schar mit den bekannten drei „W“ – „Weck, Worscht und Woi“- ergänzt um schmackhafte Salate, die von den Wein-Reimer-Frauen zubereitet wurden.

Die bekannt guten Weine aus dem Weingut Jung passten ausgezeichnet zu dem rustikalen, herzhaften Essen.

Mit der Begrüßung der Anwesenden und Überreichen eines Blumenstraußes an Frau Jung vom gleichnamigen Weingut eröffnete Oberreimer Jürgen Fritz den offiziellen Teil der Mitgliederversammlung.

Er stellte fest, dass die Einladung zur Mitgliederversammlung form- und fristgerecht gemäß der Satzung erfolgt ist. Einwände gegen die Tagesordnung wurden nicht erhoben und Ergänzungsanträge nicht gestellt.

### **2. Jahresbericht 2002**

Basierend auf einer Power-Point-Präsentation erstattete Jürgen Fritz seinen Jahresbericht 2002.

Blick über die Grenzen Geisenheims:

Ein reizvolles und wichtiges Ziel ist die nicht immer einfache Durchführung von Veranstaltungen. Sie erfordert Phantasie und viel Kleinarbeit.

Beispielhaft sei hier der gemütliche Abend mit den Lorcher Weinjunkern in der Domäne Assmannshausen erwähnt, sowie die Erteilung des Auftrags der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften an den Rheingauer Wein-Konvent und an die Geisenheimer Wein-Reimer zur gemeinsamen Durchführung des 30-jährigen Bestehens im Jahre 2004 im Rheingau.

Besuch anderer Weinanbaugebiete:

Ein Ausflug führte die Wein-Reimer auf die andere Rheinseite zu bekannten Weinorten: Oppenheim und Nierstein.

Höhepunkt der Exkursionen im Jahr 2002 war zweifelsohne die Wein-, Gourmet- und Studienreise ins Piemont; in das Gebiet der Langhe und des Roero.

Die Schwerpunkte seit 2000:

Gegenseitige Kontaktpflege mit der Forschungsanstalt und der Fachhochschule Geisenheim.

Im Jahr 2003 ist eine gemeinsame Veranstaltung mit der Forschungsanstalt, der Fachhochschule und den Geisenheimer Wein-Reimern geplant.

Ferner haben Forschungsanstalt und Fachhochschule ihre aktive Unterstützung bei dem Treffen Deutschsprachiger Weinbruderschaften im Jahre 2004 verbindlich zugesagt.

Rückblick auf das Lindenfest 2002:

Für die Geisenheimer Wein-Reimer war es im Jahre 2001 eine ganz neue Idee und bedeutete eine neue Herausforderung.

Abschließend ist jedoch festzustellen, dass sich den Geisenheimer Wein-Reimern wenig bis gar keine Chancen bieten, diesem immer mehr dem reinen Kommerz folgenden Programm einen eigenen Akzent geben zu können. Aus diesem Grund halten sich die Wein-Reimer lieber zurück, als dass sie Konflikte schaffen.

Geisenheimer Wein-Reimer-Tag 2002:

Motto des Wein-Reimer-Tages 2002 sollte sein: Blick über die Grenzen: Unsere Nachbarn.

Leider war eine Realisierung nicht möglich. Der Monat September war mit Terminen „überladen“.

Dennoch konnte sich der Geisenheimer Wein-Reimer-Tag 2002 sehen lassen:

- 5 Mitglieder wurden in unsere Weinbruderschaft aufgenommen (darunter drei „Piemontesen“)
- Mitglieder wurden für ihre zehnjährige Mitgliedschaft geehrt
- Alfred Stable wurde zum Ehrenmitglied der Geisenheimer Wein-Reimer ernannt

Der Abend fand im kleinen Kreis in angenehmer Atmosphäre mit einem hervorragenden Künstler und begeisterten Teilnehmern statt.

Einen kleinen „Wermutstropfen“ gab es dennoch: Die Teilnehmerzahl blieb hinter den Erwartungen zurück.

Aus diesem Grund findet der Geisenheimer Wein-Reimer Tag im Jahr 2003 nicht mehr im September, sondern im „Wonnemonat“ Mai statt. Die Zahl der Veranstaltungen wurde im Vergleich zum Vorjahr von 11 auf 8 Veranstaltungen zurückgenommen, um unseren Mitglieder bei ihren Terminplanung für das Jahr 2003 genügend Zeit und Raum zu lassen.

Unser Freundeskreis ist ein stabile Größe:

Unsere Veranstaltungen wurden von 26% des Freundeskreises besucht. Bei einer Gesamtbesucherzahl von rund 400 ist dies ein Wert, der uns zuversichtlich in die nächsten Jahre blicken lässt.

Ausblick auf das Jahr 2003 (und die nächsten Jahre)

Die Geisenheimer Wein-Reimer haben viele neue Ideen, die es zu verwirklichen gilt;

bewährte Tradition bewahren,  
neuen Ideen Raum geben ,

den inneren Zusammenhalt festigen und sich immer wieder auf die Grundidee neu besinnen:

*„Für Geisenheim und seinen Wein – einen Reim“*

### **3. Bericht des Kellermeisters**

Von dem kurz und prägnant dargestellten Bericht unseres Kellermeisters Werner Vogel hat die Mitgliederversammlung zustimmend Kenntnis genommen. Der Gesamtbestand beträgt am heutigen Tage insgesamt 406 Flaschen und stellt einen ausgezeichneten Querschnitt der Jahrgänge, Weinbergslagen und Qualitätsstufen dar.

Jahrgang	Text	Bestand/Fl.
1989 er	Geisenheimer Riesling	10
1991 er	Geisenheimer Schlossgarten Riesling	7
1992 er	Geisenheimer Rothenberg Riesling Spätlese	11
1993 er	Geisenheimer Mäuerchen Riesling Spätlese halbtrocken	28
1995 er	Geisenheimer Mönchspfad Riesling QbA halbtrocken	48
1998 er	Winkeler Jesuitengarten Riesling Spätlese	38
1999 er	Geisenheimer Mönchspfad Spätburgunder QbA trocken	126
2000 er	Geisenheimer Mäuerchen Riesling Kabinett	138
I n s g e s a m t:		406

### **4. Bericht des Schatzmeisters**

Schatzmeister Josef Wiemers berichtete sehr detailliert über die Finanz- und Kas senlage des Vereins.

Er schloss seinen Bericht mit folgendem Reim:

Meine Tätigkeit geht jetzt zu Ende  
drum gibt's im Vorstand eine Wende.  
Ein neuer Schatzmeister wird heute gewählt,  
der in Zukunft das Geld nun zählt.

Ich habe die Arbeit drei Jahre gemacht  
Und oft so mir selbst gedacht,  
wenn Helga hätte mich nicht unterstützt  
dann hätte aller Einsatz mir nichts genützt.

Stets und immer war sie bereit,  
bot Hilfe an mir jeder Zeit.  
Dein Einsatz war für mich enorm,  
wenn ich war manchmal nicht in Form.

Ich danke Dir heut' wirklich sehr,  
denn Du warst für mich stets Gewähr,  
dass alles stimmte unterm Strich  
Du hast es gern gemacht für mich.

Das Ehepaar Ludwig aus Wiesbaden spendete spontan 100,00 € und bedankte sich für die vielen geselligen Stunden bei den Geisenheimer Wein-Reimern.

## **5. Bericht der Kassenprüfer**

Kassenprüfer Christoph Homp erstattete für den an diesem Abend verhinderten Dr. Thomas Reimer den Bericht.

Die diesjährige Prüfung fand am Ende November 2002 statt. Die Kassenprüfer Christoph Homp und Dr. Thomas Reimer bescheinigten dem Schatzmeister, eine einwandfreie Buch- und Kassenführung.

Christoph Homp führt ergänzend aus, dass auch alle Belege mit den darauf beruhenden Einnahmen und Ausgaben überprüft wurden.

Ergebnis: Keine einzige Beanstandung.

Herr Homp wies in seiner Schlussbemerkung darauf hin, dass in dem für das Finanzamt Rüdesheim zu erstellenden Kassenbericht auch der Weinflaschenbestand entsprechend berücksichtigt werden sollte.

## **6. Aussprache und Entlastung des Vorstandes**

Nach einer Aussprache über die abgegebenen Berichte und aufgrund der ordnungsgemäßen Buch- und Kassenführung stellt Christoph Homp den Antrag auf Entlastung des Vorstandes.

***Abstimmungsergebnis:***

***Bei Stimmenthaltung des Vorstandes erteilt die Mitgliederversammlung „Entlastung!“***

## **7. Übertragung von Aufgaben des Pressereimers auf den Schreibmeister**

Albert Pohl, bisheriger Pressereimer im Vorstand der Geisenheimer Wein-Reimer, begründete ausführlich den Vorschlag, die Aufgaben des Pressereimers mit denen des Schreibmeisters zu verbinden, da zwischen beiden Aufgabenbereichen adäquate Arbeitszusammenhänge bestehen.

***Abstimmungsergebnis:***

***53 Ja-Stimmen; 5 Stimmenthaltungen, keine Gegenstimme***

Somit erübrigt sich die Wahl des Pressereimers zu Punkt 8.3 der Tagesordnung.

## **8. Wahlen**

Ehrenoberreimer Wilfried Herold übernimmt das Amt des Wahlleiters.

### **8.1 Wahl des Oberreimers**

Oberreimer Jürgen Fritz ist bereit, für eine zweite Amtsperiode zu kandidieren und stellt sich zur Wahl.

***Abstimmungsergebnis:***

***55 Ja-Stimmen; 3 Stimmenthaltungen***

### **8.2 Wahl des Schatzmeisters**

Schatzmeister Josef Wiemers steht aus persönlichen und familiären Gründen für eine weitere Amtszeit nicht zur Verfügung.

Der Vorstand schlägt Thomas Wiederhold als Nachfolger vor.

**Abstimmungsergebnis:  
56 Ja-Stimmen; 2 Stimmenthaltungen**

#### **Erweiterung der Tagesordnung**

Der Vorstand bittet die Mitgliederversammlung über folgenden Vorschlag abzustimmen:

„ Tagesordnungspunkt 8.4“

Wahl eines Beisitzers

**Abstimmungsergebnis:  
55 Ja-Stimmen; 3 Stimmenthaltungen**

#### **8.4. Wahl eines Beisitzers**

Der Vorstand schlägt Herrn Herbert Heise als Beisitzer vor. Wegen einer unauf-schiebbaren mehrtätigen Dienstreise nach Stuttgart kann Herr Heise an dieser Mitgliederversammlung nicht teilnehmen.

Oberreimer Jürgen Fritz verleiht die von Herrn Heise handschriftlich geschriebene Einverständnisklärung.

**Abstimmungsergebnis:  
55 Ja-Stimmen, 1 Gegenstimme; 2 Stimmenthaltungen**

#### **Ehrungen:**

##### **a) Pressereimer**

Oberreimer Jürgen Fritz überreichte Albert Pohl die Ehrenurkunde der Geisenheimer Wein-Reimer mit folgender Würdigung: Mit Dank und Anerkennung für die Tätigkeit als Pressereimer im Vorstand der Geisenheimer Wein-Reimer von 1989 – 2002“.

##### **b) Schatzmeister**

Mit herzlichen Worten dankte Oberreimer Jürgen Fritz unserem Schatzmeister Josef Wiemers für seine dreijährige Arbeit im Vorstand der Geisenheimer Wein-Reimer und bescheinigte ihm ein Höchstmaß an Genauigkeit, Sorgfaltspflicht und ökonomischen Einsatz der Finanzmittel.

Mit einem Gläschen Wein aus dem Weingut Jung klang der Abend aus.

