



SO LANG ICH LEB, LIEB ICH DEN WEIN
DENN ER VERTREIBT FURCHT UND PEIN,
VERJAGT MELANCHOLEY UND SCHMERZEN.

(Johann Michael Moscherosch (1601-1669))

Die Geisenheimer Wein-Reimer im Jahre 2004

Inhalt

- *VORWORT*
- *RÜCKBLICK*
- VERANSTALTUNGEN IM LAUFE DES JAHRES
2004
- *WEIN-REIMER-REZEPTE 2004*
- *VERANSTALTUNGEN 2005*

Geisenheim im Rheingau, im November 2004

Liebe Geisenheimer Wein-Reimer,

Wein

Der Wein kann mit Recht als das gesündeste
und hygienischste Getränk bezeichnet werden.

(Louis Pasteur, 1822-1895)

Das Wein-Reimer-Jahr 2004 geht ganz langsam zu Ende.

Wir haben viele interessante Veranstaltungen besucht, neue Weinfreunde gefunden und bestehende Weinfreundschaften vertieft.

Beim Lesen dieser Chronik wird Ihnen vielleicht die eine oder andere Veranstaltung wieder gegenwärtig sein und an die man sich noch einmal besonders gern erinnert.

Wir hoffen, dass wir mit den Veranstaltungen 2005 auch Ihr Interesse wecken und würden uns freuen, Sie im nächsten Jahr bei bester Gesundheit wieder zu sehen.

Bis dahin wünschen wir Ihnen eine besinnliche Adventszeit, frohe Weihnachten und ein friedvolles Jahr 2005.

Jürgen Fritz
Oberreimer

Donata Krappe
Zeremonienmeisterin

Thomas Wiederhold
Schatzmeister

Hans-Ludwig Kimpel
Schreibmeister

Herbert Heise
Mitglied des Vorstandes

Oswald Gemmler
Mitglied des Vorstandes

Werner Vogel
Kellermeister



**KURZ-PROTOKOLL
ÜBER DIE MITGLIEDERVERSAMMLUNG
AM 25. NOVEMBER 2003
IM WEINGUT JUNG, GEISENHEIM**

Beginn: 19:00 Uhr
Ende: 21:30 Uhr
Anwesende Mitglieder: 39
Gäste: 4

1. Begrüßung

In Vertretung unseres erkrankten Oberreimers Jürgen Fritz eröffnete der 2. Vorsitzende und Zeremonienmeister Reiner Klein entsprechend der Satzung der Geisenheimer Wein-Reimer e.V. in der Fassung vom 4. Dezember 2001 (Ziff. 9 Satz 1) die Mitgliederversammlung.

Er stellte fest, dass zur Mitgliederversammlung form- und fristgerecht eingeladen wurde. Einwände gegen die Tagesordnung wurden nicht erhoben. Mit Datum vom 07. 11. 2003 wurde von Herr Knut Schneider ein Ergänzungsantrag gestellt, mit dem er anregte, anl. der Jahreshauptversammlung neben zwei Kassenprüfern eine(n) weitere(n) Kassenprüfer(in) zu wählen, ggf. auch als Stellvertretung.

Die Mitgliederversammlung beschloss einstimmig, die Tagesordnung um den Tagungsordnungspunkt 7.5 „Wahl eines Ersatzprüfers“ entsprechend Ziff. 11 Satz 4 der Satzung zu erweitern.

Im Anschluss an die offizielle Begrüßung verlas unser Ehrenoberreimer Wilfried Herold die Grußworte des Oberreimers.

2. Jahresbericht 2003

Zeremonienmeister Reiner Klein skizzierte prägnant die Veranstaltungen des nun ausklingenden Jahres 2003 und ging gezielt auf folgende Höhepunkte ein:

- ✓ Geisenheimer Wein-Reimer bei der „Weinzunft Bachus“ in Bacharach
- ✓ Rotweine aus der „alten Welt“
Ein Ausdruck der Verbundenheit mit der Forschungsanstalt Geisenheim (Herrn Prof. Dr. Schaller) und der weinbruderschaftlichen Verbindung mit unseren Weinbrüdern/schwestern der Lorcher Weinjunker
- ✓ Geisenheimer Wein-Reimer Tag 2003
Reiner Klein äußerte Unverständnis über die weit hinter den Erwartungen zurückgebliebene Teilnehmerzahl, zumal den Mitgliedern sowohl im Wein-Reimer-Keller als auch im Caffee-Haus Moser musikalisches und

kulinarischen in exzellenter Art und Weise und in einem ausgewogenen Preis-Leistungs-Verhältnis geboten wurde.

- ✓ Südtirol lässt grüßen – mit seinen Weinen und den Dolomiten
Eine Wein- und Gourmet-Reise der besonderen Art von Inge und Wilfried Herold hervorragend organisiert.

4. Bericht des Kellermeisters

Unser Kellermeister Werner Vogel gab einen umfassenden Überblick über den Weinbestand in unserem Keller.

Kellermeister Werner Vogel schloss seinen Bericht mit herzlichen Worten des Dankes an Bernward Herrmann und Rudi Jakobi für die hervorragende Unterstützung.

4. Bericht des Schatzmeisters

Schatzmeister Thomas Wiederhold informierte umfassend, ohne Details außer acht zu lassen, über die aktuelle Finanzsituation des Vereins.

Die Mitglieder konnte seinen Ausführungen entnehmen, dass sich die Finanzen des Vereins geschützt im „Hafen“ befinden.

5. Bericht der Kassenprüfer

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

Die diesjährige Prüfung fand sehr zeitnah am 24. November 2003 statt. Die Kassenprüfer Christoph Homp und Dr. Thomas Reimer bescheinigten dem Schatzmeister, eine einwandfreie und ordnungsgemäße Buch- und Kassenführung.

6. Aussprache und Entlastung des Vorstandes

Nach einer Aussprache über die abgegebenen Berichte und aufgrund der ordnungsgemäßen Buch- und Kassenführung stellte Frau Ettingshaus den Antrag auf Entlastung des Vorstandes.

Abstimmungsergebnis:

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

7. Wahlen

7.1 Zweiter Vorsitzenden

Reiner Klein, amtierender 2. Vorsitzender und Zeremonienmeister, informierte die Mitgliederversammlung, dass er für eine weitere Amtszeit nicht mehr zur Verfügung steht und versicherte, dass ihm dieser Entschluss nicht leicht gefallen sei.

Der Vorstand der Geisenheimer Wein-Reimer schlägt der Mitgliederversammlung als Nachfolger von Reiner Klein das Vorstandsmitglied und Zeuginnen Frau Donata Krappe, vor.

Abstimmungsergebnis:

37 Ja-Stimmen; 2 Stimmenthaltungen, keine Gegenstimme

- 7.2 Schreibmeister
Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel erklärte, dass er für eine weitere Amtsperiode zur Verfügung stehe und er wieder für dieses Amt kandidiere.

Abstimmungsergebnis:
38 Ja-Stimmen; 1 Stimmenthaltung, keine Gegenstimme

- 7.3 Beisitzer
Der Vorstand schlug der Mitgliederversammlung Herrn Oswald Semmler als Beisitzer vor.

Abstimmungsergebnis:
38 Ja-Stimmen; 1 Stimmenthaltung, keine Gegenstimme

Vor der Wahl der Kassenprüfer und des Ersatzprüfers berichtete Vorstandsmitglied Herbert Heise sehr ausführlich über das 17. Treffen „Deutschsprachiger Weinbruderschaften“, das vom 10. – 13. Juni 2004 im Rheingau stattfindet.

- 7.4 Wahl von zwei Kassenprüfern
Es wurden vorgeschlagen:
Wiemers, Josef
Herrmann, Bernward
Pohl, Albert
Büsselberg, Klaus

Josef Wiemers und Bernward Herrmann zogen ihre Kandidatur zurück.

Abstimmungsergebnis:
35 Ja-Stimmen; 4 Stimmenthaltungen, keine Gegenstimme

- 7.5 Wahl eines Ersatzkassenprüfers (Ziff. 11 Satz 4 der Satzung)

Abstimmungsergebnis:
Frau Barbara Reimer wurde mit 38 Ja-Stimmen und 1 Stimmenthaltung zur Ersatzkassenprüferin gewählt.

Für die finanzielle Abwicklung der Geschäftsvorfälle zeichnen für den Vorstand der Geisenheimer deren Oberreimer Jürgen Fritz und Mitglied Wilfried Körber gemeinsam verantwortlich.

Eine ordnungsgemäße Abwicklung auch dieser Kassengeschäfte erfordert ebenso auch eine sachgemäße Prüfung der o.a. Kassengeschäfte.

Da die Satzung der Geisenheimer Wein-Reimer speziell für diesen Zweck die Wahl weiterer Kassenprüfer nicht zulässt, erscheint es sinnvoll, Albert Pohl und Barbara Reimer mit dieser Aufgabe zu betrauen.

Klaus Büsselberg kann dieses Amt nicht ausüben, da er die Aufgaben eines Schatzmeisters des Rheingauer Weinkonvents wahrnimmt und somit Interessenkollision bestehen würde.

Abstimmungsergebnis:
Die Mitgliederversammlung beschließt mit 36 Ja-Stimmen und 3 Stimmenthaltungen, dass Albert Pohl und Barbara Reimer die kassenmäßige Abwicklung des Treffens deutschsprachiger Weinbruderschaften für die Geisenheimer Wein-Reimer überprüfen.

Im Anschluss an den offiziellen Teil richtete Ehrenoberreimer Wilfried Herold herzliche Worte des Dankes an Reiner Klein für seine ununterbrochene 14-jährige Tätigkeit im Vorstand der Geisenheimer Wein-Reimer und überreichte ihm die Ehrenurkunde der Weinbruderschaft.

Die Vorstandsmitglieder gratulierten Reiner Klein mit je einer Flasche Wein beginnend mit Gründungsjahr 1989.

Die gewählte 2. Vorsitzende, Frau Donate Krappe, schloss um 21.30 Uhr die Sitzung. Danach saßen die Wein-Reimer noch lange Zeit zusammen.

Reiner Klein
Zeremonienmeister
Versammlungsleiter

Hans-Ludwig Kimpel
Schreibmeister
Protokollant

Riesling-Weine aus deutschen Weinanbaugebieten

—1. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 3. Februar 2004 —

Einen ersten Vorgeschmack auf die Veranstaltungen der Geisenheimer Wein-Reimer im Jahr 2004 bekam die große Teilnehmerschar an diesem Abend in dem nur auf den ersten Blick etwas nüchtern wirkenden Hörsaal 32 im Mensagebäude der Forschungsanstalt Geisenheim.

Oberreimer Jürgen Fritz begrüßte die Wein-Schwestern und -Brüder sowie viele Bekannte aus dem „Freundeskreis“ der Geisenheimer Wein-Reimer.

Mit herzlichen Worten dankte er Herrn Hans-Josef Eisenbarth und Herrn Prof. Dr. Klaus Schaller für die Vorbereitung und Durchführung dieser Veranstaltung.

Zwei Punkte waren es, die unserem Oberreimer besonders am Herzen lagen und deshalb erwähnt werden sollten.

Das sind einmal die Veranstaltungen zum 30. „Geburtstag“ der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbrüderbruderschaften, die im Rheingau in der Zeit vom 10. bis 13. Juni 2004 stattfinden werden und zum anderen der „Freundeskreis“ der Geisenheimer Wein-Reimer, basierend auf einer Anregung von Herrn Dr. Schaller. Dieser Freundeskreis hat für die Wein-Reimer eine große Bedeutung. Neue Mitglieder unserer Weinbruderschaft „entwachsen“ dem „fruchtbaren Boden“ des Freundeskreis.

Und so starteten Freunde und Gäste der Geisenheimer Wein-Reimer mit einem wahren „Riesling-Feuerwerk“ in das 15. Veranstaltungsjahr der Weinbruderschaft.

Unter der fachlichen Moderation von Professor Dr. Schaller, dem Leiter der Geisenheimer Forschungsanstalt, drückten im wahrsten Sinne des Wortes die Wein-Reimer die Stühle im Hörsaal 32.

„Ohne Fleiß kein Preis“ — oder „Ohne Kenntnis des Terroirs“ keine genaue Kenntnis über die Rieslingweine“. Unter diesem Leitgedanken stand die Probe von 19 Riesling-Weinen von ausgewählten deutschen Anbaugebieten.

Der Gedanke einer Bewertung, Abgrenzung und Klassifizierung von Rebflächen ist nicht neu. Er wurde – so ein Blick in die Geschichtsbücher – bereits im Jahre 1756 in Portugal umgesetzt. Heute versteht man unter ‚Terroir‘ die Gesamtheit der ökologischen Bedingungen, unter denen die Rebe heranreift, also nicht nur die Zusammensetzung des Bodens und das Klima, sondern auch die Art, wie sie vom Winzer behandelt wird.

Weinbrüder Hans-Josef Eisenbarth hatte es übernommen, 19 Proben zusammenzustellen, die hervorragende Einblicke in die Beschaffenheit der Böden (Kalkstein, Granit und Schiefer) und auch den von „Wind und Wetter“ ausgesetzten Lagen, wie zum Beispiel windoffene, windgeschützte und die von der Sonne mehr oder weniger verwöhnten Gegenden vermittelten.

Professor Dr. Schaller erläuterte die einzelnen Weine und plauderte gekonnt über die Eigenschaften dieser edlen Tropfen.

Und so erfuhren die Wein-Reimer, dass zum Beispiel die Probe A in der Nase intensiver und schlanker ist als die anderen oder die Probe B vom Extrakt her nicht zu tief ist.

Von gepufferter Säure war ferner die Rede und der besonderen Eleganz des Rheingauer Rieslings.

Und die Weine der Kellerei Kendermann waren es auch, die von den Wein-Reimern in einer verdeckten Probe zu „erraten“ waren.

Dass sich Wein-Reimer im Laufe der Zeit auch zum Spezialisten entwickeln können, dies unterstrichen die fachkundigen Beiträge bei dieser Probe. So war es auch nicht verwunderlich, dass einige Weinreimer beim Erraten des Terroirs durchaus richtig lagen.

Das ‚Terroir‘ stand im Vordergrund dieser Veranstaltung, bei der Prof. Dr. Schaller ausgezeichnet über die Weinanbaugebiete, deren Bodenbeschaffenheit und deren Klimabedingungen umfassend informierte.

An dieser Stelle sollte nicht unerwähnt bleiben, dass Betriebsleiter anlässlich ihrer Tagung im Rheingau 2002 das Thema ‚Terroir‘ ausführlich diskutierten, wobei dieser Begriff unterschiedlich ausgelegt wird, die Winzer jedoch gleiche Ziele verfolgen.

Wegen der Aktualität dieses Themas am heutigen Abend sollte der in der Ausgabe Nr. 37 des Geisenheimer Linden-Blattes veröffentlichte Artikel unseren interessierten Wein-Reimern/Innen nicht vorzuenthalten werden:

Weinexperten diskutieren über das „Terroir“

Betriebsleitertagung: Unterschiedliche Auslegung, aber gleiche Ziele der Winzer Geisenheim. (hhs)- Der Begriff kommt aus Frankreich, gilt in Deutschland vielen als Heilbringer und Retter des hiesigen Weinbaus. Was sich genau hinter dem französischen „Terroir“ versteckt und wie man es auf Deutschland übertragen kann, war Gegenstand der Betriebsleitertagung in der Forschungsanstalt Geisenheim.

Der Rheingau war das erste Weinanbaugebiet – und ist immer noch das einzige – in dem es eine objektive Klassifizierung auf wissenschaftlicher Basis durch die – federführend vom Deutschen Wetterdienst erstellte – Gütekarte der potentiellen Mostgewichte gibt. Doch aus dem Rheingau kommt mit Dr. Dieter Hofmann, dem Leiter des Fachgebietes Betriebswirtschaft, auch einer der schärfsten Kritiker dieser staatlichen Reglementierung.

Eine einheitlich Definition gibt es nicht; das war auch nach Ende der Tagung klar. Professor Dr. Hanns Schultz stellte klar: „Terroir ist mehr als eine gesetzlich Vorgabe. Terroir beinhaltet auch die Kunst des Winzers, die Vorzüge der Lage weinbaulich und kellerwirtschaftlich herauszuarbeiten“.

Wie unterschiedlich sich diese Fertigkeiten von Winzer und Kellermeister ausdrücken, konnten die Teilnehmer der Tagung bei einer nachmittäglichen Weinprobe erleben, als neben Weinen aus dem Bordeaux, dem Eläß und der Mosel auch Rheingauer Spitzengewächse von Schloß Vollrads und dem Rüdesheimer Weingut Georg Breuer verkostet werden konnten.