Wilfried Herold  
Ehrenoberreimer  
Versammlungsleiter

Hans-Ludwig Kimpel  
Schreibmeister  
Protokollant



## **„OB RECHTS VOM RHEIN – OB LINKS VOM RHEIN WEINBRUDERSCHAFTEN TREFFEN SICH BEIM WEIN“**

— 1. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 21. März 2003  
— in Bacharach —

Die Pflege zu Weinbruderschaften und das damit verbundene Kennenlernen neuer Weinfreunde ist eines der wichtigen Ziele der Geisenheimer Wein-Reimer.

Und so stand die erste Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer ganz im Zeichen der Begegnung mit der „Weinzunft Bacchus 1328 Zechgesellschaft zu Bascharach und Steeg Anno 1328“.

Am späten Nachmittag startete die Wein-Reimer-Schar mit einem Reisebus in Richtung Bacharach. Dem Bordservice unserer Zeugmeisterin Donata Krappe sei gedankt, dass die Fahrzeit durch den „Ausschank“ eines Gläschen exzellenten Rotweines merklich verkürzt wurde.

Bacharach dürfte, worauf auch der Name hindeutet, keltischen Ursprungs sein. Der ursprünglich Ortsname „Baccaracus“ heißt soviel wie „keltisches Landgut des Baccarus“.

Eine erste, allerdings etwas umstrittene, urkundliche Erwähnung datiert von 923, eine weitere, etwas sichere aus dem Jahre 1019. Die im 11. Jahrhundert errichtete Burg Stahleck war zuerst Sitz der erzbischhöflichen Vögte von Köln. Im 12. Jahrhundert war sie Residenz der Pfalzgrafen und Zentrum der Pfalzgrafenschaft bei Rhein. Im Jahre 1194 fand hier die Hochzeit der Hohenstaufferin Agnes von Stahleck und Heinrich dem Welfen statt. Die auf die Hohenstaufen folgende Herrschaft der Welfen währte nur bis 1214. Im gleichen Jahre ging die Pfalzgrafenschaft, aus der sich die spätere Kurpfalz entwickelte, auf das Haus Wittelsbach über, zu dem Bacharach fast 600 Jahre bis zur französischen Revolution gehört.

In Bacharach angekommen, wurden wir vom „Empfangskomitee“ der Weinbruderschaft mit dem Zunftmeister, Herrn Prof. Dr. Kauer, an der Spitze herzlich begrüßt.

Bei einem kleinen Rundgang durch Bacharach machte uns Herr Prof. Dr. Kauer mit den Sehenswürdigkeiten dieser Stadt vertraut. Wir bestaunten die schmuckvoll restaurierten Fachwerkhäuser, passierten den Münzturm, das Domizil der Bacharacher Wein-Zunft und erreichten schließlich das Ziel des Abends: Der Pfarrsaal der katholischen Kirchengemeinde zu Bacharach.

Herr Prof. Dr. Kauer hieß im vollbesetzten Pfarrsaal die große Gästeschar willkommen und war „positiv geschockt“ über ein so großes Interesse an diesem gemeinsamen Treffen.

Ziel des Abends war das gemeinsame Kennenlernen. Ein Blick in Rund zeigte eindrucksvoll: Natürliche Grenzen können ohne weiteres auch ohne Rheinbrücke überwunden werden.

Mit einem Glas „Riesling Sekt brut“ aus dem Weingut Jochen Ratzenberger aus Bacharach-Steeg stieß man auf einen gemütlichen Abend an.

Oberreimer Jürgen Fritz betrachtete diese Zusammenkunft in Anlehnung an die Anglersprache als „Treffen zum Anfüttern“.

Von Seiten der Geisenheimer Wein-Reimer stellte Kellermeister Werner Vogel die Weine vor, während die Bacharacher Winzer jeweils ihre Weine präsentierten.

Das Weinanbaugebiet Mittelrhein erstreckt sich entlang eines besonders schönen Teil Deutschlands von der Nahemündung bei Bingen bis vor die Tore von Bonn. Klassische Rebsorten stehen am Mittelrhein im Vordergrund. Vor allem der Riesling findet hier ideale Bedingungen zum Wachsen und Reifen. Mit 76% der Anbaufläche ist er die Nummer eins unter den Weißweinreben am Mittelrhein. Seine kleinbeerigen und spätreifenden Trauben bringen wie keine andere Rebsorte die feine, rassige Art, das finessen- und nuancenreiche Spiel des Buketts und des Geschmacks hervor, das schon früh zum Weltruf des Mittelrheinweines geführt hat. Mit Recht wird die Rebsorte Riesling als die „Königin der Reben“ bezeichnet

Der Müller-Thurgau bringt in den Steillagen ein besonders intensives und eigenständiges Geschmacksbild hervor. Der Wein schmeckt würzig und im Glas entfaltet sich ein duftig-blumiger Muskatton. In der trockenen Geschmacksrichtung vermarkten ihn die Winzer unter der Bezeichnung Rivaner. Er steht in der Rebsortenstatistik mit 7,4 % auf Platz zwei.

Der Kerner, ein „Glückskind“ der Natur ist die gelungene Kreuzung aus den Rebsorten Trollinger und dem Riesling. Der Kerner zählt zu den mittelfrühen Rebsorten am Mittelrhein. Seine Trauben bringen eigenständige, fruchtige Weine von riesling-ähnlichem Charakter hervor.

Weiß- und Grauburgunder werden verstärkt am Mittelrhein angepflanzt und zählen neben dem Riesling zu die idealen Speisebegleitern.

Die bekannteste rote Rebsorte am Mittelrhein ist der Blaue Spätburgunder. Der samtig-feurige Geschmack zählt ebenso zu seinen Charakterstärken wie Kraft und Fülle. Die Rebe braucht Zeit zur Reife. Die Winzer gönnen ihr lange Vegetation und werden meist mit hohen Öchslegraden für ihre Risikobereitschaft belohnt.

Die Rebfläche umfasst rund 500 Hektar und erstreckt sich zu 85 % in trassierten Steillagen.

Um die Qualität zu erhöhen, unterwerfen sich die Winzer einer freiwilligen Mengengrenzung und ernten im Schnitt nur 60 hl pro Hektar. Dieser gezielt niedrige Ertrag ist unter anderem Grundlage für die Spitzenqualitäten am Mittelrhein.

Zur allgemeinen Stärkung wurde ein sehr schmackhafter Vesperteller gereicht zu dem ein 2001er Riesling Classic aus dem Weingut Markus-Heidenreich, Bacharach wunderbar passte.

Nach den Begrüßungsansprachen stand der gemeinsamen Verkostung nichts mehr im Wege.

1. 1999er Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken  
Geisenheimer Mönchspfad  
Weingut Heinrich Jung jun., Geisenheim  
Geisenheimer Wein-Reimer-Wein 2000

Degustationsnotiz:

Ansprechende Pinot Noir Aromen, eine feiner Trinkwein, der Freude machen soll

2. 2001er Dornfelder Qualitätswein trocken  
Weingut Sohns, Geisenheim

Degustationsnotiz:

Ein unkomplizierter feiner Rotwein; eine echte Alternative zum Spätburgunder

Vor der Probe Nr. 3 referierte Zeremonienmeister Reiner Klein von den Geisenheimer Wein-Reimern in folgenden Versen über das „Zustandekommen dieser Weinbruderschaft“:

BEGINN

Schon lange hörte man munkeln,  
doch weiter tappte man im Dunklen.  
So mancher wollt´ im Trüben fischen,  
um Hinweise wohl zu erwischen,  
quasi die Reinformation  
zu dieser Organisation.

Doch niemand ward so richtig fündig,  
obwohl durch Presse angekündigt  
die Gründungsabsicht des Vereins  
von Freunden Geisenheimer Weins.  
Schon lange war die Absicht klar.  
Man legte sie schon öfters dar.

Sie fand spontane Sympathie  
in großem Maß, das dacht ich nie.  
Es ging zwar etwas Zeit ins Land,  
bis dass man sich zusammenfand  
heut´ und jetzt an diesem Ort.  
Die Vorbereitung schritt gut fort.  
Drum wird nun bekannt gemacht,  
wie des Vereins Form gedacht:

Was ganz klar zu sagen wär´:  
Der Kreis fühlt sich nicht elitär.  
Doch räume ich gleichzeitig ein,  
er soll etwas Besond´res sein.  
Dies ist grundsätzlich dargestellt  
in dem Papier, das zugestellt  
Ihnen, die Sie hergekommen.  
ich hoffe, es wird angenommen!

Zweck von allem voll und ganz:  
nach außen ihn Repräsentanz  
durch Aktionen des Vereines  
zum Wohl des Geisenheimer Weines.  
doch eines sei klar: Es gibt mitnichten  
`ne Mitgliedschaft ganz ohne Pflichten.  
Ein jedes Mitglied sei gefordert,  
je individuell beordert  
nicht nur zur Leistung finanziell,  
nein, auch intellektuell  
muß man nun zur Kasse bitten  
in Form von rechtem Verseschmieden.

Dies halte man für äußerst wichtig  
als die Vereinscharakteristik.  
Im Sinn weinfroher Tätigkeit  
ist dies eine Besonderheit.

Doch niemals soll vergessen sein  
ein gutes Wissen um den Wein,  
denn will man ihn bewusst genießen,  
muss man viel darüber wissen.  
Wein ist auch, ich sag es drum,  
ein kulturelles Medium,  
das, wenn es würdig wird gepflegt,  
als Element den Menschen trägt,  
ständig in unserem Kreise kreist,  
gemeinsinnfördernd, frohen Geist.  
Geisenheim. Wein, Reim sind sozusagen  
die drei Säulen, die uns tragen.  
Nur fehlt der Name. Weiß ihn einer?  
Nun, „Geisenheimer Wein-Reimer“!

3. 2002er Riesling Spätlese trocken  
Oberdiebacher Fürstenberg  
Weingut Villa Riesling, Lars Dalgaard – Manubach –

Degustationsnotiz:

Herr Dr. Kauer stellte diesen Wein mit folgenden Worten kurz und prägnant vor:

Ein für das Mittelrheintal typischer Riesling, der von einem „Wein-Vikingen“ aus Europas Norden hervorragend ausgebaut wurde.  
8gr RZ ergeben ein wunderbares Säurespiel.

4. 2001er Riesling Kabinett trocken  
Bacharacher Insel Heyles'en Werth  
Weingut Friedrich Bastian – Bacharach

Mit 1,5 ha gehört diese vordere Insel zu den kleinsten Weinberglagen Deutschlands

Vor der Probe Nr. 5 erzählte uns der Schreibmeister der Weinzunft Bacchus 1328 Näheres von der Weinbruderschaft:

Die „Weinzunft Bacchus 1328 Zechgesellschaft zu Bacharach und Steeg“ wurde nach wechsellvoller Geschichte am 29. Januar 1969 in der Weinstube Jost zu Bacharach gegründet.

Zu den Zielen der Weinbruderschaft gehört es u.a., dem Wein „dienlich zu sein und ihm neue Freunde zu gewinnen, weil es recht ist, den Wein zu loben, der wie das Brot eine Nahrung ist, die uns der Schöpfer gab. Das heimische Brauchtum erhalten und in traditioneller Verbundenheit zum Wein zu pflügen.

Der Vorstand der besteht in Anknüpfung an die mittelalterliche Tradition aus acht Zechbürgen (Zunftmeister und Stellvertreter, Kellermeister, Kannenmeister, Seckelmeister, Schreibmeister und zwei weitere Zechbürgen ohne besondere Funktion), außerdem ein Archivar. Die übrigen Mitglieder der Weinzunft werden als „Zechgenossen“ bezeichnet. Zunftmeister ist zur Zeit Herr Prof. Dr. Randolf Kauer.

Das Emblem der Weinzunft Bacchus zeigt auf der Vorderseite eine Bacchus-Figur mit Weinkelch, auf einem Fass sitzend, verziert mit einer Weintraube und der Inschrift „Weinzunft Bacchus“; die Rückseite zeigt das Wappen der Stadt Bacharach mit dem Zunftnamen.

5. 2001er Riesling Qualitätswein trocken  
Rüdesheimer Bischofsberg  
Weingut GEORGE J. Wagenitz, Geisenheim

Degustationsnotiz:

Der Wein besitzt eine fordernde Säure. Er ist ein idealer Wein zu Essen und passt sehr zu Fischgerichten.

6. 2001er Riesling Kabinett trocken  
Geisenheimer Kläuserweg  
Weingut Karlo Dillmann, Geisenheim

Dass auch Nebenerwerbsswinzer ganz hervorragende Weine hervorbringen, zeigt dieser trockene Riesling Kabinett. Herr Dillmann ist hauptberuflich Polizeibeamter bei der Wasserschutzpolizei.

Vor der Probe Nr. 7 erläuterte Zeugmeisterin Donata Krappe das Symbol der Geisenheimer Wein-Reimer.

Es zeigt einen rein zinnfarbenen, stilisierten Fassboden mit der Inschrift „Geisenheimer Wein-Reimer“, sowie dem alten Wappen und dem neuen Logo der Stadt Geisenheim. Das Emblem wird an einem breiten grün-goldenen Band getragen. Auf der Rückseite ist der jeweilige Aufnahmereim des Mitgliedes zu finden.

7. 2001er Bacharacher Riesling Kabinett halbtrocken  
Katholischer Pfarrgutswein  
Weingut Toni Jost, Bacharach

Seit 1953 hat er das Weingut der Pfarrei dazu gepachtet.

Degustationsnotiz:

Der Wein hat ein kräftig, nachhaltiges Aroma; er ist ein idealer Essensbegleiter, harmoniert vorzüglich zu Frühlingsgemüse und Spargel.

8. 2001er Riesling Spätlese halbtrocken  
Bacharacher Wolfshöhle  
Weingut Thomas Heidrich, Bacharach

Es ist schon erstaunlich, welche Qualität ein 34-Jahre alter Weinberg hervorbringt. Thomas Heidrich bewirtschaftet 3,5 ha Weinberge. Der Rieslinganbau ist vorherrschend. Daneben werden auch Dornfelder und Bachus angebaut.

9. 1999er Gewürztraminer Spätlese  
Geisenheimer Fuchsberg  
Weingut der Forschungsanstalt Geisenheim

Degustationsnotiz

Dieser Wein spricht für sich selbst: „Er sollte auf der Bettkante getrunken werden!“

10. 1998er Riesling Spätlese  
Geisenheimer Rothenberg  
Erbslöh'sches Weingut

Degustationsnotiz:  
Pikante Säure, viel Extrakt und Säure

Unter vielen Weinfreunden war auch der Consul des Weinsenats Binger Mäuseturms e.V., Herr Heinrich Grünewald, der es sich nicht nehmen ließ seine Eindrücke in Versform zu übermitteln:

Von Binge nach Bacharach anzureise  
ging zweckdienlicherweise  
in dem ich – es ist klar  
am besten is es – fahr uns Fraa.  
Und meine Gattin hats gemacht  
mich mit meinem Proconsul hierher gebracht.  
Ins Zentrum hat sie uns gefahr  
da sahen wir schon die Pilgerschar,  
die prozessionsartig sich uns entgegenstemmt  
so wie man von Marienthal kennt.  
Nur war die Gesellschaft nicht so fromm  
Gebete hab ich kee vernomm  
auch hörte ich kein Reim von Vernunft  
nur der Meister der Bacharacher Zunft  
erklärte der Stadtgeschichten Lauf  
da ginge rund herum die Türe auf  
Drei Gastwirte stande gleich Spalier  
ein jeder natürlich vor seiner Tür  
und ein vierter sang mit seiner Fraa zusomme  
die Fahne hoch, die Rheingauer komme.  
Ich glaube, die komme aus Geisenheim  
die kehre aber nit bei uns ein  
die steuere alle dem Pfarrzentrum zu  
Dominus vobsicum – et cum spiri tutu.

Und da ich nun fromm ende  
Lassen Sie mich ganz behände  
... sprechen das Reimer Tischgebet  
in vier Reimen ganz gewiss  
wie es bei den Reimern üblich is.

Lieber Gott – wir sind satt  
reichlich war die Käse-Wursteplatt,  
wunderbar war auch der Wein  
aus Bacharach – aus Geisenheim.  
Gib uns Herr, wir bitten Dich  
solch einen Abend wöchentlich,  
in Gesellschaft charmanter Damen  
von nun an bis in Ewigkeit. Amen.

HEINRICH GRÜNEWALD

11. 2001er Riesling Spätlese  
Oberdiebacher Fürstenberg  
Weingut Dr. Randolph Kauer, Bacharach
12. 1997er Riesling Auslese  
Bacharacher Posten  
Weingut Helmut Mades, Bacharach-Sreeg

Seit über 300 Jahren wird in der Familie Weinbau betrieben.  
Die ganze Erfahrung des Weinanbaus spiegelt sich im Glas.

Schöne Stunden — und das ist immer so — vergehen leider viel zu schnell. Und genau so war es an diesem Abend. Weinbrüder- und Schwestern saßen plaudernd mit den Zechgenossen und -genossinnen zusammen, diskutierten und philosophierten über den Wein und tauschten ihre Adressen aus.

Mit herzlichen Worten bedankte sich für die Geisenheimer Wein-Reimer Oberreimer Jürgen Fritz für die freundliche Aufnahme und für die Weinzunft von Bacchus 1328 führte Herr Prof. Dr. Kauer aus, dass man sehr gern diesen Abend gestaltet habe und sich schon auf das nächste Treffen in Geisenheim freue.

**ROTWEINE AUS DER „ALTEN WELT“**  
**EXKLUSIVE WEINPROBE DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER**  
**IN DER FORSCHUNGSANSTALT GEISENHEIM**

— 2. Veranstaltung am 24. April 2003—

Im Programm des vergangenen Jahres 2002 hatten die Geisenheimer Wein-Reimer zwei Veranstaltungen in Zusammenarbeit mit den betreffenden Fachbereichen der Forschungsanstalt durchgeführt. Eine hatte den Titel „Rotweine aus der neuen Welt“. Bei der Gestaltung des Programms 2003 kam der Gedanke auf, nunmehr einen Weinprobe-Abend „Rotweine aus der Alten Welt“ durchzuführen. Es war auch wiederum Zweck dieser Veranstaltung, die gute Zusammenarbeit mit unserer weltweit hoch angesehenen Forschungsanstalt zu dokumentieren, was von den Geisenheimer Wein-Reimern im Sinne gegenseitiger Kontaktpflege als eine wesentliche Zielsetzung gewertet wird.

Auch die Lorcher Weinjunker waren zu diesem Abend eingeladen; denn die Verbindung zwischen den beiden Bruderschaften gilt es, durch gemeinsame Begegnungen zu fördern und zu pflegen.

Eine besondere Freude bedeutete es für Alle, dass nach einem kurzen Gespräch des 2. Vorsitzenden der Wein-Reimer mit Direktor Prof. Dr. Schaller, dieser sich sofort bereit erklärte, diese Probe federführend und praktisch auszugestalten. Interessant war es, dass in unserer Region nicht angebaute Rebsorten wie Lemberger, Merlot, Shiraz, aber auch Pinot Noir zur Probe gereicht wurden..

14 Weine, davon ein Frühburgunder und ein Spätburgunder der Forschungsanstalt, ansonsten 12 Spitzenweine aus Europäischen Anbaugebieten, die uns nicht so geläufig sind, wurden angestellt. Neben Deutschland und Österreich waren Ungarn, Rumänien und Bulgarien vertreten. Je ein Wein aus Südaustralien und Kalifornien sollten zur Darstellung der Verschiedenheiten des Charakters der Weine aus den zwei Erdteilen im Vergleich zu den genannten europäischen Produkten hervorheben.

Somit stand dieser Abend ganz im Zeichen ausgewählter Kreszenzen aus besonderen Weinbauländern. Der Seminarkeller ist ein repräsentativer Raum für Weinproben und Feiern. Man konnte ohne Zweifel von einer exklusiven Weinprobe sprechen. Deshalb war auch die Zahl der Anmeldungen außerordentlich hoch, so dass aus Platzgründen bedauerlicherweise Absagen erteilt werden mussten.

Einleitend hießen der 1. Vorsitzende der Geisenheimer Wein-Reimer, Jürgen Fritz, sowie der Vorsitzenden der Lorcher Wein-Junker, Manfred Rose, die Weinfreunde herzlich willkommen und sprachen Herr Dr. Schaller den herzlichsten Dank dafür aus, dass er die Probe zusammen gestellt hat und diese auch sehr gerne interpretieren wird.

Mit gespannter Aufmerksamkeit folgten die Anwesenden den ausführlich beschriebenen und erklärenden Worten des Probenleiters, wobei weinfachliche, geografische, sowie geologische Informationen gegeben wurden. Über die Lebensart, Lebensumstände und Arbeitsweise der Weinbauern in den Ländern konnte man Einiges erfahren. Diese vielfältigen Ausführungen wurden von den Zuhörern mit großem Interesse verfolgt. Dies bewiesen viele Fragen und kleine ergänzende Beiträge aus dem Auditorium. Es war beeindruckend, wie strukturiert die Folge der Weine aufgebaut war. In der „Dreierprobe“ ließen sich direkte Vergleiche ziehen und gegensätzliche bzw. ähnliche Charakteristika feststellen.









mageren Böden, auf denen die Reben tief wurzeln müssen, um an Nahrung und Wasser zu gelangen. Die Weine sind etwas weicher (leichter zugänglich) und auch früher reif als die aus dem Médoc. Dies liegt auch daran, dass um Saint-Émilion neben dem herben Cabernet –Sauvignon viel Merlot steht, der einen runderen und auch fruchtigeren Geschmack bringt.

Weinbau in Bulgarien gab es schon in der Antike, als thrakische Stämme nördlich des Balkengebirges wildwachsende Rebstöcke kultivierten und einen ausgeprägten Kult zu Ehren des Gottes Dionysos betrieben. Zur Zeit des Römischen Reiches war der thrakische Wein ein begehrter Exportartikel nach Griechenland, Sizilien, Kleinasien und Ägypten. Diese uralten Erfahrungen wurden später von den Slawen und Bulgaren übernommen. Im Mittelalter erreichte der Weinbau durch die Klöster mit ihren weitflächigen Weingärten einen Höhepunkt.

Bis zu den 1940er Jahren wurde der Weinbau ausschließlich von kleinen Weinbauern auf der Basis autochthoner Sorten betrieben. Nach Ende des zweiten Weltkrieges wurde von der Regierung ein Kollektiv-System eingeführt, Weinbauschulen gegründet und europäische Rebsorten angepflanzt. Durch internationale Förderung entwickelte sich der Weinbau zu einem enormen Wirtschaftszweig.

Heute ist Bulgarien im Wein-Export weltweit im Spitzenfeld an sechster Stelle; in mehr als 70 Länder werden mehr als Dreiviertel der Wein-Produktion exportiert.

Das gemäßigte Kontinentalklima ist durch heiße Sommer, warme und trockene Herbste sowie kalte Winter geprägt und damit ideal für den Weinbau.

Rumänien ist eines der ältesten Weinbauländer Europas. Homer erwähnt in seiner „Ilias“ den thrakischen Wein. Eine Gedenkmünze Kaiser Trajans zeigt neben der Ähre gleichberechtigt die Weintraube.