Unterschiedlich Wege

Während die Wissenschaftler Dr. Hoppmann, Professor Dr. Schaller und Dr. Löhneritz ihre objektive Methode zur Lagenabgrenzung anhand von Topographie und Boden vorstellten, die in der „Gütekarte Rheingau“ ihren Niederschlag fand, wagen sich die anderen Referenten auf anderen Wegen an die Thematik heran.

Der Neustädter Dr. Ulrich Fischer, der schon mit dem Aroma-Rad seine sensorischen Ansätze in die Praxis umsetzte, versuchte eine Annäherung auf dem Weg der geschmacklichen Abgrenzung mit Hilfe von Geruchsnoten (wie die nach Früchten oder Blumen) und vier Geschmacksattributen wie „Körper, Aromaintensität, Dichte/Stoff und Nachhaltigkeit“. Fischer stellte fest, dass die Art des Weinanbaus- und Ausbaus des jeweiligen Weingutes sensorisch nachweisbar sei. Auch

die Unterschiede zwischen den Jahrgängen und den Böden, auf denen die Reben stehen, konnten aufgrund analytischer Methoden nachgewiesen werden. Für Fischer stellt sich seinen Analysen die Frage nach der „Stabilität des Terroirs“, weil die Einflüsse des Weingutes sehr stark schwanken können.

Professor Dieter Hoffmann stellte seinen betriebswirtschaftlichen Ansatz vor, nachdem er eine staatliche Abgrenzung ablehnt und mehr die Kräfte des Marktes entscheiden lassen will.

Für Hoffmann ist eher die Marke wichtig, womit er das Weingut meint, aus dem der Wein kommt. Sein Fazit: „Der Winzer ist die Marke“. Damit sei die momentane Diskussion um das „Erste Gewächs“ oder „Terroir“ hinfällig, weil es diese Marken schon lange gibt. „Das Terroirkonzept ist in Deutschland seit mindestens 50 Jahren vollständig realisiert“.

Den Rheingauer Weg sieht Hoffmann als eine „durch staatliche Abgrenzung gewährte Privilegierung einzelner Lagen“, wobei der Lageneinfluss nicht empirisch belegbar sei. Der Betriebswirtschaftler siedelt den menschlichen Einfluss durch die Weinbergsbewirtschaftung und Weinbereitungstechnik, die er zum Sammelbegriff „Marke“ zusammenfasst, als wichtiger an als das Terroir. „Der Staat kann den Wettbewerb mit Klassifikationen nur stören“, kritisierte er.

Demgegenüber stellte Prinz Salm, Vorsitzender des Verbandes der Prädikatsweingüter Deutschlands (VdP) klar, dass er das Terroir favorisiert. Die von den VdP Weingütern selbst erstellten Vorgaben erlaubten sehr wohl eine fachlich nachvollziehbare Abgrenzung. Im Gegensatz zu Dr. Hoffmann, der die Fragestellung „Terroir contra Marke“ gewählt hatte, stellte Prinz Salm klar: „Terroir ist Marke!“

Unter der sach- und fachkundigen Leitung von Herrn Professor Dr. Schaller begann nun die vergleichende Probe:

Nr. 1 A „2002er Geisenheimer Kläuserweg, Kabinett trocken“

von der Forschungsanstalt Geisenheim

Zur Bodenart: kalkhaltiger Löß

Zum Weingut

Die Forschungsanstalt Geisenheim wurde im Jahre 1872 im Rahmen einer Stiftung als Königlich Preußische Lehranstalt gegründet. Dem Weingut der Forschungsanstalt stehen ca. 30 ha Ertragsrebläche in hervorragenden Lagen zur Verfügung.

Nr. 1 B „2002er Rauenthaler Wölfen, Kabinett halbtrocken“

aus dem Weingut H.J. Ernst, Eltville

Zur Bodenart: Phylitverwitterung, z.T. überlagert mit Löß

Zum Weincharakter: feinherb, elegant

Zum Weingut:

In dem ca. 30ha großen Weinbaubetrieb, der mittlerweile in der vierten Generation besteht, wird zu 80% Riesling angebaut. 20% der Rebläche werden mit Spätburgundereben bepflanzt.

Nr. 2 A „2002er Niersteiner Hipping, Kabinett trocken“

aus dem Weingut Heise, Nierstein

Zur Bodenart: toniger Lehm

Zum Weincharakter: kräftige Fülle

Nr. 2 B „2002er Heilbronner Stiftsberg, Kabinett trocken“

Aus dem Weingut Drautz-Able, Heilbronn

Zur Bodenart: lehmige Töne

Zum Weingut:

Als Richard Drautz 1992 als liberaler Abgeordneter in das badenwürttembergische Landesparlament gewählt wurde, befürchteten manche Weinfreunde, dass man seine Weine nun vergessen könnte. Doch der 1993er Jahrgang zerstreute alle Zweifel. Die Qualität ist konstant geblieben – konstant hoch, wozu allerdings auch der im Württemberger Unterland exzellent ausgefallene Jahrgang beigetragen hat.

Insgesamt werden knapp 14 ha bewirtschaftet. Riesling und Trollinger bilden die häufigsten Sorten.

Nr. 2 C „2002er Gleisweiler Hölle, Kabinett trocken“

aus dem Weingut Minges, Gleisweiler

Zur Bodenart: Kalk, Mergel und Lösslehm

Zum Weincharakter: fruchtig

Zum Weingut:

Das in jüngster Zeit um fünf Hektar gewachsene Gut zählt zu den größeren der Pfalz. Es war bis zum 16. Jahrhundert im Besitz der Grafen von der Layen. Seit sechs Generationen verwaltet die Familie Minges das Anwesen.

Nr. 3 A „2002er Traiser Rotenfels, Kabinett trocken“

aus dem Weingut Crusius, Traisen, Nahe

Zur Bodenart: Rhyolith, Rhyolithverwitterung

Zum Weincharakter: eleganter Typ, sehr fein, schöne Aromatik

Nr. 3 B „2002er Durbacher Schloss Grohl, Kabinett trocken“

aus dem Weingut Graf Metternich, Durbach, Baden-Ortenau

Zur Bodenart: Granit und Gneisverwitterung

Zum Weincharakter: sehr zarter Typ, Granithintergrund

Zum Weingut:

Seit 1180 waren Mitglieder der Straßburger Adelfamilie Zorn von Bulach Inhaber des Lehensgutes „Schloss Grohl“ in Durbach. M.C. Reichsgräfin Wolff Metternich zur Gracht, geb. Freiin Zorn von Bulach, erwarb das Weingut 1936. Von 1967 bis 1993 war ihr Sohn Paul Joseph Graf Wolff Metternich Eigentümer des Durbacher Besitzes.

Heute werden 36ha in sechs Rebgrütern selbst bewirtschaftet und im Keller des alten Schlosses mit größter Sorgfalt ausgebaut.

Nr. 3 C „2002er Bensheimer Kalkgasse, Kabinett trocken“

aus dem Weingut der Stadt Bensheim, Bergstraße

Zur Bodenart: Kalkverwitterungsstein, Lehm, Löß

Zum Weincharakter: pikante Frucht, klassischer Riesling

Zum Weingut: Der Weinbau der Stadt Bensheim hat eine lange Tradition. Aus alten Urkunden geht hervor, dass die Stadt schon im Jahre 1504 einen eigenen Küfer beschäftigt hatte.

Heute wird auf einer Fläche von 13 ha überwiegend Riesling angebaut, vor allem in den Spitzlagen Kalkgasse und Kirchberg.

Jetzt waren die Wein-Reimer gefordert: Die „Bildverkostung“ war angesagt!

Nr. 4 A Kendermann's Kalkstein Dry Riesling

Nr. 4 B Kendermann's Roter Hang Riesling

Nr. 4 C Kendermann's Schiefer Riesling

„Der Riesling erlebt eine Renaissance“ sagte Dr. Schaller während der Verkostung und fuhr fort „wir sollten nicht selbstverliebt auf unseren Riesling schauen, sondern überlegen, wie wir ihn für den gesamten Weltmarkt attraktiv machen können“.

In diesem Zusammenhang erwähnte er die Kellerei Kendermann, deren Weine sich nicht nach der Lage und ihrem Anbaugebiet unterscheiden, sondern einzig und allein nach ihrem „Terroir“, etwa dem „Roten Rang“, „Schiefer“ oder „Kalkstein“.

Nr. 5 A „2002er Blankenhornsberger, Spätlese trocken

aus dem Staatsweingut Blankenhornsberg, Baden-Kaiserstuhl

Zur Bodenart: dunkle Vulkanverwitterungsböden mit hoher Wärmespeicherung.

Zum Weincharakter: Die typischen Kaiserstuhlterrassen mit hellem Löß bieten in Verbindung mit den besonderen Klimabedingungen sehr gute Voraussetzungen für den Weinbau.

Zum Weingut: Das Gut Blankenhornsberg liegt auf der Südwest-Spitze des Kaiserstuhls in der Gemarkung Ihringen unweit von Breisach. Inmitten der 24 ha Rebflächen liegen Gutgebäude und Kellerei in reizvoller Lage mit Blick über die Weite des südlichen Oberrheintales auf die Vogesen im Westen, den Schwarzwald im Osten und auf die Burgundische Pforte im Süden.

Nr. 5 B „2002er Eltviller Sonnenberg, Spätlese trocken“

aus dem Weingut Offenstein-Erben, Eltville, Rheingau

Zur Bodenart: Lösslehm

Zum Weincharakter: guter Säurehaushalt

Nr. 6 A „2002er Laubenheimer Fuchsen, Spätlese trocken“

aus dem Weingut Michael Klören, Nahe

Zur Bodenart: Kiese, Schwemmfächer

Zum Weincharakter: elegante, fruchtige und harmonische Spätlese

Nr. 6 B „2002er Lieserer Niederberg Helden, Spätlese trocken“

aus dem Weingut Peter Stettler Söhne, Lieser, Mosel

Zur Bodenart: Tonschieferverwitterung

Zum Weincharakter: Inbegriff eines Rieslings, etwas schlichter, Schiefer-ton, „Kendermann-Typus“

Zum Weingut: Das Weingut Peter Stettler Söhne befindet sich seit Generationen im Familienbetrieb. Neben den Rotweinsorten Spätburgunder und Dornfelder und einem kleinen Anteil Kerner wird ausschließlich Riesling angebaut.

Nr. 6 C „2002er Forster Kirchenstück, Spätlese trocken“

aus dem Weingut Egon Müller, Forst, Pfalz

Zur Bodenart: Kalkstein mit der entsprechenden Verwitterung

Schon 1828 erkannte man die Sonderstellung des Kirchenstücks unter den Pfälzer Weinlagen. Die Bodenbildungen im Kirchenstück sind vielfältig. Sie variieren von Bundsandsteinverwitterungsböden über sandige Tonböden bis hin zu sandigen Lehm Böden.

Zum Weincharakter: „ein echtes Maul von Wein; der Wein besticht durch seine Geschmacksaromen

Nr. 7 A „2002er Iphöfer Julius Echter Berg, Kabinett trocken“

aus dem Weingut Hans Wirsching, Iphofen, Franken

Zur Bodenart: Gipsverwitterungen

Zum Weincharakter: gelungene Kompositionen, sehr nachhaltig, klare, brillante Frucht Gesamteindruck: „Fränkisch-trocken“

Zum Weingut: In den Grand Cru Lagen des Weingutes wachsen die großen Geächse wie „Julius Echter Berg und Kronsberg“ an steilen Südhängen. Alte Reben, 25 Jahre und älter, niedrige Erträge, ca 35/hl/ha , Reifegrade über 95° Oechsle sprechen für sich.

Nr. 7 B „2002er Hahnheimer Moosberg, Spätlese trocken“

Aus dem Weingut Ruzyki, Alsheim, Rheinhessen

Zur Bodenart: tonige Lehme

Nr. 7 C „2002er Bopparder Hamm Feuerlay, Spätlese trocken“

aus dem Weingut Florian Weingart, Spay, Mittelrhein

Zur Bodenart: Tonschieferverwitterung

Zum Weincharakter: sehr guter Abschluss

Zum Weingut: „Qualität kommt quälen“. Wer etwas erreichen will, muss sehr viel Arbeit, Fleiß und Schweiß investieren.

Das Resultat kann sich in dem vorgestellten Wein „sehen lassen“.

Mit einem herzlichen Dank unseres Oberreimers Jürgen Fritz an Herrn Prof. Dr. Schaller für die ausgezeichnete Präsentation und an unseren Weinbruder, Hans-Josef Eisenbarth für die Zusammenstellung klang dieser Abend aus.

Das fast schon „obligatorische“ Veranstaltungs-Abschluss-Gedicht stammte aus der Feder unseres Schreibmeisters:

Um 19.00 Uhr, zu jener Stund'
saßen Wein-Reimer in des Hörsaals Rund'
und lauschten interessiert Dr. Schaller's Rede
in der er profund erklärt,
wo Riesling wächst – und ich welcher Erde.

Deutsche Riesling-Weine aus Süden, Norden, Westen und Osten
Galt es an diesem Abend zu verkosten.
Die Weinanbauggebiete landauf, landab
Hielten die Probanden ganz schön in Trab.

An edlen Kreszenzen von Rheingau, Mittelrhein und Baden
Konnte man sich wahrhaftig laben
Und auch die von der Bergstraße, der Nahe und Franken taten gefallen:
Breite Zustimmung allenthalben.

Was ist das, so hab ich mir gedacht,
was das ‚Terroir‘ ausmacht?
Ist es das Zusammenspiel von Lage, Klima und des Winzers Können,
die Beschaffenheit des Bodens, die wir namentlich kennen:
ob Schiefer, Fels, Lehm und Sand
all diese sind uns wohlbekannt.

Spannend war's, als wir verdeckt probiert
Und fast fachmännisch konstatiert:
Dieser Wein, er kommt genau daher!
Das Fazit war eindeutig: Bitte sehr!

Fast bin ich mit meinem Reim am Ende angelangt;
Herrn Dr. Schaller und Herrn Eisenbarth sei herzlich gedankt.
Diese Veranstaltung war von Erfolg gekrönt
Wir wurden literarisch und vinologisch sehr verwöhnt.
Der Chronist schließt nun seine Zeilen
Um wieder nach seinem Platz zu eilen.

Hans-Ludwig Kimpel

Unsere Mitgliedswinzer stellen ihren Lieblingswein vor

— 2. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 12. März 2004 —

„Das 15. Jahr unserer Weinbruderschaft birgt noch jede Menge Energie in sich“ stellte Oberreimer Jürgen Fritz in seiner Begrüßung mit einem gewissen Schmunzeln fest. Der vollbesetzte Gutsraum des Weingutes Jung in Geisenheim unterstrich eindrucksvoll die Einschätzung des Oberreimers. Nicht wenige Weinbruderschaften können sich glücklich schätzen, eine große Anzahl der Winzer zu ihren Mitgliedern zählen.

Zeremonienmeisterin Donata Krappe, die diese Veranstaltung organisierte, bedankte sich bei den Winzern für ihr Engagement

Für die Geisenheimer Wein-Reimer zählten nicht die „Großen“ Weine, sondern die beliebten „Trinkweine“.

Für das Weingut Happ in Geisenheim stellte unser Kellermeister Werner Vogel die „flüssige Visitenkarte“ vor: Einen 2002er Rheingauer Spätburgunder trocken, haben die Kunden dieses Weingutes zu ihrem „Lieblingswein“ gewählt.

Degustationsnotiz:

Cassisnote, durchgegoren, trocken ausgebaut, schöne Tanninstruktur, Feuer & Alkohol.

Mit einem verschmitzten Lächeln präsentierte Werner Vogel den zweiten Wein. Einen 2002er Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder QbA trocken von Bürgermeister Manfred Federhen, Winzer im Nebenerwerb und Weinbruder: Manfred Federhen präsentiert nicht nur einen „guten Tropfen Rotwein“ er „residiert“ auch im „Roten Rathaus“.

Degustationsnotiz:

Ein Rotwein der „alten Art“: etwas weich, etwas hell, eine schöne leichte Botschaft für die Freunde des Rotweins, Duft nach Himbeere.

Mit der Nr. 3 stellte Holger Daniel vom Weingut Daniel-Leo seinen Lieblingswein vor: Einen 2002er Geisenheim Mönchspfad , Spätburgunder QbA trocken. Es ist der „etwas andere“ und opulente Rotwein, mit 0,1 gr. Restzucker, unvergoren; ein großer Rotein aus dem Jahr 2002.