In Rumänien bringt er ansprechende, volle und fruchtige Weine hervor. Auf der Südhemisphäre ist die Rebe nur in kühleren Regionen bei längerer Reifezeit am Stock extraktreich mit befriedigendem Säuregehalt.

## SHIRAZ

Die Rebe

Shiraz:

Sie stammt möglicherweise aus einer der ältesten Weinbauregionen der Welt um die persische Stadt Schiraz. Sie soll von Griechen im 6. Jahrhundert von den Kykladen, nach anderer Überlieferung vom Kreuzritter Gaspard de Stérimberg 1224 nach Hermitage (südlich von Lyon) gebracht worden sein.

In guten Lagen ist der Wein tiefrot, tanninreich mit Duft nach Veilchen und Reseda. Daraus entsteht ein Aromagemisch aus Trüffel, Ambra, Lakritz und Tabak.

Die Rebe:

Tempranillo:

Es ist eine alte spanische Rebsorte und die Rebsorte schlechthin, wenn es um große Rioja-Weine geht. Ihren weltweiten Anbau schätzt man auf ca. 85.000 ha.

Der Wein überzeugt mit einem fruchtigen Bukett und einem leichten Himbeerton. Er ist säurearm, leicht, erreicht früh seine Trinkreife und ist von tiefdunkler, exzellenter Farbe.

- BRL Hardy Banrock Station 2000: Shiraz  
Südaustralien
- Rioja Reserva 1998 Marques de Vargas : Sorte Tempranillo
- Ojai Bien Baciedo 1998: Shiraz  
Kalifornien

**„DIE GEISENHEIMER WEIN-REIMER  
FEIERN IM WONNEMONAT MAI 2003 DEN 14. WEINREIMERTAG“**

— 3. Veranstaltung am 17. Mai 2003—

Am 17. Mai trafen sich die Geisenheimer Wein-Reimer, um den 14. Weinreimer-tag seit dem der Bestehen der Weinbruderschaft festlich zu begehen.

Der eindrucksvolle Gewölbekeller, Ort für feierliche Manifestationen, strahlte durch das Licht vieler Kerzen eine besondere Atmosphäre aus, die die Anwesenden umfing.

Zahlreiche Mitglieder wie auch Gäste ließen es sich nicht nehmen, auch in diesem Jahr wieder an der Aufnahme-Zeremonie für Neumitglieder teilzunehmen. Dies konnte in den Willkommensworten des 2. Vorsitzenden, Zeremonienmeister Reiner J. W. Klein, mit Freude festgestellt werden.

Als Begrüßungstrank wurden ein 1992er und ein 199er Geisenheimer Riesling angeboten.

Die Ehrung für 10-jährige Mitgliedschaft fand ebenfalls statt. Der Vorstand dankte allen für die Treuen zu unseren Vereinigung, leitete daraus den dringenden Wunsch ab, dass sich „Neue“ wie auch „Alte“ in praktischen Tun und Denken zum Wohl einer positiven gemeinsamen Weiterentwicklung unserer Vereinigung vermehrt engagieren mögen.

Darauf wurde angestoßen, wobei beim Nachfüllen der Gläser die Ausschanker Großzügigkeit walten ließen, um jeden „Dürstenden“ nicht zu kurz kommen zu lassen.

Mit wechselndem Wortspiel in Versform und Prosa waren die Mitglieder des Vorstandes an der Ausgestaltung der Zeremonie beteiligt, wodurch der Ablauf eine aufgelockerte Form erhielt.

Wie bekannt, wird jährlich ein Wein-Reimer-Wein präsentiert, der bei einem Mitglieds-Weingut ausgewählt wird.

In diesem Jahr ließ man wieder einmal einen Sekt ausbauen, ein ganz besonderes Produkt aus dem Erbslöh'schen Weingut nach der Méthode Champenoise, ein 2001 er Geisenheimer Rothenberg Pinot, brut nature“, allein schon durch seine schimmernde Rosé-Farbe nach außen hin bestechend.

Die offizielle Vorstellung und Öffnung der ersten Flaschen nahm unser Kellermeister Werner Vogel mit einer offenbar aus der Spätzeit höfischer Kultur überlieferten Art und Weise hervor, nämlich dem „Dégorgement par Coup de Sabre“, das heißt etwa „Heraustreiben durch Säbelhieb“. Es war fast schon eine Sensation, wie nach treffsicherem Säbelhieb des Kellermeisters der Korken herausgelöst und das edle Getränk von der Flasche fontänenartig „ausgespien“ wurde! Ein besonderes Erlebnis, das Begeisterung auslöste, eine Extra-Methode, deren Nachahmung ohne Zweifel gewisser Übung bedarf.

Nach eingehender Verkostung konnte als einhellige Beurteilung das Prädikat „Ausgezeichnet!“ erteilt werden.

An die 300 Flaschen dieses einmaligen Wein-Reimer-Sektes können nun eingelagert werden. Viele spontane Bestellungen sind schon eingegangen.

Somit konnte der 1. Teil des Wein-Reimer-Tages sektlaunig zu Ende geführt werden. Gemeinsam wurde das Wein-Reimer-Lied gesungen. Das den Ablauf der Feierstunde begleitende Trompeten Duo-Bender intornierte „Freude, schöner Götterfunden“ als Schlussakkord eines harmonischen Ablaufs dieser Veranstaltung.

Nach Dankesworten des Vorstandes und nachdem alle Gläser geleert waren, begab man sich nach Johannisberg ins Caffeehaus Moser, um dort in fröhlicher Runde weiter zu feiern, wozu noch weitere Mitglieder eintrafen.

Zur Begrüßung wurde noch einmal ein Glas Wein-Reimer-Sekt serviert. Anschließend wurde ein reichhaltiges, opulentes Kalt/Warm-Verwöhn-Bufferet mit einleitendem Tischfeuerwerk eröffnet. Keiner konnte den vielen kulinarischen Verlockungen widerstehen, wie der rege Zuspruch bewies.

Schnell vergingen die heiteren Stunden mit Poesie, Melodie und heiteren Einlagen, wobei Verse zum Lobe des schönen Zusammenseins spontan kreiert und vorgetragen wurden.

Es war gewiss ein froher, von Gemeinschaftssinn geprägter Gesellschaftsabend der Geisenheimer Wein-Reimer, der erst kurz vor Mitternacht seinen Ausklang fand. Eine gelungene Veranstaltung, wofür die Teilnehmer herzliche Worte des Dankes fanden., worin auch die große Zufriedenheit mit der Leistung des „Team-Moser“ eingeschlossen war.

Im Anschluss an die Festes-Verse-Strophen  
Sei noch als Schluss-Reim eingefügt  
Wein-Freunde sind gern Philosophen,  
Wein-Reimer-Freunde auch vergnügt!

REINER KLEIN

Ein ähnliches Resümee zog auch unser Weinbruder Josef Wiemers:

Heut´ war ei besond`res Fest,  
das manchen Wunsch zwar offen lässt,  
wir haben uns darauf gefreut,  
doch leider warn´s zu wenig Leut.

Man muß sich doch ganz ehrlich fragen:  
Was läuft falsch an diesen Tagen,  
hat der Euro das versaut  
dass man sich nicht zu uns traut?

Oder gab es and´re Gründe,  
deren Sinn ich heut´ nicht find?  
Weshalb so viele blieben fern?  
Ich sage ehrlich – das wüßt´ ich gern.

Doch all das darf uns nicht verdrießen,  
lasst uns die Stunden nicht vermiesen,  
wir sind sicher – sind gewiss,  
dass die Durststrecke bald vorüber ist.

Die Musik unterhielt uns wirklich gut,  
gab vielen zu Tänzten neuen Mut,  
alles war locker und man besann  
sich zu führen `ne Polonaise an.

All´ die heut´ nicht zu uns kamen  
haben unser groß Erbarmen,  
denn sie haben glatt versäumt  
wovon gerne mancher träumt.

Und auch unsere Weinschwester Barbara Reimer wusste wie folgt zu dichten:

In Johannisberg gab's ein Büffet gar fein  
erfrischen und labend mit ,nem Fläschchen Wein.  
Zwei neue Mitglieder sind heut' dazu gekommen  
und reichlich Wein und Sekt bekommen.

Bei Moser's in schöner Runde  
gab's so manche neue Kunde  
aus der Wein-Reimer Munde.  
Der Abend war wieder wunderschön,  
wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

## **Geschichte Und Wein – In Geisenheim Am Rhein**

- 4. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 28. Juni 2003 –

Gutes Schuhwerk und ein gehöriges Maß an Kondition waren angesagt, als sich eine große Schar Geisenheimer Wein-Reimer unter dem Blätterdach unserer betagten Linde traf, um gemeinsam mit Herrn Dr. Manfred Laufs, Herrn Bürgermeister Manfred Federhen (selbst Wein-Reimer-Mitglied) und dem 1. Stadtrat, Herrn Rudolf Henkel, einen geschichtsträchtigen Rundgang durch den Westteil unserer liebenswerten Lindenstadt zu unternehmen.

Oberreimer Jürgen Fritz hieß die wissbegierige Gruppe herzlich willkommen und freute sich, dass so viele Wein-Reimer an diesen Veranstaltungen teilnahmen.

„Geschichte lebt!“ – Davon konnten sich die Teilnehmer überzeugen, als Herr Dr. Laufs (plastisch) anschaulich und für jeden nachvollziehbar die geschichtliche Entwicklung Geisenheims erläuterte.

Bürgermeister Federhen hatte es übernommen, die städtebauliche Entwicklung Geisenheims der Gegenwart zu beschreiben. Dabei ging er besonders auf die Stadtsanierung ein. Stichwortartig führte er aus:

- Beginn der Sanierung 1974
- Fördermittel bis 1997 (ab 1997 finanziert sich die Sanierung über die Ausgleichsbeträge) 8,3 Mill. €, jeweils 1/3 Bund, Land, Stadt;
- Investiert wurden bis 2003 rund 18,9 Mill. €. Die Differenz zwischen 8,3 Mill. € und 18,9 Mill. € wurden durch Grundstückserlöse und Darlehen finanziert.
- Die rund 145 betroffenen Grundstücke im Sanierungsgebiet werden bis zum Ende der Sanierung rund 1,7 Mio. € an Ausgleichsbeträgen zu zahlen haben oder bereits gezahlt haben. Von den 145 betroffenen Grundstücken haben rund 120 mittlerweile die Ausgleichsbeträge gezahlt oder entsprechende Verträge abgeschlossen. Es ist davon auszugehen, dass ein Teil der Ausgleichsbeträge nur sehr schwer bzw. über den rechtlichen Weg einzutreiben sein werden, da hier keine Bereitschaft besteht, entsprechende Vereinbarungen bzw. finanzielle Verpflichtungen einzugehen. Der Prozentsatz der strittigen Fälle ist jedoch gegenüber anderen Verfahren bzw. gegenüber den Verfahren anderer Städte, relativ gering.
- Kosten Bischof-Blum-Platz: rd. 511,3 Mill. €, davon rd. 190.000 € die Stadt, den Rest teilten sich Land und Bund über die Sanierungsfördermittel.
- Die Südtangente: rd. 30 Jahre in der Beratung, kostete incl. Löserweg und Rosengartenstraße rd. 1,2 Mill. €, davon bezahlen 60% das Land und der Bund.

Nächste Station des Rundgangs war der „Rheingauer Dom“. Gespannt hörten die Wein-Reimer den Ausführungen von Herrn Dr. Laufs zu, der die Geschichte des „Rheingauer Doms“ angereichert mit Anekdoten und Anekdotchen professionell und profund erzählte.