Auf die Frage: „Was ist Ihr Lieblingswein“ antwortete Karlo Dillmann (im Hauptberuf Polizeibeamter):

„Ich will immer etwas Neues probieren“. Dieser 2002er Geisenheimer Mäuerchen Spätburgunder QbA, trocken hat es mir angetan. Vor einigen Jahren habe ich es mit gebrauchten Barrique-Fässern probiert. Das Ergebnis war für mich nicht befriedigend. Jetzt habe ich neue Fässer gekauft. Ich denke, der Wein kann sich „sehen“ lassen.

Neben vielen positiven Eigenschaften zeichnet sich insbesondere seine sehr feine Note aus (Alc. 13%, RZ. 0,1 gr/l., S. 5,4 gr./l.

Der 2002er Geisenheimer Mönchspfad Frühburgunder Spätlese ist der Lieblingswein von Jürgen schmitt vom Weingut Tannenhof.

Der Frühburgunder ist wahrscheinlich eine Mutation aus blauem Spätburgunder , mit schwächerem Wuchs und dunkelblauen Beeren. Die Erträge sind im Ver-

gleich zum blauen Spätburgunder niedriger. Jedoch bietet diese Rebe aufgrund der frühe Reife und ihres Körperreichtums interessante Aspekte für ihren Anbau. Dies hat Jürgen Schmitt veranlasst, einen 1 ha seiner insgesamt 6 ha zu roden und den Frühburgunder anzupflanzen. Dieser Wein wurde am 28.09.2002 gelesen, ist nahezu durchgegoren (0,3gr. RZ, 0,2 gr. Säure und 12,7 % Alc.

Für den Übergang von „Rot“ nach „Weiß“ war der Sekt der Geisenheimer Wein-Reimer zuständig. Nicht nur dem Wein- sondern auch dem Sektfreund sind diese Merkmale ein Labsaal für die Seele: Jahrgang 2001, blanc de noir, feinduftig und feinperlig.

Den „Weiß-Wein-Reigen“ eröffnete Stephan Bigus vom Erbslöh'schen Weingut in Geisenheim mit einem 2002er Gutsriesling.

Während sich seine „Vorgänger“ allesamt von „Kindesbeinen“ dem Weinbau verschrieben haben, begann seine „Karriere“ ziemlich unorthodox. Herr Bigus, aus Duisburg stammend, verschlug es 1989 in den Rheingau, wo er, als gelernter Schlosser, eine Weinbaulehre absolvierte, und, wie sich zeigte: mit großem Erfolg (8,6 gr. RZ, 6,6 gr. Säure, 11,9 Alc. sind die Werte des vorgestellten Weins.).

Dieser Cuveé hat zu 85 Prozent seine Wurzeln in der Lage „Geisenheimer Rothenberg, die restlichen 15% kommen aus besonders ausgewählten Lagen des Erbslöh'schen Weingutes.

Nun stellte eine Winzerin ihren Lieblingswein: Anette Brunk vom Weingut „Hof Rheinblick“ in Geisenheim-Marienthal.

Ein Geisenheimer Mönchspfad Riesling Kabinett trocken aus dem Jahrgang 2003 hat es ihr angetan. Er präsentiert sich mit ausreichenden Fruchtaromen, wobei die Pfirsicharomen besonders betont werden.

Mit der Nr. 10 stellte Matthias Müller vom Weingut Graf-Müller in Geisenheim seinen Lieblingswein vor. Es ist ein 2002er Rheingauer Riesling Classic, der es ihm angetan hat. Bestechende Primäraromen verleihen diesem Cuvee-Wein aus den Lagen Geisenheimer Mäuerchen und Geisenheimer Kläuserweg seine ganz besondere Note.

„Nichts ist schlimmer, als im Rheingau zu wohnen und keinen Wein haben“, konstatierte Rudi Jakobi bei der Vorstellung seines Lieblingsweines, einem 2002er Geisenheimer Kläuserweg Riesling QbA halbtrocken, den, so fuhr der Winzer fort, zu jeder Tageszeit genießen kann.

Mit Heinrich Jung vom gleichnamigen Weingut stellte ein echtes „Urgestein“ unter den Geisenheimern Winzern seinen Wein vor. Sein Name: 2002er Geisenheimer Mäuerchen Riesling Spätlese halbtrocken. Begonnen hat er einmal mit 1 ½ ha Weinbergsfläche; heute sind es 24 ha. „Wir als Winzer lieben unsere Weine“ ist seine Philosophie“ und dieser Wein mit 6,8 gr. Säure, 12,78 gr. Restzucker und 12 % Alc. hat es ihm und seiner Frau Karin angetan.

Aber nicht der Winzer hat einen besonderen Bezug zu einem seiner Weine, auch seine Frau, die Winzerin, hat „Ihren“ Lieblingswein. Und das ist ein 2002er Geisenheimer Kläuserweg Riesling Spätlese halbtrocken: elegant und kapriziös.

In bester Wein-Reimer-Manier hat Erich Sohns spontan einen Vers verfasst.

Bei de Wein-Reimer simmer heit,
un' duhn schee ahner trinke,

mer glaabts jo net ihr liebe Leit,
Lieblingswoi tut in de Gläser blinke.

Die Rebe ist schon fortgeschritte,
die Leit sin glor un lache viel
ich mach de' Abgang mit der Bitte,
bleibt wie Ihr seit und trinket mit Stil!

Diesem Lieblingswein und seinem Reim ist nichts mehr hinzuzufügen.

Dem Ortsfremden etwas von oder über Klaus Holschier „dem Knüll“ zu erzählen, hieße „Eulen nach Athen tragen“.

Wer meint, Klaus Holschier sei nach Rüdesheim „ausgewandert“ um stolzer Besitzer eines Weinberges der Lage „Rüdesheimer Magdalenenkreuz“ zu sein, sieht getäuscht. Unser Mitgliedswinzer hat diesen Weinberg, der unmittelbar an die Geisenheimer Weinbergslage „Fuchsberg“ grenzt, im Jahre 2001 übernommen.

Wer unseren Klaus Holschier kennt, weiß auch, dass er gern mit seinem „Urprodukt“, der Rebe experimentiert.

„Ich hätte nie gedacht, einen solchen Wein zu ernten“, bemerkte ein zufriedener Winzer. Recht hat er: Denn 129⁰ Oechsle und 90 gr. RZ sprechen für sich. Dass dieser Wein sehr fruchtig, intensiv und voluminös wirkt, sei hier nur am Rande erwähnt.

Bevor es zum gemütlichen Teil des Abend übergang, richteten Oberreimer Jürgen Fritz und Zeremonienmeisterin Donata Krappe herzliche Worte des Dankes an unsere Mitgliedswinzer.

Mit den Worten: „Wir sind stolz auch Euch, auf Eure Weine, auf Euer Engagement und auf Eure Produkte“, schloss J. Fritz den offiziellen Teil des Abends.

Das fast schon obligatorische „Veranstaltungs-Abschluss-Gedicht“ stammte diesmal aus der Feder unseres Weinbruders Josef Wiemers:

Hans-Ludwig hat mich kalt erwischt,
als er mich bat um ein Gedicht,
doch heut war einfach nicht mein Tag
was jeder wohl verstehen mag.

Denn wenn man so den Wein genießt
und weiß, dass er von Winzern ist,
die zu den Wein-Reimern gehören,
dann lass ich mich nicht mehr stören!

Wir Wein-Reimer sind wirklich stolz,
dass Winzer wiew aus bestem Holz,
und dieses Holz, das heißt Barrique
als Mitglied haben, welch ein Glück!

Mit Geschick und viel Humor,
stellten sie ihre Weine vor.
Man merkt, die Profis sind „on Top“
Bei denen gibt es keinen Flop!

Zum Abschluß bedank ich mich bei allen
Die heut' für unser Wohl gesorgt.
Mir persönlich hat's gefallen
Wir wurden einfach gut versorgt.

Hans-Ludwig Kimpel

Winzer-Jazz im Stein'schen Hof in Lorch am Rhein

— 3. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 17. April 2004 —

Zahlreich war Schar der Geisenheimer Wein-Reimer, die der Einladung der Lorcher Weinjunker gefolgt sind, um gemeinsam im wundervollen Ambiente im Stein'schen Hof des Ehepaars Glebocki ausgezeichneten Jazz zu hören.

Herr Manfred Rose, 1. Lorcher Weinjunker begrüßte die Gäste sehr herzlich und wünschte ein paar schöne Stunden bei Jazz und Wein.

Mit Dirk Raufeisen und Götz Ommert hatten die Lorcher Wein-Junker zwei „echte“ Könnern des Jazz für den Abend verpflichtet.

Dirk Raufeisen (Piano) ist ein Virtuose des Swing, Gospel, Mainstream, Blues und Boogie. Durch seine außergewöhnliche musikalische Vielseitigkeit zählt er zu den besten Pianisten in der deutschen Musikszene. Zeugnis für sein musikalisches Können sind zahlreiche Radio und Fernsehauftritte. Mitstreiter auf der Bühne waren u.a. Charly Antoline, Jimmy Woode, Barbara Dennerlein und Red Holloway Götz Ommert (Bass) einer der gefragtesten Bassisten des deutschen Mainstream-Jazz. In seinem druckvollen, virtuoson Spiel verschmilzt er Einflüsse von Ray Brown, Sam Jones und Niels Henning Orsted Petersen zu einem eigenständigen Sound. Seine vorzügliche Technik, die vor allem in den Improvisationen zum Vorschein kommt, verdankt er seiner klassischen Ausbildung an Dr. Hochs Konservatorium in Frankfurt. Neben seiner regelmäßigen Zusammenarbeit mit Dirk Raufeisen, Thomas Kremer, Thilo Wagner und Axel Zwingenberger hat er bereits mit weltberühmten Musikern wie Clark Terry, Curtis Fuller, Don Menza und Red Holloway konzertiert. Ebenso mit den Schlagzeugern von Oscar Peterson, Ed Thigpen und Bobby Durham.

Erinnerungen an Oscar Peterson (* am 15. 8. 1925 in Motreal) und Erroll Garner (* am 3. 3. 1934 in Miami) wurden wach als das Duo so bekannte Melodien wie „Perdido“ von Duke Ellington oder „Lady be Good“ von George Gershwin spielten. Neben einem Medley lateinamerikanischer Rythmen, verschiedenen Liedern von Garner und Peterson.

Mit dem Hinweis von Dirk Raufeisen an seinen Partner Götz Ommert „Der Bass gibt vor“ intonierte der Bassist den Song „Your are my Sunshine“. Keine Frage, dass die Gästeschar einen wunderbaren „Background-Chor“ bildeten.

Mit der Zugabe „Hym to Freedom“ an die Gastgeberin, Frau Dr. Andrea Preusche-Glebocki ging der „künstlerische“ Teil des Abend zu Ende.

Manfred Rose, Oberreimer Jürgen Fritz von den Geisenheimer Wein-Reimern und Zeremonienmeisterin Donata Krappe bedankten sich bei den Künstlern und den Herren für den wunderschönen Abend.

Gestärkt mit einem guten Glas Rotwein, den Herr Perabo vom gleichnamigen Weingut ausschenkte, begab sich die Gästeschar in seinen Gutsausschank, wo man noch einige Zeit bei einem guten Tropfen Lorcher Weines und Köstlichkeiten aus der Küche zusammensaß.

„In's Land der Franken fahren“

— 4. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 08. Mai 2004 —

„Wenn einer eine Reise tut, so kann er was erzählen“, sagt ein altes Sprichwort. So war es auch an diesem Samstag, als die Geisenheimer Wein-Reimer in einem bis auf den sprichwörtlich „letzten Platz“ besetzten Reisebus in das „Land der Franken“ starteten.

Unserer Ehrenoberreimer Wilfried Herold hat mit seiner Frau Inge eine interessante Tagesfahrt ausgearbeitet, die keine Wünsche offen ließ. Nach den „Zusteigern“ in Eltville und Wiesbaden ging es über die Autobahn in Frankenland. Der vorübergehende Abschied aus unserem Rheingau wurde versüßt durch ein Gläschen Rheingauer Wein, das der „Bordservice“ der Wein-Reimer beim Verlassen des Weinanbaugebietes Rheingau ausschenkte.

Exkursionen der Geisenheimer Wein-Reimer in andere Weinanbaugebiete sind auch mit Besichtigungen und Weinverkostungen verbunden. Sie bieten eine ausgezeichnete Plattform, sich in Gesprächen mit den Winzern im „Gastweinbauland“ umfassend über die klimatischen Verhältnissen, die Bodenbeschaffenheit, die Rebfläche, die Rebsorten und die Vermarktung im Vergleich zum Rheingau zu informieren.

Erste Station der „Weinerkundungstour“ war Alzenau-Michelbach. Das Weingut Höfler, dem unser Besuch galt, liegt am Fuß der Westausläufer des Spessarts. Der Weinbau in der Familie beginnt im Jahre 1924. Zu dieser Zeit erwarben die Brüder Josef und Richard Höfler brachliegende Weinberge. In der nächsten Generation unter Irmgard und Karl Höfler wurde die Anbaufläche vergrößert und ein neuer Hof mit Weinkeller und Wirtschaftsbauten erreicht und die Vermarktung allmählich vom Fasswein auf Flaschenabfüllungen umgestellt.

Seit 20 Jahren liegt die Leitung des Weingutes in den Händen von Edeltraud und Bernd Höfler. Der gelernte Winzer und Weintechniker erzeugt auf 6,5 ha Weiß- und Rotweine, die bei Verkostungen und Weinprämierungen große Erfolge erzielen.

Die von Herrn Höfler ausgewählten 5 Weine gaben ein überzeugenden Einblick in den Weinan- und Ausbau seines Weingutes.

Die Wein-Reimer verkosteten folgende fünf Weine:

- Nr. 1 2003er
Michelbacher Steinberg
Müller-Thurgau
- Nr. 2 2003 er
Höfler Urgestein
Sommerwein
- Nr. 3 2003er
Michelbacher Silvaner „S“
Ein Wein für eine Neue Zeit
- Nr. 4 2002er
Michelbacher Steinberg

Schwarzriesling trocken

- Nr. 5 2002er
Domer Cuvee
(Schwarzriesling, Spätburgunder und Domina)
in Barrique-Fässern ausgebaut

Der Besuch des Weingutes Wengerter in Erlenbach am Main war die zweite Station am Vormittag

Hier wurden sie sehr herzlich von Herrn Jeron van Dijk, dem Kellermeister, Herrn „Altbürgermeister“ Kirchgässner und dem Betriebsleiter, Herrn Reimer Wengerter begrüßt.

Nach einer informativen Kellerführung hatten die Wein-Reimer ausgiebig Gelegenheit, sich von der Qualität der Weine des Weingutes zu überzeugen.

Das Weingut Wengerter ist bekannt für seine exzellenten Rotweine, die an steilen Hängen gedeihen. Mit 18 ha Anbaufläche zählt das Weingut zu den größten am Untermain.

Auf rotem Sandstein gedeihen Weine der Spitzenklasse. Sie werden trocken ausgebaut, sind von feiner Frucht und kräftigem Gerbstoff.

Folgende Weine warteten darauf, verkostet zu werden:

- Nr. 1 2001er
Klingenberger Schloßberg
Portugieser QbA
- Nr. 2 2003er
Rücker Jesuitenberg
Dornfelder QbA
- Nr. 3 1999er
Rücker Jesuitenberg
Spätburgunder Kabinett
Barrique-Ausbau
- Nr. 4 2000er
Großheubacher Bischofsberg
Schwarzriesling QbA

Nach den hervorragenden Weingenüssen ging es nun zum Mittagessen in die „Weinstube Traube“ nach Erlenbach, wo ein ausgezeichnetes Spargeessen auf die Geisenheimer Wein-Reimer wartete. Das gibt es auch selten: Winzer Wengerter ist zugleich Spargelbauer! Dass die gute Frankenweine ideale Essensbegleiter sind, sei hier nur noch am Rande vermerkt.

Bevor die Wein-Reimer das dritte und damit letzte Weingut, das Weingut Fürst in Bürgstadt besuchten, stand eine Führung durch die Altstadt von Miltenberg auf der Tagesordnung.

Nach diesem Abstecher in die Geschichte Miltenberg's ging es wieder zurück in die „vinologische“ Gegenwart.