Dass zwischen „Klerus und Populus“ keine allzu große geographische Entfernung besteht, davon konnten sich die Wein-Reimer überzeugen, als im Weingut Graf-Müller eine „vinologische“ Stärkung auf sie wartete.



Matthias Müller, Winzermeister und Geisenheimer Wein-Reimer-Mitglied, freute sich, dass die Wein-Reimer auf ihrem ausgedehnten Rundgang bei ihm Einkehr hielten und stellte bei einer „Dreier-Probe“ kurz und prägnant sein Weingut vor. Seit 1700 wird in der Familie Weinbau betrieben. Unter Mithilfe seiner Eltern und seinem Team, das ihn bei den täglichen Arbeiten unterstützt, bewirtschaftet er den Gutsausschank und die 5,5 Hektar Rebfläche in der Geisenheimer Gemar-

kung. Der Riesling steht bei dem Weingut Graf-Müller im Mittelpunkt. Er wird zu 74% angebaut. Mit einem Anbauanteil von 18% folgt der Spätburgunder. Der Rotwein wird im Holzfaß ausgebaut. Besonderer Beliebtheit erfreut sich der Barrique, der in speziellen 225 l Pfälzer-Eichenholz-Fässern lagert.

Getreu dem alten Sprichwort „Wer rastet, der rostet“, rüsteten die Wein-Reimer zum Aufbruch. Nächstes Ziel war die „Villa Monrepos“; im Volksmund besser bekannt als „Schloss Monrepos“.

„Geschichte und Wein“ reichten sich symbolisch die Hände, als Herr Dr. Laufs die Geschichte von „Monrepos“ Revue passieren ließ. Welcher Wein konnte zur Verkostung an diesem Ort besser geeignet sein, als ein „Monrepos“ vom Weingut der Forschungsanstalt Geisenheim, den unser Kellermeister Werner Vogel ausgesucht hatte.

Nach einer kurzen Stippvisite im Spiegelsaal des Ostein'schen Palais, auch bekannt als St. Ursula-Schule, ging es zur wohlverdienten Mittagsrast auf die Terrasse der Mensa der Forschungsanstalt. Unter den schattenspendenden Sonnenschirmen schmeckte ein deftiger Eintopf mit Wurst und Brötchen.

Ein ausgezeichnete Qualitätswein aus dem Pfarrgut Rüdesheim rundete die Mahlzeit hervorragend ab.

Kurz war der Weg bis zur nächsten Station unseres Stadtrundganges. Auf dem Ehrenfriedhof erwartete uns schon Herr Prof. Dr. Paul Claus, der Interessantes über den Friedhof zu berichten wusste.

Nach dem Grundgesetz obliegt die Gesetzgebung über das Bestattungswesen mit wenigen Ausnahmen den Ländern, die in jeweiligen Landes-Bestattungsgesetzen die Anlage und den Unterhalt von Friedhöfen den politischen Gemeinden oder anderen juristischen Personen des öffentlichen Rechts, d.h. den Kirchen, unter staatlicher Aufsicht übertragen haben. Dabei gibt es einen Bestattungszwang auf öffentlichen Friedhöfen, von dem nur in begründeten Ausnahmefällen abgesehen werden kann.

In unserem hektischen Alltagsleben kann dem Friedhof eine ganz andere Bedeutung zukommen. Hier ist er ein Ort der Besinnung und der inneren Einkehr. Es ist auch der Ort der Zwiesprache mit den Verstorbenen.

Gerade oder weil auf dem „Alten Friedhof“ keine Beerdigungen mehr stattfinden, ist er für die Menschen auch in nächster Nähe zu einem schnell erreichbaren Grünraum in unserer Stadt geworden.

Die Vielfalt auch heute noch anzutreffende personenbezogene Grabsteingestaltung unterstreicht die Bedeutung des Friedhofs als Ort des Gedächtnisses. Einfache Grabkreuze, wie großartige Monumente zeugen von dem Willen, sich oder seine Angehörigen über den Tod hinaus vor Vergessenheit zu bewahren. Gräber und Grabpflege sollen dabei ebenso wie Friedhofsbesuche die Verbundenheit mit dem Toten zum Ausdruck zu bringen.

Wie und wo ließ sich die Vielzahl der Informationen besser verarbeiten, diskutieren und reflektieren, als bei einem guten Gläschen Wein im urigen Ambiente eines Weingutes. Und was lag also näher, für kurze Zeit im Weingut Sohns, in unmittelbarer Nähe des Friedhofs gelegen, Einkehr zu halten. Im Verlauf einer „Dreier-Probé“ stellte auch Herr Erich Sohns sein Weingut vor. Das Weingut Sohns ist ein echter Familienbetrieb. Insgesamt sechs Hektar Weinberge gilt es zu bewirtschaften. Die in der Geisenheimer und Winkeler Gemarkung gelegenen Weinberge tragen Namen wie: Jesuitengarten, Fuchsberg, Rothenberg. Der Rieslinganbau beträgt 70%;. der Blaue Spätburgunder 20%.

Eine angenehme Wegstrecke lag jetzt vor der Wein-Reimer-Schar: durch die Weinberge zum Weingut Sonnenhof, wo die Familie Daniel die „Wein-Wanderer“ im Gutshof erwartete. Schmackhaftes aus der Küche und die bekannt guten Weine trugen ihr Übriges dazu bei, dass man noch lange verweilte und den Tag in all seinen Einzelheiten noch einmal in Gedanken durchlebte.

Hans-Ludwig Kimpel

## Sommerfest Der Geisenheimer Wein-Reimer

– 5. Veranstaltung am 15. August 2003—

Das Sommerfest, man glaubt es kaum,  
war beinahe schon ein Sommernachtstraum.  
Freunde, Gäste und Bekannte,  
mit und ohne Anverwandte  
sah man flugs zum Tannenhof eilen  
um etliche Stunden dort zu verweilen.

Über die Terrasse, dies sich schnell füllte,  
der Abendhimmel sich hüllte-  
Weinkritik und Weinkonvent gaben sich die Ehr,`  
welch ein Zuspruch, das freute uns sehr.

Küche und Keller servieren das Beste  
den Wein-Reimern zum Sommerfeste.  
Speisen aus dem Hessenland und Rheingauer Wein –  
da lohnt sich schon das Zusammensein.

Ob Früh-, Spät-, oder Grauburgunder -  
alle die Sorten - gar kein Wunder  
mundeten zu den Speisen, es war ein Vergnügen  
nicht der kleinste Rest ist übrig geblieben.

Und was gab es sonst noch zu berichten,  
ja, unsere Wein-Reimer hörte man dichten.  
Dr. Mosler's Gesangseinlagen suchten ihresgleichen,  
keiner wollte von seinem Platze weichen.

Der Chronist hat sich gedacht:  
warum wird der Bericht in Versform nicht gemacht?  
Nächstes Jahr, so ist's gedacht,  
wird der Bericht in Prosa wieder gemacht!

Hans-Ludwig Kimpel

## **Südtirol Lässt Grüßen – Mit Seinen Weinen Und Den Dolomiten–**

– – 6. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer vom  
17. September bis 21. September 2003 –

1.Tag: 17. September 2003 – Anreisetag –

„Morgenstund' hat Gold im Mund“ hieß es bei den Geisenheimer Wein-Reimern, die bester Laune am frühen Morgen den Reisebus aus Bad-Kreuznach mit dem Fahrer Rolf am Steuer bestiegen.

Nach den Zwischenstopps im Rheingau und Wiesbaden, wo noch einige Mitglieder und Freunde zustiegen, ging es auf der Autobahn gegen Süden.

Zur richtigen Frühstückszeit (der Uhrzeiger meinte: „Es ist gegen 9.00 Uhr“) steuerte der Wein-Reimer-Bus den Rastplatz am Rasthaus „Rohrbrunn“ an. Das geschulte „Geisenheimer-Wein-Reimer-Service-Team“ versorgte „Ruck-Zuck“ die Wein-Reimer-Schar mit frischen Brötchen und einem ausgezeichneten Leberkäse. Selbstverständlich durfte auch das „Flüssige“ nicht fehlen. Und so war unser Geisenheimer Riesling Sekt der ideale Essensbegleiter.

Frisch gestärkt und mit Illustrierten und Tageszeitungen versehen ging es weiter. Etwas abseits der Autobahn im Hotel und Landgasthof „Alter Wirt“ - in mittelbarer Nähe am Schliersee- war Mittagsrast angesagt.

Abseits jedweder rheingauer und südtiroler Küche sah man die charmanten Bedienungen in landestypischer Tracht Schweinebraten mit Klößen, Maultaschen, Weißwürste etc. servieren. Wein-Reimer sind auch sehr flexible Menschen. Dies zeigte sich auch bei der Auswahl der Getränke. Rheingauer Riesling, Spät- oder Grauburgunder wurden kurzer Hand durch ein Pilz, helles oder dunkles Weizenbier (fast) ersetzt. Und zur Verdauung sah man, man glaubt es kaum, wie sich Weinbrüder- und Weinschwestern einen heimischen Obstler genehmigten.

Was es so auf einer Wein-Reimer-Reise nicht alles gibt!

Nun aber ging es zügig weiter. Über den Brenner, Innsbruck und Sterzing erreichten wir unser Ziel (fast) zur angegebenen Ankunftszeit. Frau Baumgartner, die „Chefin“ vom Hotel Tanzer in Issing begrüßte unsere Reisegruppe mit herzlichen Worten und verteilte die Zimmerschlüssel.

Um 19.00 Uhr trafen sich – die inzwischen regenerierten Wein-Reimer – zum ersten Abendessen im Hotel Tanzer.

Die „Köstlichkeiten am Mittwochabend“ gaben einen ersten Einblick in die vorzügliche Küche vom „Hotel Tanzer“ und ließen schon erahnen, welche Gaumenfreuden uns in den nächsten Tagen erwarteten.

Bunter Salat und gegrilltes Gemüse am Büffet mit verschiedenen Dressing

...

Italienische Gemüsesuppe

...

Bandnudeln mit Tomatensauce

...

Tiroler Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle

Oder

...

Schweinerückensteak mit Pfifferlingsauce

Krautflecken und Speckröstinchen

Oder

...

Omelett mit Käse dazu Röstkartoffeln und Karotten-Selleriegemüse

...  
Dessert  
Käse aus dem Pustertal

...  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Weinempfehlung:

ORVIETO 2000 Castello della Sala von Antinori  
Gewürztraminer 2002 von der Kellerei Kurtatsch  
Eisacker RULÄNDER 2000 vom Köfererhof

Südtiroler Merlot Riserva 2000 Otto Graf Huyn von der Kellerei Gries  
CHIANTI RUFINA 1996 von Marchese de Frescobaldi  
CIRÓ 1993 von Librandi aus Kalabrien

In gemütlicher Runde saß man noch einige Zeit zusammen, bevor man die „Schlafgemächer“ aufsuchte und der 1. Tag unser Reise in Südtirol zu Ende ging.

Hans-Ludwig Kimpel

2.Tag: 18. September 2003 — Brixen, Kloster Neustift, Tramin —

Unser erster Ausflugstag führte uns aus dem Pustertal hinaus nach Brixen. Während der Fahrt über Bruneck begrüßte Herr Heise die Teilnehmer und informierte in Stichworten über den Tagesablauf.

In Brixen empfing uns die charmante Fremdenführerin Susi Monopoli und gab uns im Hofgarten einen ersten Überblick über die wechselvolle Geschichte Südtirols und der Stadt Brixen, die bis zur Säkularisation im Jahr 1803 Zentrum des geistlichen Reichsfürstentums war. Kompetent und engagiert schilderte sie, welche Veränderungen die Annexion durch Italien 1918 für Südtirol mit sich brachte, das ja bis dahin zu Österreich gehört hatte; Probleme, die bis heute noch nicht ganz ausgeräumt sind, sei es beim Schulunterricht, bei der Besetzung von Ämtern, Vergabe von Arbeitsplätzen und Aufträgen usw. usw.