Nach kurzer Fahrzeit erreichten wir unser Ziel: Das Weingut Fürst in Bürgstadt, dem „Fürst“ der Rotweinen und im Jahre 2004 ausgezeichnet mit der „Kollektion des Jahres“.

Nach einer Kellerführung, vorbei an Stahltanks und an den speziell für den Rotweinausbau benötigten Barrique-Fässern ließ uns Herr Fürst im stilvollen, mit Kerzen beleuchteten Flaschenweinkeller an den qualitativ hochwertigen Erzeugnissen seines Weingutes teilhaben.

Zu den bekanntesten Lagen des Weingutes Fürst zählen der Centgrafenberg in Bürgstadt (ca. 11 ha), der Bischofsberg in Großheubach (ca. 1 ha) und der Karthäuser in Volkach (ca. 3 ha).

Schon die erste Probe, eine Silvaner Kabinett Spätlese trocken aus dem Jahrgang 2003 ließ erahnen, welches „Kapital“ an Liebe zum Wein verbunden mit einem profunden Fachwissen in diesem Weingut stecken.

Beim Ausbau der Weine, und ganz speziell beim Rotwein, bleibt nichts dem Zufall überlassen.

Die Hälfte der Rotweine wird in Barrique-Fässern ausgebaut. Nach der Philosophie des Weingut Fürst versteht es sich beinahe von selbst, dass nur der Most aus handverlesen Trauben in den kleinen Eichenfässern 15 Monate lang reifen dürfen.

Fragt man nach dem „Aushängeschild“ des Weingutes Fürst, so wird man am „Parzifal“ nicht vorbeikommen. Bei diesem Parzival-Rotwein handelt es sich um ein Cuvee von Spätburgunder Trauben und Trauben der Rebsorte Domina.

Beim Zustieg in den Bus bekam jeder Teilnehmer eine typisch fränkische Brotzeit ausgehändigt. Die war ganz fantastisch und passte genau zum mitgebrachten Frankenwein – ein toller Bordservice!

Angelehnt an den „Ur-Text“ des Frankenliedes hat unser ehemaliger Zeremonienmeister und Gründungsmitglied Reiner Klein die Verse für unsere Geisenheimer-Wein-Reimer redigiert.

Was lag also näher, diese Verse nach der Melodie des Frankenlieds beim Verlassen des Weinanbaugebietes Frankens als kleines Dankeschön an Inge und Wilfried Herold zu intonieren:

Wohlauf, die Luft geht frisch und rein,
wer lange sitzt muss rosten.
Den allersonnigsten Sonnenschein
Lässt uns der Himmel kosten.
Mit Reiselust und Ordenskleid
wein-reimender Scholaren,
woll'n wir zur schönsten Jahreszeit
ins Land der Franken fahren!
Valleri, valleri, valleri, valleri,
ins Land der Franken fahren.

Wein-Reimer fahren durch das Tal,
um Schönes zu erwarten.
Hell grüßt ihr fröhlicher Choral
Den fränk'schen Rebengarten.
In jedem Herz ein Stoßgebet
Heißt: Herr, gibt uns zu trinken!
Und bald schon, wenn's zum Fasse geht,
im Glas der Wein tut blinken!
Valleri, valleri, valleri, valleri,
im Glas der Wein tut blinken!

Das Wetter und die Stimmung gut,
den Rheingau wir verließen.
Des Frankenweines sanfte Glut
Soll heute uns umfließen.
Die Gastfreundschaft nimmt man gerne an,
die Kehle harret des Weines.
Der Winzer fühlt sich angetan,
beschert uns etwas feines.
Valleri, valleri, valleri, valleri,
beschert uns etwas feines.

Ja, Winzer, das ist gut getan!
Erfrischung wird's uns bringen!
Es liegt, wir sehn's dem Keller an,
manch' guter Jahrgang drinnen.
Hallo, wir kommen fröhlich rein,
Weinduft betört die Sinne!
Der Herrgott schenkte uns den Wein,
drum ist der Durst nicht Sünde!
Valleri, valleri, valleri, valleri,
drum ist der Durst nicht Sünde!

Hans-Ludwig Kimpel

„Vom Cabinet bis zur Spätlese“

— Die 5. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer fand im Rahmen des Treffens der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften vom 10. Juni – 13. Juni 2004 statt. —

Wir schreiben das Jahr 1974.

Im Rheingau treffen sich die Weinbruderschaften und gründen die „Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften (GdW)“.

Es losen Zusammenschluss, dessen Ziel es, u.a. die Weinkultur und das Wissen um den Wein zu fördern.

Anlässlich des 16. Treffens der GdW in Freyburg, Weinanbaugebiet Saale-Unstruth, wurde den Geisenheimer Wein-Reimern der „Thyros-Stab“ überreicht, mit der gleichzeitigen Aufforderung, das 17. Treffen und damit die „Geburtstagsfeier“ zum 30. Geburtstag der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften im Rheingau auszurichten.

Gemeinsam mit dem Rheinaguer Weinkonvent wurde schon sehr schnell ein Programm zusammengestellt, das den Weg vom „Cabinet bis zur Spätlese“ aufzeigen sollte.

Wer erinnert sich bei dem Wort „Cabinet“ nicht an das Kloster Eberbach, wo Zisterzienser-Mönche den Grundstein für den Weinanbau im Rheingau legten und ist das „Cabinet“ gleichzeitig ein Reminiszenz an die Lagerung hervorragender Kreszenzen.

Geisenheimer mit seiner weit über Europas Grenzen hinaus bekannten Forschungsanstalt und Johannisberg, dem „Geburtsort“ der Spätlese bildeten die Eckpfeiler der weinbaugeschichtlichen, weinwissenschaftlichen und gesellschaftlichen Treffens.

In einem sehr frühen Stadium konstituierte sich, bestehend aus Vertretern des Rheingauer Weinkonvents und den Geisenheimer Wein-Reimern ein Gremium, das die Federführung für die Gestaltung und Durchführung des Treffens übernommen hat.

Zum Projektleiter wurde Herr Herbert Heise von den Geisenheimer Wein-Reimern bestimmt.

Das Treffen der GdW begann am 10. Juni 2004 mit dem Empfang im Laiendormitorium in Kloster Eberbach. Der Kapitelälteste des Rheingauer Weinkonvents, Herr Dr. Karl-Heinz Zerbe, und der Vorsitzende der Geisenheimer Wein-Reimer, Herr Jürgen Fritz, hießen 43 Weinbruderschaften mit 380 Weinbrüdern- und Schwestern auf das Herzlichste willkommen und erklärten das 17. Treffen der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften für eröffnet.

Mit der „Schlenderweinprobe“, bei der die Rheingauer Jungwinzer ausgewählte Weine zur Verkostung präsentierten, bot sich die erste Gelegenheit, Kontakt miteinander aufzunehmen.

„Rheingauer Weinkonvent und Geisenheimer Wein-Reimer sind Gastgeber, und Sie, liebe Weinschwester und Weinbrüder sollen sich im Rheingau wohlfühlen“, konstatierten der Vorsitzenden der ausrichtenden Weinbruderschaften.

Und dieses, sich selbst gegebene Postulat, zog sie wie ein „roter Faden“ durch die gesamte Veranstaltung.

Während der Freitagvormittag den Exkursion im Kloster Eberbach und Kiedrich vorbehalten blieb, war die „schwimmenden Weinprobe“ auf dem Fahrgastschiff „Rhenus“ der Bingen-Rüdesheimer-Fähr- und Schifffahrtsgesellschaft (390 Teilnehmer) einer der Höhepunkt dieses Treffens, an dem auch die Rheingauer

Weinkönigin Nadine Jäger teilnahm und die Weinbruderschaften herzlich begrüßte.

Musikalisch umrahmt wurde die Veranstaltung durch verschiedene Gesangsdarbietungen.

Der Ausschank der Weine lag in den Händen des „Tanzkreises Spätlese“ aus Geisenheim und Mitgliedern unserer Weinbruderschaft.

Vom Schiffsanleger Eltvile aus ging es zuerst ein Stück rheinaufwärts, wo auch schon der erste Wein ausgeschenkt wurde.

Anschließend fuhr die „Rhenus“ rheinabwärts. Beim Passieren der Weindörfer – und Städte kamen die Weinfreunde in den Genuss, aus einer Weinbergslage ein Gläschen Wein zu probieren. Das galt sowohl für das Weinanbaugebiet Rheingau als auch für die benachbarten Weinanbaugebiete rechts und links des Rheins.

Die organisatorische Durchführung der Veranstaltungen in Geisenheim lag in den Händen unserer Weinbruderschaft. Während im Hörsaal 32 der Forschungsanstalt Geisenheim die Delegiertenkonferenz stattfand, trafen sich im benachbarten Hörsaal 30 Mitglieder zu weinbauspezifischen Vorträgen und anschließenden Diskussionen.

Im Mittelpunkt der Delegiertenkonferenz stand die Aufnahme der Lorcher Weinjunker in die Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften.

Der Zweite Lorcher Weinjunker, Albert Pohl, stellte, begleitet von der Lorcher Weinkönigin in prägnanter Form Aufgaben und Ziele der Lorcher Weinjunker vor. Der herzliche Beifall zeigt, dass diese Vorstellung genau mit den Leitgedanken der Delegierten übereinstimmt. Das Abstimmungsergebnis war dann auch eindeutig: Die Lorcher Weinjunker wurden ohne eine Gegenstimme in die Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften aufgenommen.

Der Aufnahme in die GdW geht eine Vorstellung beim Delegiertentreffen voraus.

Bei diesem Treffen hat sich auch u.a. der „Weinsenat Binger Mäuseturm e.V.“ mit seinem Consul, Herrn Heinrich Grünewald, vorgestellt.

Den „Thyros-Stab“ als symbolisches Zeichen der Ausrichtung für das nächste Treffen übergab Oberreimer Jürgen Fritz von den Geisenheimer Wein-Reimern an den Ordensrat der Oestereichischen Weinbruderschaft.

Fachvorträge, zeitgleich und im Anschluss an die Delegiertenkonferenz unterstrichen eindrucksvoll die weinbaufachlich und weinwissenschaftliche Bedeutung dieses Treffens.

Die Stadtführung in Geisenheim, bei der die Teilnehmer mit herzlichen Worten von Herrn Bürgermeister Federhen begrüßt wurden, rundete das „Besuchsprogramm“ in Geisenheim, der internationalen Stadt der Reben und des Weines, ab. Mit den Worten „Wir erklären das 17. Treffen der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften für beendet“ verabschiedeten die Vorsitzenden der ausrichtenden Weinbruderschaften die von nah und fern angereisten Weinbrüdern- und schwestern.

Zuvor hatten die Weinbruderschaften Gelegenheit, einen ökumenischen Gottesdienst in der Basilika auf dem Johannisberg (160 Teilnehmer) zu besuchen, der von Herrn Pfarrer Hörnis (katholische Kirche) und Herrn Pfarrer Henkel (evangelische Kirche) gestaltet wurde. Musikalisch umrahmt wurde der Gottesdienst von der „Neuen Rheingauer Kantorei“.

Auf dem Wege zum Fürst-Metternich-Saal von Schloss Johannisberg erwartete „Hoch zu Ross“ der Spätlesereiter unsere Gäste und schilderte die Ereignisse, die schließlich zur Lese der Spätlesetrauben führte.

Im Fürst-Metternich-Saal begrüßte der Hausherr von Schloss Johannisberg, Herr Domänenrat Wolfgang Schleicher, die Gäste und überbrachte auch die Grüße der erkrankten Fürstin Tatiana von Metternich-Winneburg.

Nach einem Rundgang durch den festlich beleuchteten Holzfasskeller, nutzten viele Weinbrüder – und schwestern die Gelegenheit, einigen Weingütern einen Besuch abzustatten und deren Weine zu verkosten oder an einer Führung durch die Johannisberger Weinbergslagen teilzunehmen, wo sie von Mitgliedern der Johannisberger Weinkritik und Geisenheimer Wein-Reimern begleitet wurden. Ein sehr herzliches „Dankeschön“ gilt abschließend allen Helferinnen und Helfern, für Ihr Engagement , das sie an all den Tagen gezeigt haben. Ein Wort des Dankes gilt abschließend dem Projektleiter dieses Treffens, unserem Weinbruder Herbert Heise, der dieses Treffen nicht nur logistisch hervorragend betreut hat, sondern stets freundlich und kompetent zu Auskünften zur Verfügung stand und den vielen Weinbruderschaften das Gefühl vermittelte, als Gäste des Rheingauer Weinkonvents und der Geisenheimer Wein-Reimer stets willkommen gewesen zu sein.

Hans-Ludwig Kimpel

Johannisberg, 15. Juni 2004

Herbert Heise
Projektleiter GdW-Treffen 2004
gdworg@e-profis.de
Tel. 06722-980674
Fax 06722-980676

Pressebericht:

17. Treffen Deutschsprachiger Weinbruderschaften – 10.-13. Juni 2004

"Von Cabinet bis Spätlese"

Unter das Motto hatte die Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW) ihr 17. Treffen im Rheingau gestellt. Ausrichter der viertägigen Zusammenkunft vom 10. bis 13. Juni 2004 waren der Rheingauer Weinkonvent und die Geisenheimer Wein-Reimer. Alle zwei Jahre gibt es ein Treffen der Weinbruderschaften, das im Wechsel zwischen den derzeit 38 angeschlossenen Weinbruderschaften durchgeführt wird.

An Fronleichnam begann das lange geplante Wochenende, zu dem sich über 500 Mitglieder aus Deutschland, Österreich, Schweiz und den Niederlanden angemeldet hatten. Insgesamt waren es über 3000 Teilnehmer, die an 4 Tagen an 14 verschiedenen Einzelveranstaltungen teilnehmen konnten. Das Programm vermittelte ihnen einen spannenden und informativen Einblick in die Rheingauer Weinkultur, mit der Möglichkeit historische Sehenswürdigkeiten zu erkunden, zu bestaunen und sich auch in vielfältigen Gelegenheiten der Faszination Wein im Rheingau hinzugeben. Begleitet wurden die Teilnehmer bei den Veranstaltungen von der Rheingauer Weinkönigin Nadine Jäger.

Bei der offiziellen Begrüßung im Laiendormitorium von Kloster Eberbach durch die Vorsitzenden des Rheingauer Weinkonvent, Dr. Karl-Heinz Zerbe, und der Geisenheimer Wein-Reimer, Jürgen Fritz, kredenzten Rheingauer Ortsweinköniginnen ein Glas „Rheingauer Leichtsinn“. Danach gab es viel Raum, alte Freundschaften zu erneuern und neue zu knüpfen, zwölf Rheingauer Jungwinzer boten ihre Spitzenweine dar. Bei der anschließenden Winzervesper zeigte sich der gärende Wein in musikalischen Klangformen präsentiert von Gerd Kremer. Am Freitag hieß es: Führungen durch bedeutende historische Orte. Parallel zur Führung durch das ehemalige Zisterzienserkloster Eberbach wurde alternativ unter dem Titel "Insel der Gotik" die katholische Valentinus-Kirche in Kiedrich vom Ehrenmitglied des Rheingauer Weinkonvent Dr. h.c. Josef Staab vorgestellt; eine Altstadtführung durch die Wein-, Sekt- und Rosenstadt Eltville entwickelte sich zum kulturellen Hochgenuss. Bei der "Schwimmenden Weinprobe" auf dem Rhein von Eltville nach Bacharach probierten die Weinschwester und Weinbrüder von den Weinen, die auf den Hängen rechts und links der Schiffsroute wachsen - eine traumhafte Landschaft mit faszinierenden Kreszenzen. Entsprechend dem Motto des Treffens standen auserlesene Weine des Rheingaus im Mittelpunkt und wur-

den ergänzt von jeweils einem Wein eines Abgeordneten der nachbarschaftlichen Weinbruderschaften aus Rheinhessen, von der Nahe und des Mittelrheins.

Die Delegiertenversammlung hatte neben den Neuwahlen des Vertrauensrates, der in seiner seitherigen Zusammensetzung plus dem Vertreter der Weinbruderschaft, die das Treffen in 2006 ausrichten wird, einstimmig wieder gewählt wurde, ein umfangreiches Programm abzuarbeiten. Mit Vorstellungen wie: die Weinbruderschaften sind so eine Art Geheimbund oder Clubs von Weintrinkern oder elitären Weinliebhabern räumt die Gemeinschaft der Deutschsprachigen Weinbruderschaften (GDW) auf, eröffnete Wolfgang Narjes, Vorsitzender des Vertrauensrates, die Versammlung. Sie versucht aber auch, Antworten auf das Quo Vadis der Weinbruderschaften und weitere, daraus resultierende Fragen zu geben, z. B.: Wie können die Weinbruderschaften zukunftsorientiert arbeiten, um besonders jüngere Weininteressenten neugierig zu machen? Um weiterhin als Weinbruderschaft attraktiv zu bleiben, muss sie vor allem geistig und intellektuell lebendig gehalten werden. "Wenn wir nicht in die Schublade des Heimatvereins gesteckt werden möchten, nicht zum Club der dickbäuchigen Weinzecher zählen und nicht in die Machoecke gestellt werden möchten, die sich nur die Hucke voll saufen und groß daher reden, was und wie viel sie vom Wein verstehen, dann müssen wir aktiv an einem moderneren Image arbeiten", so Otto Schätzel, Mitglied des Vertrauensrates der GDW und Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen. Dieses Image gilt es zu ändern, denn schließlich ist Weinkultur vor allem kultivierter Weingenuss, Weinkommunikation und gepflegtes Weinerlebnis. Hierzu betonte Schätzel auch: Moderne Weinbruderschaften können durchaus ihren Männerstatus aufgeben, denn gepflegter Weingenuss und gepflegte Weinkommunikation haben weder mit Männern noch mit Frauen, sondern nur mit etwas mit Menschen zu tun. Fazit: Weinkultur ist Humanität.

Ziele und Aufgaben der Weinbruderschaften erläuterte Dr. Karl-Heinz Zerbe, Kapitelältester des Rheingauer Weinkonvents: Vertiefung des Weinwissens durch Vorträge, Seminare, Fachliteratur, Magazine und nicht zuletzt durch praktische Übungen; Förderung der Weinkultur durch Pflege der Jahrhunderte alten Weintradition, Keller und Kunst, Wein als Objekt der Kunst und zur Stimulierung des Künstlers, Wein und Dichtung, maßvoller Trinkgenuss, auch in Verbindung mit Wein und Musik; Kritische Beurteilung der Arbeitsverfahren in Weinbau und Kellerwirtschaft durch Vergleich und Bewertung der bisherigen Methoden mit den neuen Techniken (High-Tec-Methoden). Für konkurrierende neue Verfahren, die traditionsreiche Produkte tangieren, verlangen die Weinbruderschaften eine Kennzeichnungspflicht (z.B. Eiswein künstlich gefrosten) - differenzierte Maßstäbe für Klein- und Großbetriebe; Bewertung und Förderung der Qualität durch Erhaltung des Gebietscharakters in Abhängigkeit von Kleinklima, Boden, Rebsorte, Lage. Die gewachsene Qualität soll im Vordergrund stehen, man sollte seine Lieblingsweine erschmecken können. Bewahrung der Weinkulturlandschaft durch Pflege der Rebfläche, insbesondere Erhaltung der Steillagen, Verstärkung des Weinortcharakters, regionaltypische Architektur, Belebung des Weintourismus durch Soft-Tourismus mit Erschließung des Rebgeländes, Weinwanderwege, Riesling-Route, Riesling-Pfad, Fahrradwege, Versuchsweinberge und Kellerführungen zur Demonstration, Beschilderung; Durchführung von Weinveranstaltungen durch Weinfeste, Erntedankfeiern, Weinproben, Weinreisen, Weinprämierungen, Wein und Kunst, Wein und Speisen; Brücke zum Winzer: Weinschwester und Weinbrüder sind das Sprachrohr der Winzer in den Verbrauchergebieten, sie führen in die Weinthematik ein und klären über Neuerungen auf; sie sind Botschafter des

Deutschen Weines und tun es mit Sachverstand und Liebe zum Wein. Den Winzern sind sie eine große Hilfe, indem sie über neue Entwicklungen im Weinverbrauchsverhalten informieren. Wein und Gesundheit durch maßvollen Weingenuß. Schon im AT steht geschrieben: Wein in Maßen genossen, bedeutet ein langes Leben. Er war und ist Heil- und Stärkungsmittel. Förderung der Geselligkeit durch Feste und Feiern. Es gibt nahezu keine Festlichkeit oder Tafelrunde ohne Wein. Aber auch am Stammtisch und im Freundeskreis spielt der Rebensaft eine wichtige Rolle. Wir freuen uns sehr, dass der Wein ein anregendes und erfrischendes Getränk ist, das die Kommunikation fördert.

Forschungsanstalt Geisenheim:

In Fachvorträgen stellten die Fachgebiete der Forschungsanstalt Geisenheim den über 200 Teil-

nehmern alternativ zur Delegiertenkonferenz die oenologischen Forschungsschwerpunkte dar.

Begrüßt wurden die Teilnehmer der Weinbruderschaften im großen Hörsaal durch Direktor Prof.

Dr. K. Schaller, der die Forschungsanstalt und die Geisenheimer Fachbereiche der FH Wiesbaden

FÜR WEINBAU UND GETRÄNKETECHNOLOGIE, GARTENBAU UND GARTENARCHITEKTUR VORSTELLTE.

DANACH FOLGTEN KURZVORTRÄGE ZU FOLGENDEN THEMENSCHWERPUNKTEN:

Klimaveränderung - Stress für die Rebe (Prof. Dr. H.R. Schultz, Fgb. Weinbau), Aktuelle Züchtungsziele und ihre Realisierung über Kreuzungs- und Selektionszüchtung (Prof. Dr. E. H. Rühl, Fgb. Rebenzüchtung), Kann die moderne Biotechnologie die klassischen Züchtungsverfahren unterstützen?

(Prof. Dr. M. B. Schröder, Fgb. Botanik), Neue Krankheiten und Schädlinge im Weinbau (Prof. Dr.

B. Berkelmann, Fgb. Phytomedizin), Sensorik als objektives Bewertungskriterium für Wein (Dipl.

Oenologe M. Gaugler; Fgb. Kellerwirtschaft). Die Teilnehmer wurden an diesem Vormittag in kurzer

aber prägnanter Weise über den aktuellen Stand der Forschung und Wissenschaft der Oenologie informiert.

Beim Rundgang durch die gartenbaulichen Fachgebiete wurden Forschungsschwerpunkte aus den

Fachgebieten Obstbau, Zierpflanzenbau, Botanik, Bodenkunde und Gemüsebau demonstriert und

fachkundig kommentiert.

"Deutsche Wein-Vision 2020? - und was noch???,

Auch diesem Thema stellte sich die GDW. Kurzvorträge und Podiumsdiskussion mit Wein-Experten der Forschungsanstalt, der Fachhochschule Geisenheim und

aus der Weinwirtschaft: Dir. Otto Schätzel, DLZ Oppenheim, Dir. Prof. Dr. K.

Schaller, FA Geisenheim, Prof. Dr. H. Schultz, Prof. Dr. M. Christmann, Prof. Dr.

D. Rauhut und Prof. Dr. H. Dietrich zum Thema: "Die Stärken des deutschen

Weines in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft" unter der Moderation der

ehemaligen Deutschen Weinkönigin Judith Honrath. Was ist zu tun, dass deut-

schischer Wein wieder an die Weltspitze kommt? Was sind die Forschungsziele in

Weinbau und Oenologie? Wie gehen wir mit der Globalisierung und den sog. neu-

en Kellertechniken um - verteufeln oder zumindest teilweise akzeptieren oder ... ? Durchgehende Weinqualität ist und bleibt weiterhin von entscheidender Bedeutung! Dazu gehört das Qualitätsstreben im Weinanbau. Es geht auch um Tugend und Laster im Weinkeller (Gärung, Hefeinsatz etc.) und ganz besonders um die derzeit verfügbare und zukünftig anzuwendende Technik in der Kellerwirtschaft (maßgeschneiderte Weine oder unverfälschte Originale?). Nicht zuletzt fasziniert auch das Thema Wein und Gesundheit - auch wie verhält es sich mit den pflanzlichen Inhaltsstoffen wie Polyphenolen etc.? Es war schon eine etwas schwerer zu verdauende Kost - aber sie zeigte Interessierten und Verständigen sehr deutlich und einprägsam: wir sind mitten in der Globalisierung mit daraus resultierenden permanenten Veränderungen und Herausforderungen.

Fazit für die GDW: Sie setzt sich dafür ein, den weininteressierten Verbraucher mit der Einzigartigkeit des Kulturguts Wein vertraut zu machen und ihn gegenüber industriell, uniform hergestellten Weinen zu sensibilisieren und weinbauliche und kellerwirtschaftliche Verfahren, die die Typizität und Authentizität der Weine gefährden, nicht zu unterstützen.

Beständiger Wandel wird die Weinbruderschaften auf sehr lange Jahre begleiten. Diesen Herausforderungen stellt sich die GDW. Sie weiß, dass Weinkultur Netzwerke und Freundschaften braucht - das ist gern angenommene Basisarbeit. Weinkultur braucht auch wirtschaftliche Blüte! Prosperität nicht nur zum Überleben sondern zur Weiterentwicklung. Die Weinbruderschaften sorgen auch für das Miteinander der Generationen und der Andersdenkenden.

Als Alternativprogramm wurde am Samstag eine Historische Stadtführung durch Geisenheim der „Internationalen Stadt der Rebe und des Weines“ mit einem Empfang durch Bürgermeister Manfred Federhen angeboten.

Ein Glanzpunkt des Treffens war der die abendliche Rheingau-Gala im Laiendormitorium von Kloster Eberbach. Zum Festmenü gab es superbe Weine und Sekte des Rheingaus, die sich als exzellente Speisenbegleiter zeigten. Und dieses kulinarische Vergnügen erhielt sein I-Tüpfelchen durch die charmanten, fesselnden Auftritte von Ulrike Neradt, die als Mitglied des Rheingauer Weinkonvents an diesem Abend nicht fehlen wollte und durfte. Lang anhaltender Applaus zeigte, dass sie mit ihren mundartlich-heimatlichen Parodiestückchen bis hin zu ihren kabarettistischen, ja extravaganten Darbietungen, die Herzen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer erobert hatte. Majestätischen Glanz erhielt der Abend durch die Deutsche Weinprinzessin Lisa Edling und war so die gelungene Symbiose von Kultur, Wein und Speisen an großartiger, historischer Stätte.

Der letzte Tag begann mit einem ökumenischen Gottesdienst in der Schloss Johannisberger Basilika. Dann das Treffen mit dem „wirklichen“ Spätlesereiter und dem Empfang durch Domänenrat Wolfgang Schleicher im Metternichsaal - dazu köstliche Weine aus der Weinbaudomäne Schloss Johannisberg. Der historische Weinkeller wurde auch besichtigt. Die Johannisberger Weinkönigin Michaela I. lud zur anschließenden Wanderung durch die Johannisberger Weinlagen und einem Besuch bei den Winzern ein. Es war eine willkommene und gute Möglichkeit zum Ausklang eines Treffens ohne gleichen. Dies bestätigte noch einmal das Motto des 17. Treffens der Deutschsprachigen Weinbruderschaften: "Von Cabinet bis Spätlese" - mit besten Gelegenheiten alte Freundschaften noch mehr zu vertiefen, manche neue zu schließen und der Faszination Wein in vielen neuen Facetten so richtig erliegen zu können. Die vielen Rheingauer Mitglieder der Geisenheimer Wein-Reimer und des Rheingauer Weinkonvents waren ausgezeichnete Gastgeber und haben den Teilnehmern das Rheingauer Kulturerlebnis zum Anfassenden geboten.

Das 18. Treffen der Deutschsprachigen Weinbruderschaften im Jahre 2006 wird vom 15. bis 18. Juni in Wien stattfinden. Soviel sei jetzt schon verraten: Es wird ein Galadiner im historischen Rathaus der Stadt Wien geben. Geplant sind ein Heurigenbesuch in Grinzing und Weinexkursionen in die Wachau (Spitzenweißweine an der Donau), ins Burgenland (Rotweine und Süßweine vom Feinsten), nach Klosterneuburg (Geschichte und Tradition des österreichischen Weinbaus).

Die Rheingauer Weinbruderschaften Rheingauer Weinkonvent und Geisenheimer Wein-Reimer sagen „Auf Wiedersehen 2006 in Wien.“

**Predigt, gehalten von Pfarrer Volker Henkel
im ökumenischen Gottesdienst anlässlich des
17. Treffens der deutschsprachigen Weinbruderschaften**

Basilika, Schloss Johannisberg, Sonntag 13. Juni 2004

Lieber Bruder Hörnis,
liebe Festgemeinde!

I

Eine Traube – so groß, dass zwei Männer sie tragen müssen. Wo solche Trauben wachsen, dort muss das gelobte Land sein. Wer kann das nachempfinden, wenn nicht Sie, liebe Gemeinde, die Sie heute den letzten Tag des Treffens der deutschsprachigen Weinbruderschaften mit diesem Gottesdienst beginnen.

Das gelobte Land. Vierzig Jahre wanderte das Volk Israel auf der Suche nach diesem gelobten Land durch die Wüste. Vierzig harte, entsagungsvolle Jahre waren das gewesen. Auch Jahre des Zweifels und des Selbstzweifels, des Wechsels von Resignation und guter Hoffnung: „Werden wir ankommen? Werden unsere Kräfte reichen? Wird Gott es gut mit uns meinen? Gibt es ein Morgen, ein Leben nach der Wüstenzeit? Ein Leben, über das man wird sagen können: Es war Mühe und Arbeit und es war immer wieder auch herrlich.“

Dann kommen sie in das Grenzgebiet zu Palästina. Sie senden Botschafter aus, die das Land erkunden sollen.

Die Bibel erzählt:

Und der HERR redete mit Mose und sprach:

„Sende Männer aus, die das Land Kanaan erkunden, das ich den Israeliten geben will, aus jedem Stamm ihrer Väter je einen Mann, lauter Älteste.“

Und sie kamen bis an den Bach Eschol und schnitten dort eine Rebe ab mit einer Weintraube und trugen sie zu zweien auf einer Stange, dazu auch Granatäpfel und Feigen. Und nach vierzig Tagen, als sie das Land erkundet hatten, kehrten sie um,

gingen hin und kamen zu Mose und Aaron und zu der ganzen Gemeinde der Israeliten in die Wüste Paran nach Kadesch und brachten ihnen und der ganzen Gemeinde Kunde, wie es stand, und ließen sie die Früchte des Landes sehen.

Und sie erzählten ihnen und sprachen: „Wir sind in das Land gekommen, in das ihr uns sandtet; es fließt wirklich Milch und Honig darin, und dies sind seine Früchte.“

4. Mose 13, 1, 2, 23 - 27

Endlich ist es also in greifbare Nähe gerückt, das gelobte Land, wo Milch und Honig fließen. Ein verheißungsvolles Land. Zwei Männer tragen an einer Traube. Wir wissen natürlich, dass es sich dabei nicht um einen besonderen Klon handelt, der Forscher- und Züchterherzen höher schlagen lässt, sondern um ein

wunderbares Symbol-Bild: Nicht nur, dass man nicht mehr hungern wird – Überfluss wird da sein im gelobten Land. Nicht nur das Allernotwendigste wird es geben, nein, viel, viel mehr: Dort wird das Leben immer wieder auch ein Fest sein. Eine Traube – von zwei starken Männern getragen, was für eine Verheißung, was für ein Trost, was für eine Ermunterung für die schweren Wüstenzeiten, die wir alle im Laufe unseres Lebens einmal erleben. Und was für ein Ansporn, das Leben immer wieder neu zu wagen.

Es ist kein Zufall, dass die Bibel so oft von Menschen erzählt, die feiern, tanzen, singen und sich ihres Lebens freuen. (Wohlgedacht: ich rede vom Feiern, nicht vom besinnungslosen „Einen-drauf-Machen“!!) Sie erzählt so oft davon, um eine tiefe Lebenserfahrung weiter zu geben: Wo wir in der Hochstimmung des Lebens wirklich feiern, da kommen wir nicht selten wieder einmal dem Schöpfer des Lebens auf die Spur, dem, der dieses herrliche Leben geschaffen hat. Wenn wir wirklich das Leben feiern, wird nämlich darin auch deutlich: Unser Leben hat Ziel und Sinn, es hat Geborgenheit und Würde, ja, es hat eine Ahnung von einer letzten großen Erfüllung, die Gott schenken wird – es ist eben unendlich mehr und anderes als nur ein Dahinleben. Das alles inszenieren und erleben wir, wenn wir wirklich feiern. Wir genießen das herrliche Leben. „Wer nicht genießt, wird ungenießbar“, sagt eine Redewendung. Wir wissen alle, dass das stimmt. Und im Talmud, der jüdischen Bibelauslegung, lesen wir: „Wer sich einen erlaubten Genuss entgehen lässt, ist ein Narr.“

Eine Traube, von zwei Männern getragen: Wir werden durch dieses Bild gerade von der Bibel daran erinnert, das Genießen des Lebens nicht zu vergessen: „Wer sich einen erlaubten Genuss entgehen lässt, ist ein Narr.“ Sollte es am Ende auch so sein, dass rechtes Genießen, Lebensweisheit und Glaube Geschwister sind? Ja, es ist so: Rechtes Genießen, Lebensweisheit und der Glaube sind Geschwister. Das will ich nun unter drei Aspekten entfalten.