Durch den Hofgarten — ein Teil der bischöflichen Hofburg, der erst 1991 nach alten Plänen restauriert und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht wurde — gelangten wir zur Hofburg, dem im 13. Jahrhundert entstandenen früheren Bischofssitz mit herrlichem Renaissancehof und Terrakottafiguren, die den Habsburger Stammbaum darstellen. Nachdem 1973 der Bischofssitz von Brixen nach Bozen verlegt wurde entstand in der Hofburg ein Diözesenmuseum mit seiner Kunstsammlung aus dem Mittelalter und Neuzeit auf über 3.000 qm Ausstellungsfläche. Für einen Rundgang durch die Kunstschatze fehlte uns leider die Zeit.

Zentrum der Stadt ist zweifellos der Domplatz mit Blick auf den alles überragenden Bischofsdom in der Mitte, links daneben die Pfarrkirche (für das profane Volk) und rechts angebaut die alte Hofburgkirche. Sehenswert in der barocken Domkirche das Deckengemälde von über 150 qm und der angegliederte Kreuzgang, ein großartiges Bauwerk der Romanik mit Decken- und Wandfresken des 14. und 15. Jahrhunderts, welche Bibelgeschichten darstellen.

Neuesten Datums ist der Brunnen auf dem Domplatz, der auf einem bronzenen Kuppelaufsatz den Lebensweg des Menschen von seiner Geburt bis zu seinem Ende symbolhaft darstellen.

Ein Rundgang durch die Altstadt mit seinen malerischen Fassaden und Gassen bildete den Abschluss unseres Besuches in Brixen.

Eine kurze Busfahrt brachte uns anschließend zum Kloster Neustift bei Vahrn, einem Augustiner Chorherrenstift, gegr. 1142 mit spätbarocker Stiftskirche; heute ein gern besuchte Seminar- und Tagungsstätte und — was uns Wein-Reimer besonders interessierte — ein namhafter Weinbaubetrieb. So saßen wir bald erwartungsvoll in der CANTINA ABBAZI, dem Stiftskeller, lauschten den humorigen Ausführungen von Altkellermeister Hans, ließen uns die Bretteljause mit Schinkenspeck, Dauerwurst und Käse schmecken und verkosteten nacheinander folgende Weine:

- 2002 er Sylvaner aus dem Brixener Eisacktal (13,0 Vol.%)
- 2002 er Kerner aus dem Anbaugebiet wie vor (13,5 Vol.%)
- 2002 er Edervernartsch aus eigenem Gutsbesitz des Klosters Lagrein (12,5 Vol.%)
- 2002 er Südtiroler Lagrein dunkel aus einer denkmalgeschützten (!) Anbaufläche des Klosters Bozen-Quirein (12,5 Vol.%)

Zirka 70 Weinbauern der Umgebung des Klosters Neustift sind in einer Genossenschaft zusammengeschlossen und verkaufen ihre Trauben an die Stiftskellerei; das Kloster liegt auf ca. 600 m Höhe, die Weinberge reichen bis zu 900 m hinauf.

Die Produktion umfasst ca. 75 % Weißwein aus dem Eisacktal und ca. 5 % Rotwein aus den klostereigenen Stiftsbesitzungen.

Der Ausstoß in Lagrein und Bozen beläuft sich auf ca. 500.000 Flaschen pro Jahr. Nach einem anschließenden Besuch des Klosterladens und beladen mit „geistreichen“, Erinnerungen aus der Produktionspalette der Stiftskellerei traten wir gegen 16.00 Uhr die „Heimfahrt“ an.

Nach kurzer Abstimmung im Bus wurde auf den vorgesehenen Rundgang durch das Städtchen Bruneck verzichtet zugunsten einer Fahrt über die Sonnenstraße, d.h. über das Hochplateau von Terenten, ein Gebiet für Ski- und Langlauf Enthusiasten.

Hierbei wurden unserem Busfahrer Rolf zwar einige überraschende straßenbauliche Hindernisse in den Weg gelegt, die er aber in gewohnt souveräner Art und Weise meisterte.

Rückkehr zum Hotel „Tanzer“ gegen 17.00 Uhr. Nach einer Atempause zum Relaxen traf sich die ganze Mannschaft erwartungsvoll vom 19.00 Uhr zum „Tiroler Abend“.

Schon die Dekorationen auf den Tischen und dem Buffet waren bemerkenswert: Puppenfiguren in Tiroler Tracht, Arrangements aus Getreideähren, Obst und Beerenfrüchten zusammen mit Kerzenlicht — eine Augenweide.

Der Küchenchef, Herr Baumgartner, und seine Crew hatten ein landestypisches Menü zusammengestellt, das die Bandbreite der alpenländischen Küche wieder spiegelte und bot uns damit eine Gaumenfreude der besonderen Art.

Zur Überraschung aller Gäste hatte das Haus „Tanzer“ für diesen Abend eine Tiroler Gesangsgruppe engagiert, das Tauern-Quartett, welches zwischen den Menügängen mit einem beachtlichen Stimmvolumen a-capella-Gesang vom Feinsten boten.

Das Abend Menü:

Bunter Salat und gegrilltes Gemüse am Büffet

...

Tiroler Geräucherts und Kaminwurzeln am Büffet

...

Pustertaler Käserahmsuppe mit Schwarzbrotkrotens

...

Schlutzkräpfen und Spinatknödel mit Butter und Käse

...

gebratene Schweinshaxe auf Rippe mit Sauerkraut

...

kleine Zwiebeln und Folienkartoffeln mit Quark gefüllt

...

Käse aus dem Pustertal

...

Apfeltörtchen mit Vanilleeis

Dem Hause „Tanzer“ Dank und Glückwunsch für diesen rundum gelungenen Abend.

Hanns-Jürgen Foerster

## Abgesang

Gebenedeit sei Südtirol,  
dieser Ausflug tat uns wohl.

Brixen war das erste Ziel,  
Frau Monopoli zeigte uns davon viel:  
Dom und Kirchen für die Andacht  
und die Hofburg, das Symbol der Macht.

Dann Kloster Neustift nah bei Vahrn,  
hier waren wir dem Weine zugetan  
mit 'nem Kellermeister der gern lacht,  
zu jeder Probe seine Sprüchlein macht;  
dazu Wurst und Käse, Schinkenspeck  
und der ganze Stress war weg!

Die Rückfahrt über'n Sonnenhang,  
da wurde uns die Zeit nicht lang,  
mit Sonnenschein und grünen Weiden,  
so was mag ich gerne leiden.

Beim „Tanzer“ dann „Tiroler Abend“,  
für Herz und Gaumen wirklich labend;  
dazu Gesang vom Tauern-Chor –  
das war Hochgenuss für's Ohr.

Ihr Wein-Reimer aus Geisenheim,  
ich fahr' nicht mehr mit Euch heim!  
Ich werde Kerner und Vernatsch genießen  
und meinen Lebensabend hier beschließen.

Hanns-Jürgen Foerster



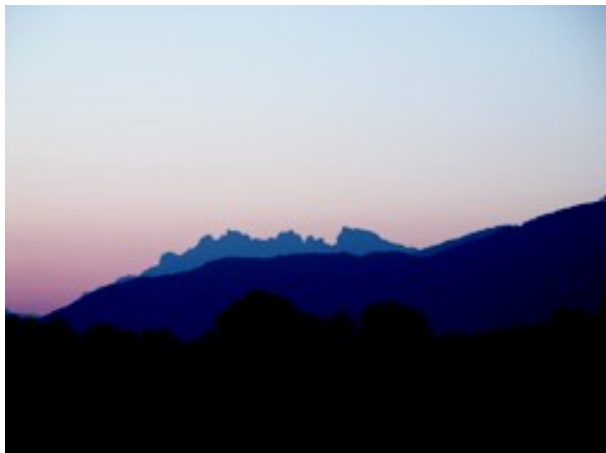
3. Tag: 19. September 2003

Mit einem Geburtstagsständchen — dargeboten von Erich Werner — gratulierten die Wein-Reimer dem Geburtstagskind, Herbert, sehr herzlich. Und auch der Schreibmeister ließ es sich nicht nehmen, in Wein-Reimer-Manier die Glückwünsche in Versform zu überreichen:

Lieber Herbert!

Ob in Südtirol beim Lagrein  
oder im Rheingau beim Riesling-Wein  
zu Deinem Geburtstag lieber Herbert heut'  
gratulieren alle Wein-Reimer-Leut  
und wünschen Dir an diesem Tag  
und für das gesamte neue Jahr,  
dass es Dir und Deiner Karin nur Gutes bringen mag.

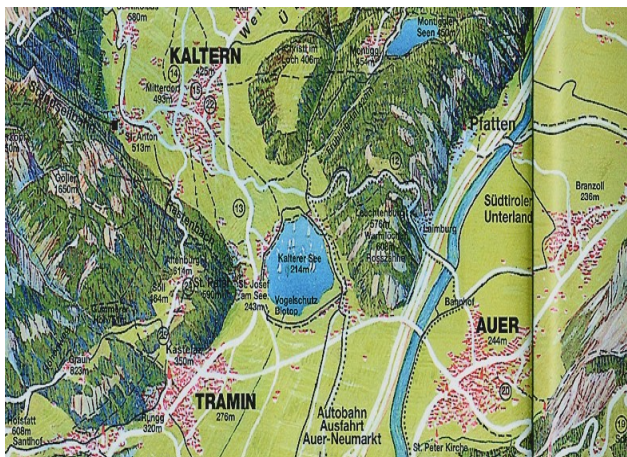
Hans-Ludwig Kimpel



Nach einem herrlichen Sonnenaufgang ging um 7.45 h bei 9 Grad und mit bester Laune mit dem Bus in Richtung Kaltern. Um 8.25 h waren wir bereits auf der Autobahn Richtung Bozen. Nach der Ausfahrt „Klausen“ begeisterte uns das herrliche Panorama.

Durch sehr sehr viele Tunnels entlang der „Eissack“ führt die Autobahn durch das wundervolle Tal das dem Garten Eden ähnelt. Wein, Obst und

alles was gesund ist oder macht. Schlag 9 h ging es „Bozen Süd“ von der Autobahn ab über Eppan zu unserem Ziel: „Kaltern“



9.10 h: Zur Rechten Schloss Korf, an der Abfahrt St. Michele vorbei immer weiter entlang der „Strada del Vino“. Links und rechts der Straße gepflegte Weinberge, unterbrochen von sehr schönen Apfelplantagen .

Nach einem kurzen Fußmarsch vom zentral gelegenen Parkplatz in Kaltern ging es mit halbstündiger Verspätung ins „Südtiroler Weinmuseum“. Ein fachlich wie sachlich gut vorgetragene Führung brachte uns den Weinbau in Südtirol näher.



Von der Frühgeschichte bis heute wusste die nette Museumsführerin Interessantes zu berichten. Was viele von uns bisher nicht wussten: Heute wird zu 99% eine Tröpfchenbewässerung eingesetzt. 5 Prozent beträgt der Gesamtanteil des nur in Tirol angebauten „Lagrein“. Ein empfehlenswerter, voller, dunkler, köstlicher Roter. Neben der Hauptsorte, dem „Vernatsch“ mit ca. 45 Prozent der Anbaufläche ist der Gewürztraminer noch erwähnenswert.

Nirgendwo auf der Welt werden so vielfältige Traubensorten in Südtirol.

Reben, die 250 Jahre alt sind, werden heute im Durchschnitt



zwischen 40 und 60 Jahre alt sind erfahren wir. Kaum zu glauben:

Der älteste Weinstock aus dem Jahre 1601 soll heute noch tragen.