II

Zum einen. Wer wirklich genießen kann, hat das Staunen noch nicht verlernt. Dem ist noch nicht alles zur abgestumpften Routine geworden. Der ist nicht eng im Kopf, im Herzen, in der Seele. Ich wette: Ein bornierter Mensch kann nicht staunend genießen.

Nun haben wir heute Morgen ja viele Genießer unter uns. Viele von Ihnen haben sich an diesem langen Wochenende auf den Weg in den Rheingau gemacht, in eine Kulturlandschaft, die ja geradezu programmatisch für Lebens- und Weingenuß steht.

Ihre Rheingaureise hat dabei durchaus auch ein bisschen was von einer Wallfahrt:

Man lässt sich aus dem Alltag holen, darf Schönes erleben, staunt über die Schönheiten der Natur, nimmt auch gewisse Mühen und Kosten auf sich und ist mit vielen anderen auf ein verehrungswürdiges Ziel hin unterwegs. Das Ziel sind natürlich die herrlichen Weinlagen des Rheingaus und die ebenso herrlichen Weine, die dort wachsen.

Diesen Wein zu genießen ist ja erst recht eine Schule des Staunens. Wie unterschiedlich ist der Wein von Jahrgang zu Jahrgang, von Lage zu Lage! Wie überraschend, ja überwältigend kann das Aromenspiel eines Weines sein! Und nie hat man dabei ausgelernt, nie ist man am Ende der Überraschungen und Entdeckungen angelangt. Sie merken, liebe Gemeinde, ich gerate langsam ins Schwärmen!

Gerade deshalb sage ich auch: Wie arm wären wir, wenn der Wein nicht mehr zum Staunen wäre. Wenn er ein Fabrikprodukt würde, gesteuert, geschmackskalkuliert, zusammengemixt, designt. Wir müssten einen solchen Wein gar nicht mehr probieren – wir wüssten eh schon, wie er schmecken wird, weil wir seinen Geschmack programmiert hätten.

Wir ahnen, was wir alles verlieren können, wenn wir der Natur nicht mehr erlauben, uns zu überraschen und zum Staunen zu bringen. Das ist ja doch die große Gefahr: Wenn wir zuviel „machen“ und in den Griff bekommen wollen, dann fehlt plötzlich etwas, dann geht etwas Wesentliches verloren. Dann kennen wir zwar von allem den Bauplan, die Mixtur und den Preis – und verlieren aber ganz schnell das Erlebnis des Besonderen, des Unvergleichlichen. Noch mehr: In unserer Seele und im Herzen verlieren wir dadurch auch das Gefühl für das Geheimnis des einmalig Wertvollen und Natürlichen. Und so auch das Gespür für die Kraft und Schönheit der schöpferischen Natur und des Schöpfers: „Was hülfte es dem Menschen, wenn er die ganze Welt gewönne und nähme doch Schaden an seiner Seele?“ (Matthäus 16, 26) Wir sollten hier durchaus an diese Warnung des Neuen Testamentes denken.

III

Zum anderen. „Wer sich einen erlaubten Genuss entgehen lässt, ist ein Narr.“ Denn wer nicht staunend genießen kann, der wird auch nicht das beglückende Gefühl tiefer Dankbarkeit kennen. Theologisch gesagt: Der wird blind sein, für die Segnungen, die Gott ihm schickt.

An dieser Stelle will ich es ganz praktisch werden lassen und Sie gleichsam zu einer wein-meditativen Übung einladen.

Wenn Sie wieder zuhause sind, an einem ruhigen Nachmittag oder Abend, dann nehmen Sie sich doch einmal eine gute Flasche Wein (als Rheinhesse erlaube ich mir zu sagen: Es muss nicht unbedingt ein Gewächs aus dem Rheingau sein!), ein Blatt und einen Stift. Während Sie den Wein genießen, schreiben Sie doch einmal auf, wofür Sie im Blick auf ihr Leben dankbar sein können. Sie werden staunen, wie schnell eine stattliche Liste der Dankbarkeit entstanden ist. Manches wird Dankbarkeit gegenüber Menschen dokumentieren. Vieles wird ein Dank an Gott sein.

Ich vermute, dass es ganz grundsätzlich so ist: Wer wirklich genießen kann, der wird immer auch zu Gott hin dankbar werden. Lassen Sie mich das humorvoll noch etwas zuspitzen! Ich kann mir auch nicht vorstellen, dass ein wirklicher Weinliebhaber und Weingenießer im Grunde seines Herzens ein Atheist ist. Wer als Weintrinker Atheist ist, hat eben noch keinen hinreichend guten Wein getrunken.

Wer genießt, wird dankbar werden. So wird er – das ist der dritte Aspekt – sich auch bemühen, verantwortungsvoll zu leben.

IV

Er wird also verantwortungsvoll leben. Denn es gibt keinen Genuss ohne rechtes Maß. Wirklicher Genuss ist nie besinnungslos, nie maßlos. Wer genießt, wird lernen einzuteilen. So wird er auch das Teilen lernen. Denn die Besinnlichkeit des Genießens wird ihn daran erinnern, dass andere weniger, oft viel weniger haben und doch so gerne auch etwas von der Herrlichkeit des Lebens erfahren möchten. Im Bild gesagt: Wenn der Korken „plopp“ macht, ist das nie nur ein Signal der Vorfriede für den, der den Korkenzieher in der Hand hält, sondern auch eine – aus Dankbarkeit kommende – Einladung an den, der nichts in der

Hand hat und vielleicht am Verhungern und Verdursten ist. Rechter Genuß macht barmherzig und großzügig.

Wer dankbar genießt, wird auch nicht alles für sich und jetzt und gleich haben wollen: Er wird wachsen und reifen lassen, die Menschen ebenso wie den Wein. Er wird auch an die kommenden Generationen denken und auch denen etwas in den Keller legen. Es ist schon so: Wer den Wein wirklich genießt, dessen Seele wird weit.

V

Liebe Gemeinde!

„Wer sich einen erlaubten Genuss entgehen lässt, ist ein Narr.“ Jetzt wissen wir, weshalb. Weil solch ein Mensch in der Gefahr steht, nicht staunen, nicht danken und nicht verantwortungsvoll leben zu können. Weil solch ein Mensch in der Gefahr steht, das gelobte Land vor Augen in der Wüste zu bleiben – und so die Herrlichkeit des Lebens zu verpassen.

Als die Kundschafter mit der riesengroßen Traube ankamen, da versammelten sich die Kinder Israels um sie und sagten: „Wo solche Trauben wachsen, da wollen wir leben, da meint Gott es gut mit uns. In dieses Land wollen wir gehen, wir wären sonst Narren.“ Dann haben sie sich auf den Weg gemacht.

So wie wir uns immer wieder auf den Weg machen müssen. Manchmal zaghaft und mit Ängsten. Hoffentlich immer wieder auch mit Kraft und Lebensmut, ja auch mit Glaubenskraft und dem Gottvertrauen, das uns hilft, keine Narren zu sein.

RHEINGAU-GALA IM KLOSTER EBERBACH

Versuch einer Darstellung in acht Gesängen

Schon nahen sie, die edlen Damen
Mit ihren schönsten Roben angetan,
Und auch die Herrn von Rang und Namen,
Sie schreiten stolz und würdevoll heran,
Um teilzunehmen in gehob'ner Atmosphäre
Im Kloster Eberbach am Galafest der GdW.
Dabei zu sein bedeutet Freud und Ehre
Des Treffens Höhepunkt ist das Dinér.

Man macht Honeurs, man küsst der Damen Hände,
Parliert und nippt dezent am Sekt,
Man lauscht dem Grusswort, das gewählter sein nicht könnte
Und merkt mit Freude, die Regie läuft hier perfekt.
Im grossen Gästesaal geht man zu Tische,
Festlich geschmückt in Blumenpracht erglänzt der Saal,
Der erste Wein im Glas zeigt funkelnd seine Frische,
Man trinkt der Runde zu und freut sich auf das Mahl.

Mit Liebe und Geschmack sind ausgewählt die Speisen,
Und sie ergänzt mit Sorgfalt ausgesuchter Wein.
Nicht einer schmeckt nach Leder, Holz und Eisen.
So herrlich ißt und trinkt man nur am Rhein.
Das Fest erklimmt sein höchstes Mass
Durch die Präsenz der Winzerköniginnen.
Ihr goldner Glanz und der im Glas
Berauscht den Gast in allen Sinnen.

Jedoch, herrje! Rast da ein Sturm durch Klosterhallen?
Springt da bereits der Teufel aus dem Weine?
Ist´s gar ein Engel, der herabgefallen?
Nein, eine Frau ist´s, aber was für eine!
Wie eine wilde Löwin fährt sie auf die Bühne,
Mit einem Schlag hat sie die Gala in der Hand.
Schon rasen Männerherzen, strahlt die Miene,
Dann legt sie los, ganz außer Rand und Band.

Sie singt Chansons, wie keines vorher je ertönte,
Sie rezitiert, was Dichtkunst hier geschaffen hat am Rhein,
Sie tanzt mit Stroganoff, wie es Bolschoij nicht besser könnte,
Ihr Temperament durchdringt dir Mark und Bein.

Ist das die Martinstaler wilde Sau?
Nein! Schreit der Brüderchor, ich straf euch lügen!
Denn dieser schönen, ach so wilden Frau
Muss jedes Männerherz zu Füßen liegen!

Den Damen riet sie: „nimm dir einen alten!“
Die gab es nicht, man sah nur würd´ge, ehrenwerte Herrn,
An die´s für Damen lohnt, sich anzuhalten
Und aufzublicken, wie zum Abendstern.
Das schönste Fest muss einmal enden,
Auch schwindet nach und nach der Kerzen Schein.
Obwohl wir ewig weiterfeiern könnten,
Ist´s Zeit für einen letzten Becher Wein.

Stoßt, Brüder, an und laßt es nochmals klingen,
Sodass es widerhallt aus allen Klostermauern,
Laßt uns nochmals aus vollem Herzen „prosit“ singen,
Eh wir von hinnen ziehen müssen mit Bedauern.
Zum Schluß habt alle dank, dass mir im Bruderkreise
Zu weilen, ward zuteil die Ehr´ und Freundlichkeit,
Und laßt uns hoffen, dass wir bald in gleicher Weise
Feiern ein Wiederseh´n, so Gott uns schenkt die Zeit.

Schon bald umfängt die laue Nacht
Uns, die beschwingt nicht nur vom Wein.
Und mancher hat beim Geh´n gedacht:
„so schön und lustig kann´s im Kloster sein!“
Ja ja, bei solchen Frauen, solchem Wein,
Wie heute Herz und Seele sie gelabt,
Ist´s wunderschön, ein Klosterbruder sein,
Da wär ich gern des Klosters Abt.

„Wanderung durch die Geisenheimer Weinbergslagen“

— 6. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 24. Juli 2004 —

Das Weingut Klaus Holschier am Geisenheimer Nordring war der Ausgangspunkt zur einer Wanderung durch bekannte Geisenheimer Weinbergslagen. Frisch gestärkt mit einem Gläschen Sekt konnte man auf des „Schuster's Rappen“ aufbrechen.

Unser Weinbruder Klaus Holschier, der die Wein-Wander-Schar auf dem Streifzug durch die Weinbergslagen begleitete, wusste viel Interessantes aus dem Weinbau und der Geschichte um den Weinbau zu berichten. Neben „Informationen“ nach es natürlich auch „Destugation“. Die erste „Station“ war der Geisenheimer „Hausberg“, unser „Rothenberg“.

Der Literatur¹⁾ entnehmen wir, dass schon 1145 sich Ruthard de Rothenberch nach diesem Berg nennt. Etwa 1315 wird er „Rodenberg“ genannt; vermutlich nach der roten Eisenoxid-Farbe des mit Tonschiefer durchsetzten Quarzits.

Dem Kreuz auf dem Rothenberg entnehmen wir folgende Inschrift:

Nach alten Sagen trieb einst der Wind
eine Mühle, wo nun diese Reben sind.
Dieses Weinfeld hat 1908
Graf Friedrich von Ingelheim jung gemacht.

Im Schatten eines Baumes probierten die Wein-Reimer den ersten Wein: „2003er Geisenheimer Rothenberg, Riesling QbA trocken aus dem Erbslöh'schen Weingut.

Die Lage „Rothenberg“ umfasst ca. 36 ha, und ist überwiegend mit Riesling bestockt. Im Süden des Rothenbergs liegen tiefgründige, kalkhaltige Löse, Grundwasserböden sowie tiefgründige Schiefer – und Quarzitböden (Taunusquarzit); im Norden Mergelböden, zum Teil mit Löß bedeckt.

Die Weine des „Rothenbergs“ sind von fruchtiger Note, mit feiner, rassiger Säure und zeichnen sich durch eine lange Lebensdauer aus.

Und weiter zog es die Wein-Reimer-Schar in Richtung Kläuserweg

Bereits im Jahre 1292 wird diese Lage als „via Clusen“ erwähnt; eine ähnliche Bezeichnung finden wir im 14. Jahrhundert mit dem Hinweis auf „Cluserweg“.

Die Gegenwart war um Vieles angenehmer, als die Wanderer einer 2002 er Geisenheimer Klüserweg, Spätlese trocken, aus dem Weingut Graf-Müller, verkosten konnten.

Alle guten Dinge sind deren drei, sagt der Volksmund. Und so war es auch bei dieser Wanderung. Ein Abstecher in die Lage Fuchsberg. bildete den Abschluss dieser Exkursion.

Der „Fuchsberg“, bereits 1225 urkundlich erwähnt, benannt nach dem Fuchs, der besonders in diesen Böden seine Bauten angelegt hat.

Einen 2002er Geisenheimer Fuchsberg, Riesling trocken, aus dem Weingut Tannenhof ließen sich die Wanderer munden bevor man sich dem Ziel des Wandernachmittags zuwandte.

¹(1) Vinothek der Deutschen Weinbergslagen, 1982 (Rheingau), Ambrosi/Breuer,

Keinen Ausflug ohne Schlussrast – so ist es auch bei den Wein-Reimern.
Wein-Schwester Anette Brunk vom „Hof Rheinblick begrüßte die Wanderer mit einem Glas Sekt.
Bei einer guten Brotzeit saß man noch lange zusammen und ließ den schönen und sonnigen Nachmittag noch einmal „Revue“ passieren.

Hans-Ludwig Kimpel

Sommerfest der Geisenheimer Wein-Reimer

— 7. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 13. August 2004 —

Unter dem Motto „Es klappert die Mühle am Elsterbach“ trafen sich die Geisenheimer Wein-Reimer zu ihrem traditionellen Sommerfest, das diesmal in der Ostermühle der Familie Karl Daniel stattfand.

Einige suchen einen Platz an der Sonne, unverdrossene Kultursüchtige wallfahren zu den Theater- und Opernfestivals, andere genießen die Annehmlichkeiten einer Kreuzfahrt auf den Meeren unserer geliebten Erde.

Die Geisenheimer Wein-Reimer jedoch lassen sich jedoch auch nicht vom „Freitag, dem 13.ten“ irritieren und haben in den Sommermonaten schon fest in ihrem Terminkalender notiert: „Ihr Sommerfest“!

Neben den fachlich bezogenen Veranstaltungen bietet gerade das Sommerfest ausgiebig Gelegenheit, neue Bekanntschaften zu schließen und bestehende Freundschaften zu vertiefen.

Feierten die Wein-Reimer ihr Sommerfest stets bei einem ihrer Winzer, so gingen die Wein-Reimer diesmal „fremd“: Karl Daniel ist Mitglied im Rheingauer Konvent, zu dem die Geisenheimer Wein-Reimer sehr engen Kontakt pflegen.