5000 ha groß ist das Weinanbaugebiet.

Und 350qm Fläche bedeckt die größte Rebe Europas. Sie hat Ober-schenkeldicke „Zweige“ und trägt zwischen 700 und 750 kg Trauben pro Jahr. Zumme heißt hier Butte und dass die alte Torkel im Museum über 1000 Jahre alt ist, erfahren wir unter anderem bei unserer Führung.



Viel zu spät kamen wir um 11 h mit 45 minütiger Verspätung in der „Kellerei Kaltern“ an.

Bei der anschließenden kurzen Einführung durch Herrn Martin und per Diavortrag erfahren wir einige interessante Details:

1906 gegründet. Seit 1908 Jubiläumskellerei. Haus- und Hoflieferant der Habsburger. Insgesamt 439 Mitglieder, davon sehr viele Nebenerwerbsswinzer. 34 Angestellte. 78 Prozent Rotwein, davon 65 Prozent Vernatsch. Die Barri-

que-Fässer aus „französischer Eiche“ konnte ich allerdings aus vier Ländern und verschiedenen Herstellern ausmachen.



Dies tat aber den hervorragenden Weinen keinen Abbruch, w  
anschließenden Weinpr  
Weinen um 11.30 h fest  
ten.



Die Angebotspalette ge  
wein, DOC (so nennt m  
lierte Herkunftsbezeichn  
Selektionswein, wie z.B. der  
„Pfarrhof“, der im Besitz der Kirche ist  
und in bester Lage zum See zu finden  
ist.

Hier wird durch entsprechenden Ausschnitt der Rebe die Erntemenge bis auf 50 Prozent reduziert um Spitzenqualitäten zu erreichen.



Die 5-er Weinprobe konnte man als  
vollen Erfolg bezeichnen. Von etwas  
bärtigen Witzen des H  
glockert, ging es um  
einzuholen zügig durch  
Die Weine waren durc  
guter Qualität, wie si  
Verkaufsraum nochm  
Fast alle Rheingauer n  
Ergänzungen für ihren



- Probe Nr. 1: 2002er Chardonnay DOC;  
Flaschenpreis 5,00 €,  
12,7 % Alkohol, 5,4 Säure, 1,6 g Restzucker
- Probe Nr. 2: 2002er Kalterer See Auslese DOC.  
Flaschenpreis 4,40 €.  
12,5 % Alkohol, 4,2 Säure, 0,3 g Restzucker
- Probe Nr. 3: 2001er Südtiroler Lagrein Dunkel DOC  
Flaschenpreis 6,50 €,  
12.8 % Alkohol, 4,3 Säure, 1,7 g Restzucker
- Probe Nr. 4: 2001er Südtiroler Cabernet-Merlot DOC  
Flaschenpreis 6,50 €.  
13 % Alkohol, 4,8 Säure, 2,0 g Restzucker.  
Der Merlot-Anteil beträgt 80 Prozent.
- Probe Nr. 5: 2002er Goldentrunk DOC  
Flaschenpreis 5,00 €.

Mit 13 % Alkohol, 5,8 Säure und den 35 g Restzucker war dieser Gewürztraminer überzeugend. Auffallend: hoher Alkohol, niedrige Säure und ganz wenig Restzucker. Weine wie sie heute oft gefordert und geordert werden.

Der geordnete Wein wurde verladen und weiter ging es nach Tramin. Dort haben wir es gleich erkannt: In der wohlverdienten Mittagsruhe ist es wie bei uns: alles zu.

Nach reichlichem Pflastertreten fand man Weinreimer in Eisdielen, Cafés oder Bistros wieder, weil alle Buschenschänken geschlossen waren.



Um 15.25 h war abfahrt Richtung in Richtung „Heimat Pustertal“.

Diesmal entlang der Landstraße. Links Äpfel, rechts Wein und auch umgekehrt. Eine wunderschöne Landschaft (fast so schön wie der Rheingau).

27 Grad zeigte des Thermometer. Als sich der Bus gegen 17 h durch den Feierabendverkehr von Brixen quälte und dann kurz vorm Ziel noch zum Speck-, Kaminwurz- und Rasierklingenkauf anzuhalten bevor wir um 18 h auf den Glockenschlag „Hotel Tanzer“ vor uns sahen.

Ein schneller Drink auf der Terrasse. Schnell Frischmachen und Naseputzen und dann sofort um 19 h zu den „Köstlichkeiten am Freitagabend“ in der Gaststube antreten.



In der Küche mit allen Mann (und Frauen) fand eine kleine Orgie mit Spezialitäten des Hauses statt.

Allen Wein- und sonstigen Reimern gefiel dieses ausgefallene Extra des Hauses „Tanzer“:

Bunte Salate und gegrilltes Gemüse am Buffet

...

mediterranem Gemüse, Lachsrose und Joghurtkremsaucen

...

Glasierte Kalbsnuss nach art der schönen Gärtnerin

...

Käse aus dem sonnigen Pustertal

...

Tiramisuschmitte auf gelber Grütze

Die Hausweine, wie auch Weine der umfangreichen Weinkarte des Hauses, waren kaum zu überbieten; dies ist ein besonderer Verdienst der Chefin, Frau Baumgartner, einer begnadeten Somliere.



Mit folgendem Vers bedankten sich mit einer Flasche „Geisenheimer Riesling-Sekt“ die Geisenheimer Weim-Reimer bei den Baumgartner's für die Gastfreundlichkeit:

Südtirol, Du schönes Land,  
vielen bist Du wohlbekannt.  
Dolomiten, Wein, Du Dein eigen nennst,  
Wein-Reimer sag, ob Du den „Tanzer“ kennst?  
Den „Tanzer“, Inbegriff Tiroler  
Gastlichkeit,  
wir fühlten uns wie zu Hause – gleich!  
Die Wein-Reimer aus Geisenheim bedanken sich,  
dass an jedem Tag so herrlich gedeckt war der Tisch.  
Und die Speisen – hervorragend zubereitet,  
für Gaumen und Magen eine Augenweide!  
Jeder Wein hatte seine besondere Note,  
fast schon wie ein Himmelsbote!  
Bald heißt es Abschied nehmen, und wir sagen herzlichen Dank,  
bei den Baumgartner's in Issing, im Südtiroler Land.

Hans-Ludwig Kimpel

Der Abend wurde in allseits harmonischer Stimmung beendet.



Harry H. Schmitt &  
Gabi Stybani

#### 4. Tag: 20. September 2003 — Dolomitenrundfahrt —

Wir starteten mit dem Bus um 9.00 Uhr bei herrlichem Wetter, das auch den ganzen Tag blendend blieb. Wir hatten einen Fremdenführer dabei, der jeden Berg kannte und uns über die Geschichte sehr genau unterrichtete.

Wir fuhren zuerst Richtung Toblach. Dabei erfuhren wir sehr viel über die Entstehung der Dolomiten. Im Verlauf einer langen,, komplizierten erdgeschichtlichen Entwicklung entstand das eigenartigste Gebiet der Alpen. Benannt wurde das Gebirge nach dem Gestein „Dolomit“, aus dem sich die Oberschicht aufbaute, dieses wiederum nach dem Mineralogen Dédat die Dolomieu, der 1791 als erster seine Zusammensetzung feststellte: Magnesium-Kalzium-Karbonat.

Die Gletscher der Eiszeit gaben ihnen den letzten Schliff und schufen jene kühlen Berggipfel, die wir heute bewundern.

Die Dolomiten reichen von der Linie Brixen-Bozen-Auer bis zum Sextental und zum Lauf der Piave. Westliche und östliche Dolomiten, getrennt durch Gader- und Cordevoletal, zeigen unterschiedliche Landschaftsformen.

Bei Toblach bogen wir ab nach Cortina d'Ampezzo. Toni, unser Fremdenführer meinte, dass es sich nicht so sehr lohnt, die Stadt zu besichtigen. (Cortina d'Ampezzo ist der klassische Wintersport in diesem Gebiet schlechthin, im Sommer und noch zu dieser Jahreszeit wirkte er wie „ausgestorben“). Also fuhren wir weiter Richtung Corvara. Das eindruckvollste der tiefeingeschnittenen Täler ist das Ampezzotal, eingerahmt von mehreren 3000 m hohen Berggruppen, darunter der Antelao (3263 m). Wir verließen das herrlich gelegene Corvara und fuhren weiter Richtung Grödnertal.

Die westlichen Dolomiten haben Plateaucharakter. Aus den weiten Almböden — berühmt ist die Seiser Alm, eine der größten Almflächen Europas — und den Waldhängen, ragen ganz unvermittelt einzelne verschiedenartig geformte Felsgruppen von bizarren Umrissen auf. Typisch sind steile Bergstöcke und Felsnadeln, zu sehen bei den Geislerspitzen, und der Langkofelergruppe, dem Schlern, der bei der Abendsonne rotglühenden Rosengartengruppe und anderen Bergen. Viele Gipfel reichen über die 3000 m Grenze hinaus, nenneswert ist die Marmolada, mit 3342 m auch der höchste Dolomitengipfel.

Nach einer kurzen Mittagsrast erreicht wir Wolkenstein und St. Ulrich. Eigentlich müsste man alles gesehen haben. Die Erinnerung wird uns noch oft die Bilder zeigen.

Gegen 17.00 Uhr erreichten wir wieder unser Hotel in Issing.

Auf der Hotelterrasse bedankte sich unser Schreibmeister bei Toni Niedermeyer, unserem Fremdenführer, mit folgendem Vers:

Die Dolomiten bekamen wir genau erklärt,  
weil Toni Niedermayer mit uns fährt.  
Die Bergwelt sucht hier ihresgleichen  
doch leider mussten wir doch weichen.

Mit der Heimat auf's engste verbunden, so lernten wir den Toni kennen,  
Entschuldigung, dass ich Sie beim Vornamen tat nennen.  
Die Wein-Reimer aus Geisenheim sagen für diesen Tag,  
den ein jeder von uns nicht so schnell vergessen mag.

Und dann das Abend-Menü beim „Tanzer“:

Eine Variation von Ziegenfrischkäse,  
mediterranem Gemüse, Lachsrose und Joghurtkremsauc

...

Maissuppe mit gerösteten Hühnerbruststreifen

...

Breite Bandnudeln mit  
Ratatouillegemüse und kross gebratenes Zanderfilet

...

Lammrücken mit der Thymian-Zitronenkruste  
Auf italienischem Blattspinat und Kartoffel-Lauchgratin

...

Käse aus dem sonnigen Pustertal

...

Omelette Surprise

Zu diesem Menü wurden glasweise folgende Weine serviert:

Gewürztraminer 2000 Lage Doss  
Kellerei Niedermayr

...

Eisacktaler Müller Thurgau 2000  
Manfred Nössing

...

Rosa di Corte 2000  
M. de Frascobaldi

...

Chianti Rufina 1995 Nipposano  
M. de Frascobaldi

Nachdem wieder wundervollen Abendessen überraschte uns der „Berichterstat-  
ter“ des heutigen Tages, Herr Eberhard Richter, mit folgendem Vers:

Das Ende naht, zu guter Letzt.  
Wir haben uns in den Bus gesetzt.  
Der Toni Niedermeyer war,  
ein Glücksfall, wunderbar!  
Am Steuer hat der Rolf gesessen,  
wir wollen das nun nicht vergessen.  
Es war rund rum einer schöner Tag,  
an den sich jeder gern erinnern mag.



5. Tag: 21. September 2003 — Abreisetag —

Abschied:

Schöne Stunden:  
nicht weinen, weil sie vorüber,  
sondern lächeln, weil sie gewesen!

Wunderschöne Tage im sonnigen Südtirol neigten sich merklich dem Ende entgegen. Ausgeruht und gestärkt durch das opulente Frühstück – die Koffer wurden bereits durch das Service-Team gemeinsam mit unserem Fahrer Rolf im „Bauch“ des Busses verstaut, verließen wir mit den Klängen von „Muß i´ denn“ und „Auf Wiedersehen“, intoniert von Herr Erich Werner einen wunderbaren der Ort Südtiroler Gastlichkeit, den wir kennen und –schätzen gelernt haben. Ein Hauch von Melancholie vermeinte man im Bus zu vernehmen als alle eingestiegen und dem „Tanzer“ winkend „ade“ sagten.

Die Rückfahrt verlief ebenso harmonisch wie die Hinfahrt. Die Fahrtroute führte über den Brenner, Telfs und den Fernpass. Pause machten wir auf einer Autobahnraststätte im Allgäu. Gegen 19.00 Uhr erreichten wir Wiesbaden und um 19.30 Uhr fuhr unser Bus in den Hof des Busunternehmens und unseres Mitglieds Wolfgang Bernhardt.

Mit diesen wenigen Zeilen den Abreisetag abschließend zu beschreiben, dass hätte dieser 21. September 2003 nicht verdient. Weinproben sind – wenn es der Kolumnist einmal in prosa ausdrücken darf – bei den Wein-Reimern fast üblich. Aber eine „Weinprobe“ im fahrende Bus, eine sogenannte „rollende Weinprobe“, alle Unebenheiten der Fahrbahndecke einkalkuliert und keinen einzigen Tropfen hervorragenden Weines verschüttet, von unserem Weinfreund, Herrn Schmidt, spendiert, veranlasste unseren Schreibmeister spontan zu folgendem Vers:

Lieber Herr Schmidt, wir danken Dir  
für dieses rote Lebenselixier.  
Ist der Wein herb, mild oder zart  
in Gemeinschaft zu genießen: das ist Wein-Reimer-Lebensart!

Und fügte hinzu:

Den Schmidt's tausend Dank gebührt,  
dass sie sich ganz hervorragend bei den Wein-Reimern eingeführt.  
Die Weine waren allesamt große Klasse,  
der „doppelte“ von besonderer Rasse.  
Weinproben boten wir schon viele an  
keine jedoch auf einer Autobahn.  
Die Weine, der Applaus hat's gezeigt,  
die ganze Schar war sehr erfreut.  
Mit dem Reimen geht's leichter wie man sieht,  
wenn goldener Wein im Glase blüht.

Herr Theuss bedankte sich mit wohl gesetzten Worten für die von Inge und Wilfried Herold so herrlich vorbereitet und durchgeführte Reise in die Region Südtirols.

Gegen Ende der Reise richtete der Schreibmeister der Geisenheimer Wein-Reimer herzliche Worte des Dankes an unseren Busfahrer Rolf und an unsere musikalische Begleitung, Herrn Erich Werner aus dem Lahn-Dill-Kreis:

Für unseren Rolf:

Auf den Autobahnen kennt er sich aus;  
in ganz Europa ist er zu Haus.  
ob in Deutschland oder Südtirol  
in seinem Bus fühlten wir uns wohl.  
Er steuerte mit Bravour  
den Reisebus auf dieser Tour.  
Die Dolomiten durchfuhr voller Konzentration  
die Wein-Reimer dankten ihm mit Ovation'.  
Du hast uns die Tage wunderbar chauffiert  
und deshalb sagen wir ganz ungeniert:  
Rolf, Du warst der größte dieser Tage,  
wir kommen wir auf dich zu – keine Frage!

Für unseren „Musikus“

Zum Ausklang dieser wunderschönen Reise  
gibt's noch einen Reim – auf diese Weise.  
Der Dank gilt Erich, unserem Musikus,  
der uns musikalisch begleitet, vom Anfang bis zum Schluss.  
Erich spielte in Dur und auch in Moll,  
die Texte kannten wir gar wohl.  
Zu Herbert Heise Geburtstag in früher Morgenstunde  
war seine Musik schon in aller Munde.  
Die Gema ist uns ganz egal,  
Du bist uns willkommen – allezeit und allemal.

Hans-Ludwig Kimpel

## Einführung In Die Wein-Sensorik

– 7. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 18. Oktober 2003 –

Im Sommer des vorigen Jahres war das obere Mittelrheintal von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannt worden, und am 20. September dieses Jahres wurden in einem Festakt in der Liebfrauenkirche zu Oberwesel die Urkunden den Ministerpräsidenten und Bürgermeistern überreicht. Auf hessischer Seite gehören die Städte Rüdesheim (mit Assmannshausen) und Lorch dazu. Somit grenzt Geisenheim an das Weltkulturerbe.

Für die letzte Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer vor der Mitgliederversammlung lag es nahe, über die Grenze hinein ins Bodental (schieferhaltige Weinlage) zu fahren und dort mit den befreundeten Lorcher Weinjunkern eine etwas andere Weinprobe zu erleben: Kellermeister Werner Vogel und Weinbaufachberater Andreas Krück vom Weinbauamt Eltville haben uns in einem interessanten bis spannenden Referat mittels sehr niedrig dosierter Farb-, Geruchs- und Geschmackslösungen (in neutralem Wasser) in die Geheimnisse der Weinsorik eingeführt.

Während die goldene Oktobersonne den Raum erhellte, wetteiferten wir (tischweise oder gruppenweise) um die feinen Unterschiede zwischen süß, sauer, salzig oder bitter und zwischen Zitronen-, Wein-, Apfel-, Milch- oder Essigsäure. Erst danach gab's den ersten Wein: Aus drei fast gleichen Proben sollte der Abweichler herausgefunden werden.

Besungen wurde diese „alternative Weinprobe“ mit den Worten:

Koste den Wein zuerst mit Augen,  
wenn er goldgelb im Glas Dir lacht;  
und was er die Nase schon ahnen lässt,  
erfüllt er an Zunge und Gaumen ....

... und glossiert wurde sie mit spontan erdachten Reimen von Josef Wiemers:

Im Leben hab' ich schon viel Wein genossen,  
doch was ich heut' erlebt hab', hat den Vogel abgeschossen.  
Statt Wein gab es Wasser im Übermaß,  
und Aquaplaning macht wirklich keinen Spaß.

Was hat meine Leber nur gedacht?  
„Ich glaube, der Kerl hat Pleite gemacht;  
es gibt nur Wasser, und das ist nicht gut,  
weil hier im Rheingau nur Wein tut mir gut“.

Dann endlich fiel Herr Vogel und Herr Krück gottseidank ein,  
jetzt schreiten wir unwiderruflich zum Wein,  
dann wird bestimmt die Stimmung steigen,  
und unser Himmel hängt voller Geigen.

Ich will die Veranstaltung nicht kritisieren,  
aber lasst mich in Zukunft nur noch Wein probieren;  
denn als Wein-Reimer ist mir sonnenklar:  
nur der Wein schmeckt wunderbar.

Dass die Wein-Junker haben hier mitgemacht,  
hat mich besonders glücklich gemacht.  
Aber auch sie mussten viel Wasser schlucken,  
und deshalb tat mancher so richtig dumm gucken.

Alles in allem: es war heute sehr schön,  
ich hoffe dass wir uns bald wiedersehen,  
vielleicht bei guten Wein-Reimer-Wein,  
das könnte eine weitere Steigerung sein.

Nach dem gemeinsam gesungen Herbstlied „Bunt sind schon die Wälder“ servierte die gastfreundliche Familie Sulek (ebenfalls Weinjunker) einen Freistaat-Flaschen-Hals-Teller mit köstlichem Aufschnitt sowie eine Käsevariation. Nun konnten unsere frisch geschulten Zungen sogar schmecken, wie viele Trauben die Wildschweine zuvor genascht hatten.

Dr. Mosler, Hadamar

Rezepte zum Ausprobieren:

**KÄSE-LAUCH-SUPPE**  
**(ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN)**

500 gr. Mett und 500 gr. Rindergehacktes  
(Zusammen mit etwas Brühe anbraten)  
6 Zwiebeln, 6 Porréestangen  
(in Ringe schneiden, erst die Zwiebel, dann Porrée zum Fleisch geben,  
30 Minuten dünsten  
400 gr. Sahnekäse.  
(Käse in Brühe auflösen)  
400 gr. Kräuterkäse  
und zum Fleisch/Gemüse mit 2 El. Brühe (Würfel) geben.

Gewürze:  
Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Tabasco.

Einen Tag stehen lassen.

2 Dosen Champignons (oder frische) schneiden, dazugeben und erhitzen.

Dieses Rezept empfiehlt:  
Karin Heise  
Landfrauenverein Johannisberg

Wer isst gerne Fondue?

**HIER IST DAS REZEPT FÜR EIN „WINZER-FONDUE“  
(ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN)**

750 gr. Kalbs- (oder) Schweinelende  
1 ½ l Rheingauer Riesling  
12 Korianderkörner  
1 Zimtstange  
5 Pimentkörner  
je 5 weiße und schwarze grob zerbrochene Pfefferkörner  
1 gestrichener Teelöffel Salz  
½ Teelöffel Selleriesalz  
¼ Teelöffel Knoblauchsatz

Zubereitung:

Die kleinen Fleischstränge in dünne Scheiben schneiden. Den Wein im Metall- oder Email-Fonduetopf zum Kochen bringen. Die Gewürze von Koriander bis Pfeffer in einen Gewürzbeutel aus feinem Gazestoffe geben, mit einem Zwirnsfaden zubinden und dessen Ende am Topfhenkel befestigen. Den Beutel in den Wein hängen und den Zucker hinzufügen.

Auf einem Tellerchen die drei Salzsarten gründlich miteinander mischen. Sobald der Wein kocht, den Topf auf den Spiritussteller stellen und weiter kochen lassen. Die Fleischscheiben mit den langen Fonduegabeln einzeln aufnehmen, ½ Minute in den kochenden Wein halten, dann mit einer Seite von dem gemischten Salz auftippen und essen.

Beilage:

trockenes Weißbrot. Man kann auch die Brotscheiben mit Butter und geriebenen Käse bestreuen, dann auf dem Blech im heißen Ofen überkrusten lassen und in Quadrate schneiden.

Auch die Majonnaise oder Cumberland- oder Cocktailsauce (auch fertig zu kaufen) schmeckt dazu.

Getränk: Trockener Rheingauer Riesling

Ausprobiert und für gut befunden:  
Irmtraud & Hans-Ludwig Kimpel

Quelle: Arne Krügers Kochkarten, Gräfe und Unzer Verlag, München



## VERANSTALTUNGSKALENDER 2004

— Änderung vorbehalten —

03. Februar	<b>RIESLING-WEINE AUS DEUTSCHEN LANDEN</b>
12. März	<b>GEISENHEIMER WINZER STELLEN IHREN LIEBLINGS-WEIN VOR</b>
17. April	<b>GEMEINSAME VERANSTALTUNG MIT DEN LORCHER WEINJUNKERN</b>
08. Mai	<b>GEISENHEIMER WEIN-REIMER-TAG</b>
10.-13. Juni	<b>TREFFEN DER „GEMEINSCHAFT DEUTSCHSPRACHIGER WEINBRUDERSCHAFTEN“</b>
24. Juli	<b>WANDERUNG DURCH DIE GEISENHEIMER WEINLAGEN</b>
13. August	<b>SOMMERFEST DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER</b>
15. September	<b>WIE FUNKTIONIERT EIGENTLICH EIN WEINLABOR?</b>
16.oder 23. Oktober	<b>WIR FAHREN INS LAND DER FRANKEN</b>
26. Nov.	<b>MITGLIEDERVERSAMMLUNG DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER</b>

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](mailto:hl.kimpel.geisenheim@t-online.de)

---