Mit einem Glas Sekt begrüßte die Familie Daniel die Gästeschar und nach dem man sich von den Köstlichkeiten aus der Küche gestärkt hatte, führte der Gastgeber die Gästeschar durch sein Weingut. Im Fass- und Flaschenkeller erfuhren die Zuhörer einiges über die Geschichte und die Betriebsphilosophie seines Weingutes.

Die frühere Getreidemühle wurde in den 70er Jahren zum Weingut umgebaut.

Den „Reigen“ der Mühlen im Elsterbach „eröffnet“, von Johannisberg aus beginnend, die „Schamari-Mühle. Dann folgen in nördlicher Richtung die Elstermühle, die Weihermühle und dann die Ostermühle, dem Veranstaltungsort unserer Gastgeber.

Auf einer Rebfläche von 9 ha, die sich auf Geisenheimer, Johannisberger und Oestricher Lagen verteilt, werden 86% Riesling, 12% Spätburgunder und 2% Weißburgunder angebaut.

Dass durch den qualitätsorientierten Weinbau fruchtbetonte Rieslinge & elegante Burgunder erzeugt werden, davon konnte man sich bei einer kleinen Weinprobe überzeugen, die auch einen aktuellen Überblick in sein aktuelles Sortiment gab. Dabei fanden die Weine aus dem Jahr 2003 besonderes Interesse.

Bis in die späten Abendstunden saß man noch gemütlich beisammen und lauschte den Klängen von Helmut Höhn am „wohltemperierten, elektronischen Klavier“.

Hans-Ludwig Kimpel

Wofür braucht der Winzer ein Weinlabor?

— 8. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 15. Sept. 2004 —

Eine Antwort auf diese Frage bekamen die Geisenheimer Wein-Reimer bei ihrem Kellermeister und Inhaber des Weinlabors Werner Vogel in Geisenheim.

Gestärkt mit einem Gläschen „Leichtsinn“ aus dem Erbslöh'schen Weingut, kredenzt von Herrn Stefan Bigus, ging es in die „geheiligten Hallen“ des Weinlabors.

Im Weinlabor begrüßte Werner Vogel die zahlreich erschienenen und wissbegierigen Wein-Reimer und schilderte Ihnen die Anfänge des Weinlabors Vogel.

Der Vater (von Werner Vogel) gründete 1955 das Labor und leitete es bis zu seinem Tod im Jahre 1981. Mit 25 Jahren übernahm Werner Vogel das Labor von seiner Mutter, einer gelernten Chemotechnikerin bei Fresenius.

Von der Vergangenheit in die Zukunft:

Das heutige Gebäude wurde im Jahre 1998 nach Plänen des Architekten Dahl in Stephanshausen nach ökologischen Grundsätzen gebaut und vermittelt eine anheimelnde Atmosphäre.

Vier Mitarbeiter/Innen (drei in Geisenheim und eine in Erbach) sorgen für einen reibungslosen Geschäftsablauf.

Was macht nun das Weinlabor?

Interessiert lauschten die Wein-Reimer den Ausführungen unseres Kellermeisters:

Der Schwerpunkt der Arbeit liegt in der Weinuntersuchung im Herbst. Wenn der Wein im Keller ausgebaut und abgefüllt ist, erfolgt die Anmeldung zur amtlichen Qualitätsprüfung beim Weinbauamt in Eltville. Grundlage hierfür ist die Vorlage eines Analysezeugnisses von einem besonders zugelassenen Untersuchungslabor.

Auch wenn in einem Weinlabor die Weinanalyse in einem „EDV-gestützten“ Verfahren durchgeführt wird, so kommt man an „EVA“ = **E**rfassung, **V**erarbeitung, **A**uswertung nicht vorbei.

Am Anfang steht die Erfassung der Identifikationsmerkmale. Danach wird in einem ersten Schritt der Alkoholgehalt durch Destillation bestimmt.

Die Destillation war ein schon in der Alchemie angewandtes Verfahren, durch Erhitzen eine Flüssigkeit zu verdampfen und durch Abkühlung des Dampfes die Flüssigkeit in reiner Form als sog. Destillat wieder zu gewinnen. Die heutige Bedeutung der Destillation beruht auf der sog. Fraktionierten Destillation, d.h. der Trennung von Mischungen, deren Bestandteile verschieden hohe Siedepunkte besitzen.

Den Alkoholgehalt einer Flüssigkeit misst man entweder in Vol.-%, Grad (°) oder g/l (8 g/l = 1 Vol.-%). Alkohol entsteht bei der Vergärung des im Most enthaltenen Zuckers durch Hefen.

Die Alkoholausbeute liegt bei 51%, der Rest ist Kohlendioxyd (CO₂). Weine aus kühleren Klimazonen in Europa (z. B. nördlich der Alpen) weisen Alkoholgehalt von 8-13 Vol.-% auf, wobei durchgegorene Weine stets einen höheren Alkoholgehalt haben, als Weine mit Restsüße. So liegt der Alkoholgehalt bei Auslesen

meistens unter 10 Vol.-%, während er bei einem durchgegorenen Qualitätswein bis 12 Vol.-% betragen kann.

Das EG-Recht unterscheidet zur Zeit folgende Arten von Alkoholgehalt:

1. Vorhandener (tatsächlicher) Alkoholgehalt:
Die Anzahl von Volumenanteilen Alkohol, die in 100 Volumeneinheiten des betreffenden Erzeugnisses enthalten ist;
2. Potentieller Alkoholgehalt:
die Anzahl von Volumeneinheiten Alkohol, die durch vollständige Gärung des in 100 Volumeneinheiten des betreffenden Erzeugnisses enthaltenen Zuckers gebildet werden kann;
3. Gesamtalkoholgehalt:
die Summe aus vorhandenem und potentiellm Alkoholgehalt
4. Natürlicher Alkoholgehalt:
Der Gesamtalkoholgehalt des betreffenden Erzeugnisses vor jeglicher Anreicherung

Ferner ist die Kenntnis der Säuren für Winzer und Weinlabor sehr wichtig.

Die verschiedenen Säuren zählen sowohl beim Most als auch beim Wein zu den wesentlichsten Inhaltsstoffen.

Die wichtigsten sind die Weinsäure und die Apfelsäure, daneben kommen noch Zitronensäure, Gerbsäure, Milchsäure und andere in geringen Mengen vor. Während des Wachstums der Traubenbeeren nimmt der Gehalt an Säuren zunächst zu, und zwar überwiegt die Apfelsäure.

In der Reifephase geht der Säuregehalt dann wieder langsam zurück, wobei die Apfelsäure schneller als die Weinsäure abgebaut wird.

Die Säuremenge ist abhängig vom Jahrgang, der Traubensorte und der Lage und daher relativ großen Schwankungen unterworfen.

Untersucht wird der Wein nach Nährstoffen und Stickstoffverbindungen.

Nährstoffe, so unser Kellermeister, sind Elemente, die für das Wachstum der Pflanze notwendig sind. Ein Nährstoff kann nicht durch ein anderes Element ersetzt werden und führt bei Mangel zu Störungen in der Rebenentwicklung. Die Nährstoffe werden je nach der benötigten Menge in Haupt- und Spurennährstoffe unterteilt. Zur ersten Gruppe gehören: Stickstoff, Phosphor, Kalium, Kalzium, Magnesium, Schwefel, Kohlenstoff, Sauerstoff und Wasserstoff, wobei die letzten vier in Luft und Boden so reichlich vorkommen, dass sie für die Düngung des Weinstocks nicht benötigt werden. Als Spurenelemente gelten: Eisen, Zink, Mangan, Bor, Kupfer, Molybdän und Chlor.

Bei dem Rundgang durch das Weinlabor lernten die Wein-Reimer zwei sehr wichtige Messgeräte kennen:

Das Pyknometer:

Das Pyknometer ist ein auf einen bestimmten Inhalt (mindestens 50 oder 100 cm³) geeichtes Glasgefäß mit engem, ausgezogenem Hals zur genauen Bestimmung der Dichte von Flüssigkeiten. Das Pyknometer wird im Weinlabor zur exakten Ermittlung des Mostgewichtes, der Dichte und des Alkoholgehalts im Wein eingesetzt.

Der Biegeschwinger:

Bei diesem Messgerät kann anhand der Schwingungsdämpfung in einem temperierten oszillierenden Glasröhrchen die relative Dichte von Oechslegraden von Flüssigkeiten sehr exakt gemessen werden. Verbunden mit einem automatischen Probengeber ist die Abarbeitung einer großen Probenanzahl in relativ kurzer Zeit möglich.

Das Refraktometer:

Das Refraktometer ist ein optisches Messgerät, mit dem der Zuckergehalt von Traubensaft (Most) bestimmt werden kann.

Die Mostwaage:

Die Mostwaage dient zur Ermittlung des Mostgewichtes. Sie besteht aus einem mit Quecksilber oder Bleischrot beschwerten zylindrischen Glaskörper, der in einen langen, runden oder abgeplatteten, die Skale enthaltenden Hals ausläuft.

Die Bestimmung des Zuckers war die letzte Station des informativen Einblicks in ein Weinlabor.

Der Zucker in der Umgangssprache wird allgemein als Rohr- oder Rübenzucker, definiert.

Daneben gibt es jedoch noch eine Vielzahl der verschiedensten Zucker, die man alle unter der Bezeichnung Kohlenhydrate zusammenfasst. Im Most und Wein spielen jedoch nur der Frucht-, der Trauben- und der Rohrzucker eine Rolle.

Das Messprinzip beruht auf der unterschiedlichen Lichtbrechung von Lösungen, die durch Art und Konzentration der gelösten Stoffe (zum Beispiel Zucker) verursacht wird.

Zahlreich waren die Fragen, die aus dem Kreis der Wein-Reimer an Werner Vogel herangetragen wurden.

Routiniert wurde der Wissensdurst gestillt und als man nach einem Gläschen Wein den Heimweg antrat, ging ein sehr informativer Abend im Weinlabor Vogel, dem „seelischen Airbag der Rheingauer Winzer“ zu Ende.

Hans-Ludwig Kimpel

Von unserem Weinbruder Josef Wiemers stammt der folgende Abgesang:

Herr Vogel, unser Kellermeister,
zeigt uns, was nicht oft kommt vor,
womit er täglich sich beschäftigt,
in seinem imposanten Weinlabor.

Drinnen geht's um Säure, Zucker und noch mehr
um Alkohol und auch um Schwefel.
All das wird sorgsam untersucht
Auf einem sehr, sehr hohen Level.

Und stimmt alsdann die Analyse,
genießen wir dann guten Wein,
bekommt dann einem nicht die Süße
soll's halt Wein mit Säure sein.

Drum sind wir doch mal alle ehrlich:
Der Wein bekommt – wenn er gut schmeckt
ob mit, ob ohne Analyse
man merkt sehr bald, was in ihm steckt.

15. GEISENHEIMER WEIN-REIMER-TAG „Hildegard von Bingen“

— 9. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 16. Okt. 2004 —

Der 15. Geburtstag der Geisenheimer Wein-Reimer hatte ein ganz besonderes Thema: „Hildegard von Bingen“.

Der erste Teil eines jeden Wein-Reimer-Tages ist der Investitur neuer Mitglieder und der Ehrung verdienter Mitglieder vorbehalten. Stilgerecht wurden die Mitglieder mit einem Gläschen Wein im festlich beleuchteten Wein-Reimer-Keller begrüßt, nachdem sie die von Kerzen hell erleuchtete Treppe hinabgestiegen waren.

Oberreimer Jürgen Fritz begrüßte die vielen Mitglieder und Gäste. Ein ganz besonderer Gruß galt Nadine Jäger, die vor wenigen Tagen in Neustadt zur Deutschen Weinprinzessin gewählt wurde. Begleitet wurde sie von Michaela Hans, der Johannisberger Weinkönigin.

Im Mittelpunkt der Feierlichkeiten im Wein-Reimer-Keller stand die Aufnahme neuer Mitglieder, die Ehrung verdienter Mitglieder und die Verleihung der Ehrenmitgliedschaft an den langjährigen Zeremonienmeister und Vorstandsmitglied Reiner Klein.

In die Weinbruderschaft der Geisenheimer Wein-Reimer wurden aufgenommen:

- Herr Tobias Happ
- Frau Gudrun Heinz
- Frau Elfriede Körber
- Frau Margarete Liebscher
- Herr Dr. Otfried Liebscher
- Herr Manfred Seufert

Auf eine zehnjährige Mitgliedschaft bei den Geisenheimer Wein-Reimern blicken zurück:

- Herr Kurt Collet
- Herr Karlo Dillmann
- Frau Rita Herke
- Frau Christel Hoffmann
- Herr Friedhelm Höttler
- Frau Rosemarie Klein
- Frau Erika Ludwig
- Herr Matthias Müller
- Frau Hannelore Stanzel

Ein ganz besonderer Dank galt Herrn Friedhelm Höttler, der es sich nicht nehmen ließ, von seinem Heimatort Altea in Spanien zu der Ehrung anzureisen.

In seiner Laudatio zur Verleihung der Ehrenmitgliedschaft würdigte Oberreimer Jürgen Fritz die Verdienste Reiner Kleins und führte dabei unter anderem aus, dass er sich in seiner langen Vorstandstätigkeit mit der Vermittlung des Wissens um den Wein, dem gekonnten Fabulieren, aufgrund seiner Persönlichkeit und mit seiner stets ausgleichenden Art große Verdienste erworben hat.

Als „äußeres“ Zeichen der Verleihung der Ehrenmitgliedschaft erhielt Reiner Klein aus den Händen des Oberreimes eine Urkunde.

Donate Krappe, Nachfolgerin im Amt des Zeremonienmeisters, zierte das Haupt ihres Vorgängers mit einem überdimensionalen Kranz aus Weinblättern mit folgendem Vers:

Dem Dichter einen Ehrenkranz zu reichen,
lieber Reiner Klein,
das hat schon lange Tradition.
Doch halt! Hier stimmt etwas nicht ganz,
sicher bemerkten Sie es schon.

Ihr Lorbeer hat sich stark verwandelt
auf dem Wege von Italien hierher,
hat er mit einem Rebstock angebandelt.
Wir erkennen ihn nicht mehr.

Aus Weinlaub ist der Kranz gebunden,
ganz getreu der Weinreimermanier,
er soll unsre Dankbarkeit bekunden
als Ihre Ehrenzeremonienmeisterzier.

Es bedarf wohl keiner besonderen Erwähnung, dass das „neue“ Ehrenmitglied nach Wilfried Herold und Alfred Stable seine Dankesrede in bester rhetorischer Geisenheimer-Wein-Reimer-Vers-Form hielt:

In dieser feierlichen Stunde,
im Kreise dieser hehren Runde,
in welcher ich so sehr geehrt,
mir Anerkennung widerfährt,
im hohen Maße so estimiert,
fühl' ich fürwahr mich animiert,
dass Dankesverse ich zitiere
mit Herz – und auch etwas Satire:

In meinem Verein bin ich hineingetreten,
als Mitbegründer mich selbst darin gebeten,
das ist fein!
Von Anfang Mitglied, Wein-Freund, Reim-Kollege.
Das Signum, das ich um den Hals mir lege,
ist der Verein!

Wir haben als den Vorstandspräsidenten
den Ober-Reimer und diverse Meister, Dezernenten
und obendrein
auch Mitglieder, so an die einhundertvierzig,
fast keine Opposition, denn die brauchen wir nicht
in meinem Verein!

Im Vorstand war ich viele Jahre und Wochen.
Will ja nicht auf meine Würde pochen.
Ich bild' mir gar nichts ein.
Und doch ist das Gefühl so schön zu wissen:
Mitglied zu sein, will ich nie missen,
in meinem Verein!

In diesem Kreis bin ich ein Aktiver, wohl ein guter.
Hier bin Ich-Mitglied und Reimer-Bruder
In vollen Reih'n.
Hoch über uns, da schweben Ziele und Statuten
Gemeinsame Stunden schwinden wie Minuten
in meinem Verein!

In meinem Verein wird' ich erst richtig munter.
Der Wein-Reimer-Kreis macht's Leben bunter.
So kann's nur sein!
Von Wein und Reim, sind wir getragen!
Wer kann schon was dagegen sagen?
Ich halt an unseren Idealen fest:
In Vino bono mens sana est!
Warum sollt ich nicht stolz darauf sein,
auf meinen Verein?

Scheinbar bin ich in meinem Verein doch ein sehr Wertler!
Hier bin ich wohlgeschätzt und heute ein Geehrter!
Das tut mich freu'n!
Ehrenmitglied – ich! – ich hab's vernommen.
Der Titel wird von mir gern angenommen
Von meinem Verein!
Er soll weiter wachsen und gedeih'n.
Herzlichen Dank an meinen Verein!

Musikalisch umrahmt wurde die Veranstaltung von der Gruppe „Ranunculus“, die mit ihrer mittelalterlichen Musik die Anwesenden hervorragend auf das Thema dieses Wein-Reimer-Tages hinwies. Die drei Sängerinnen unterstützten die Anwesenden beim Singen des Wein-Reimer-Liedes.

Der gesellige, aber auch informative Teil des Abends fand im Saal des Johannisberger Bürgerhauses statt.

Oberreimer Jürgen Fritz begrüßte die Ehrengäste: Das Ehepaar Strickerschmidt vom Hildegardforum in Bingen und der internationalen Hildegard-Gesellschaft, dank ihres profunden Fachwissens sehr Interessantes über die Heilkunde und Gedanken Hildegards von Bingen zum Thema „Essen und Wein“ zu berichten wussten, ferner die „Wein-Majestäten“, die bereits bei der Investitur im Wein-Reimer-Keller anwesend waren und Gäste von der Weinbruderschaft Binger-Mäuseturm e.V.

Zur Biografie der Hildegard von Bingen sei an dieser Stelle nur vermerkt, dass sie im Jahre 1098 in Bermersheim bei Alzey als 10. Kind einer adeligen Familie geboren wurde. Im Jahre 1112 wurde sie in die Klause auf dem Disibodenberg/Nahe in die Obhut von Jutta von Sponheim gegeben und wurde Benediktinerin. Nach dem Tode Juttas im Jahre 1136 wurde Hildegard zur Meisterin der kleinen Ordensgemeinschaft gewählt. Sie führte bis zu ihrem 43. Lebensjahr ein völlig verborgenes Leben.

Um 1150, so ist den Aufzeichnungen der Hildegardgesellschaft zu entnehmen, gründete sie, begleitet von vielen Schwierigkeiten, ein eigenes Kloster auf dem Rupertsberg bei Bingen. Hier entfaltete sie ihr reichhaltiges Lebenswerk durch Niederschrift zahlreicher Bücher.

Missions- und Predigtreisen führte sie im Alter von 60 Jahren unter anderem nach Franken, nach Lothringen und Trier, Köln und Lüttich.

Hildegard von Bingen schrieb eine ganzheitliche Heilkunde, die sich einerseits in die sogenannten alternativen Heilverfahren einreicht, andererseits aber weit darüber hinaus geht. Sie ist vergleichbar mit den traditionellen Heilverfahren anderer Kulturen, die in der Behandlung von körperlichen Krankheitssymptomen auch den spirituell-religiösen, den kosmischen, den seelischen und sozialen Aspekt sehen.

Während Hildegard Strickerschmidt über Heilung der Symbolkraft der Pflanzen, gemäßigt Fasten und die Heilwirkung der Bäume referierte, trug Klaus Strickerschmidt heitere, aber auch sehr besinnliche Gedichte der Hildegard von Bingen vor:

DAS PARADIES UND DER WEIN

von Klaus Strickerschmidt

DEM WEIN WILL ICH EIN LOBLIED SINGEN

Wie Hildegard es lässt erklingen.
Aus Vision und Tradition erkannte sie sein Wesen
Und in der heiligen Schrift hat sie davon gelesen.

Und weil es auch soll lustig sein,
Bring selber ich dazu mich ein.
So ist so manches, meine Lieben,
Bei Hildegard nicht aufgeschrieben.

Das Paradies, es sei gelegen
Weit im Osten gegen Eden.
Doch frag ich mich: Kann das wohl sein,
Ein Paradies ganz ohne Wein?

Von vielen Pflanzen ist die Rede
Und anzuschau´n gar hübsch ein´ jede.
Darunter nicht genannt der Wein.
Das kann ein Paradies nicht sein.

Erst Noe hat es bald erkannt
Und angebaut zuerst ein Land.
Nicht Korn noch Rüben sät er an.
Er setzte Wein, der gute Mann.

Und da er ihn zu reich genossen,
Ist der Verstand ihm weggeflossen.
Betrunken lag er in dem Zelt
Verändert schien ihm nun die Welt.

Ganz bloß und nackt, der arme Mann,
Gefunden wurde er von Cham,
Von einem seiner Söhne drei.
Die andren zwei war´n nicht dabei.

Und weil er dass tat lustig finden,
Musst er´s den andren Zwein verkünden.
Im Rückwärtsgang und ganz in Ruh
Deckten sie ihn mit Tüchern zu.

Noe, dem das zu Ohr gekommen,
Hat gleich den Cham sich vorgenommen,
Hat ihn verflucht und sehr getobt
Und seine Brüder hoch gelobt.
An vielen Stellen schreibt nun die Bibel,
Zuviel Wein – das bringt großes Übel.
Gelobt sei, wer ihn trinkt mit Maßen.
Das woll´n wir uns gefallen lassen.

In Jesus Sirach steht ohn´ Scherz:
„Der Wein erfreut des Menschen Herz“.
Das Leben sei kein´s in der Tat,
Wenn keinen Wein der Mensch mehr hat.

Das hat auch Hildegard gelesen,
Die Heilige mit heitrem Wesen.
Sie hat daher mit viel Bedacht
Den Wein zur Heilpflanze gemacht.

Vom Schöpfer ward´s ihr eingegeben,
dass große Kraft steckt in den Reben.
Die helfen dann mit Maß beizeiten
Elixiere zu bereiten.

Wermut, Wegerich Petersilien
Sind die rechten Utensilien.
Genossen stets mit gutem Wein
Wird Gesundheit uns beschieden sein.

Und nun an des Gedichte Ende
Ich mich zum Anfang wieder wende.
Noch immer steht die Antwort aus:
Wo ist das Paradies zu Haus?

Das Paradies – es ist ein Garten
Drin Wein, Ihr habt es bald erraten,
Mit Wein, der rechte Freude schafft,
bereitet starke Lebenskraft.

Was Hildegard hier leben ließ –
Das war es doch – das Paradies.
Es liegt noch heute hier am Rhein.
Die Perle drin ist **Geisenheim**.

WERMUT – ELIXIER

Ein „Meister“ bei Sankt Hildegard
der Wermut ist genannt.
Erschöpfungen, gleich welcher Art,
werden durch ihn gebannt

Den Augen flößt er Klarheit ein,
den kalten Magen wärmt er
gemeinsam mit sehr gutem Wein,
in Licht und Sonne wächst er.

Der Wermut dämpft die Traurigkeit
und stärkt das schwache Herz,
die Lunge macht er wieder weit,
nimmt ihr den bittren Schmerz.

Wenn dich Verdauungsleiden plagen,
rät Hildegard von Bingen dir:
Sei getrost, nur nicht verzagen!
Es hilft das Wermut – Elixier.

Die heil´ge Hildegard hat beschrieben
noch andre Mittel herb und zart.
Ein jedes hilft auf seine Art
und zeugt von Gottes Lieben.

WEGERICHELIXIER

von Klaus Strickerschmidt

Spitzwegerich am Wiesenrain
Soll dir dann empfohlen sein,
Wenn von Bienen-, Wespenstich
Du bist geplagt elendiglich.

Dann bedarfst du keinen Wein.
Setz einfach deine Finger ein.
Quetsch seine Blätter dann zu Brei;
Vom Juckreiz machen sie dich frei.

Nimm Honig, Wein und Wegerich,
Denn sie vertreiben dir die Gicht.
Den Wegerich sollst du dann holen,
Wenn grad der Vollmond sich empfohlen.

Dann brauchst du schließlich seinen Saft,
Was du mit dem Entsafter schaffst.
Gieß davon in ein Liter Wein
Zwei Gläschen einfach so hinein.

Mit Bienenhonig nun zuletzt
Wird auf den Herd es aufgesetzt.
Kocht es dann eine kleine Zeit,
Ist es zum Abfüllen bereit.

Verschließ die Flaschen, stell sie kühl!
Nimm täglich nüchtern – nicht zuviel!
Ein kleiner Trunk davon genommen
Wird dir nun wohl recht gut bekommen.

WEGERICHELIXIER II

von Klaus Strickerschmidt

Spitzwegerich am Wiesenrain
Soll dir dann empfohlen sein,
Wenn von Bienen-, Wespenstich
Du bist geplagt elendiglich.

Dann bedarfst du keinen Wein.
Setz einfach deine Finger ein.
Quetsch seine Blätter dann zu Brei;
Vom Juckreiz machen sie dich frei.

Nimm Wein und Saft vom Wegericht,
Denn er vertreibt dir deine Gicht.
Doch dazu sei dir angeraten:
Verzehr nicht zuviel Schweinebraten!

Denn ob du ´s glaubst jetzt oder nicht:
Das Schweinefleisch verstärkt die Gicht
und setzt die Wirkung außer Kraft
Vom Wein und auch vom Wegerichsaft.

PETERSILIEN-HONIG-WEIN

von Klaus Strickerschmidt

Petersilienhonigwein trinke gern und immer wieder;
er stärkt das Herz und mindert Fieber.
Petersil, Wein, Essig, Honig sind die Beigaben dazu.
Nur recht gut mischen musst sie du.

Gut im Verhältnis soll ´n sie steh ´n.
Das wird wohl jeder gleich versteh ´n.
Wie man ´s herstellt Jahr für Jahr
liest du in Hildegards „Physika“

So kannst du zu gegebenen Zeiten
den süßen Trank dir aufbereiten.
Er hilft gewiss, meist auch sehr sacht.
Drum Hildegard sei Dank gebracht.

Die Gruppe „Ranunculus“ umrahmte den Abend musikalisch und erfreut die Wein-Reimer mit Musik und Tanz aus dem Mittelalter und vermittelten so ein Stück Kultur und Lebensgefühl aus jener Zeit.
„Ranunculus“ kam so gut an, dass es gar nicht lange dauerte, bis man die ersten Wein-Reimerinnen und dann auch die anfänglich noch zögerlichen Wein-Reimer unter sachkundiger Leitung der „Sing- und Spielleute“ das Tanzbein schwingen sah.

Die dabei verbrauchte Energie wurde sehr schnell wieder aufgenommen – auch im ganz im Zeichen der Heiligen Hildegard. Ein Buffet mit Speisen nach Hildegards Rezepten und Weine aus „Hildegards Lagen“ waren Labsal für Gaumen und Magen gleichermaßen.

Passend zu dem hervorragendem kalten und warmen Speisen wurden folgende Weine gereicht, welche von den Vorstandsmitgliedern vorgestellt wurden:

1. Von Racknitz Riesling 2003
Weingut Kloster Disibodenberg
2. Mons Sactus 2003
Klosterweingut St. Hildegard, Rudesheim-Eibingen
3. Rudesheimer Klosterlay 2003
Riesling Kabinett trocken
Weingut Friedrich Fendel, Eibingen
4. Rudesheimer Kirchenpfad 2003
Riesling Spätlese trocken
Weingut Friedrich Fendel, Eibingen
5. Bingerbrücker Hildegardisbrunnchen 2002
Riesling Auslese halbtrocken
Weingut Hildegardishof Bingen-Budesheim
6. Bingerbrücker Hildegardisbrunnchen 1989
Riesling Beerenauslese
Weingut Hildegardishof Bingen-Budesheim

Es war kurz vor Mitternacht als sich der 15. Geisenheimer Wein-Reimer-Tag seinem Ende zuwandte und ein sichtlich zufriedener Oberreimer konstatierte: „Es war ein gelungener Abend. Ich wünschen Ihnen ein guten Nachhauseweg.“

Hans-Ludwig Kimpel

1. Geisenheimer Wein-Reimer Wein-Messe

— eine Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 6. Nov. 2004 —

Die Geisenheimer „Scheune“, von vielen auch als der Kulturtreff schlechthin bezeichnet, bildete den äußeren Rahmen für die diesjährige Wahl der Jahrgangsweine 2002 und 2003.

Seit 1989 gehört es zur Tradition, einen Wein-Reimerwein zu wählen. Was es bisher unter anderem der Vorstand, der diese Wahl vornahm, so gab es in diesem Jahr eine Premiere. Alle 124 Mitglieder der Weinbruderschaft waren an diesem Samstag zur Wahl aufgerufen, den Wein-Reimerwein der Jahrgänge 2002 und 2003 zu bestimmen.

Unserer Kellermeister Werner Vogel hat die Mitgliedswinzer angeschrieben und gebeten, eine Flasche aus deren Bestand für die Weinprobe anzustellen.

Das Ergebnis konnte sich sehen lassen.

War es für die Wahl des Jahrgangsweines 2002 noch relativ einfach (unter 4 angestellten Weinen den „richtigen“ auszuwählen, hatte die Mitglieder beim Jahrgangswein 2003 die sprichwörtliche „Qual der Wahl“.

8 Weine warteten darauf von Mitgliedern, Freunde und Gästen „in Augenschein“ genommen zu werden.

Da wurde degustiert und diskutiert, argumentiert und prognostiziert, fabuliert und dokumentiert.

Kurzum, es war eine „bunte“ Gemeinschaft von Weinfreunden, die sich bei der Blindverkostung ein „Bild“ ihres Jahrgangswein machten.

Obwohl die Wahl der Jahrgangsweine ausschließlich den Mitglieder vorbehalten war, konnten selbstverständlich Freunde und Gäste die angestellten Weine und Weinraritäten aus dem Geisenheimer Wein-Reimer-Keller probieren und käuflich erwerben.

In diesem Jahr gehörte zum Programm eine Dia-Schau und ein Film mit Szenen und Bildern von Weinreimer Veranstaltungen aus diesem Jahr.

Die Zeit verging „wie im Flug“; und als die „Wahlurnen“ geöffnet und die „Stimmen“ ausgezählt wurden blickte man in angespannte Gesichter.

Sieger des Jahrgangsweines 2002 wurde das Weingut Graf-Müller mit einem 2002er „Geisenheimer Mönchspfad Spätburgunder“ und das Siegerpodest des Jahrgangs 2003 bestieg das Weingut Heinrich Jung mit einem 2003er Geisenheimer Mäuerchen Riesling Kabinett“.

Je 300 Flaschen des Siegerweines werden mit einem extra dafür gestalteten Etikett versehen. Diese Weine werden bei den Wein-Reimern bei besonderen Anlässen ausgeschenkt, sie können aber auch gekauft werden.

Die Winzer können mit diesem Prädikat „Wein-Reimerwein des Jahrgangs 2002 bzw. 2003“ auf ihren Preislisten, Prospekten etc. werben.

Hans-Ludwig Kimpel

Rezepte zum Ausprobieren:

AUFGECHÄUMTES BÄRLAUCHSÜPPCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4-5 mittelgroße, mehlig kochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
3 TL Butter
1 l Gemüsebrühe
1 großes Bund frischer Bärlauch
200 ml Sahne
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
etwas frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

In einem größeren Topf die Butter erhitzen und Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin andünsten, mit der Brühe aufdünsten. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Bärlauchblätter abbrausen, trocken tupfen und grobe Stiele entfernen. Für die Garnitur zwei Blätter in sehr feine Streifen schneiden und beiseite legen., den Rest grob schneiden und zur Suppe geben.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und pürieren. Die Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen unter die Suppe rühren.

Mit den Bärlauchstreifen dekorieren und servieren.

WEINEMPFEHLUNG:

Rheingauer Rielsing Sekt brut

DIESES REZEPT EMPFIEHLT:

Andrea Wieland, Johannisberg

Quelle: „Lust auf den Rheingau“;

die 100 besten Rezepte der Landfrauen und Weingüter

Wer isst gerne Gulasch?

HIER IST DAS REZEPT FÜR EIN ROTWEIN-GULASCH MIT GEMÜSE

Zutaten Für 4 Personen

750 Rindergulasch aus der Hüfte
20 g Butterschmalz zum Anbraten
250 g Zwiebeln in Würfeln
etwas Mehl
 $\frac{3}{4}$ l Spätburgunder Rotwein
300 g Tomaten geviertelt
250 g Champignons halbiert
300 g Sellerie gewürfelt
 $\frac{1}{2}$ l Sahne
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Rindfleisch im Butterschmalz bei starker Hitze kräftig anbraten. Zwiebeln hinzugeben und weitere 2 Minuten braten, mit Mehl einstäuben und unterrühren. Das Ganze nun mit dem Rotwein ablöschen und bei niedriger Hitze 70 Minuten schmoren lassen.

Jetzt Sellerie, Champignons und Tomaten zugeben und 15 Minuten weiterköcheln lassen. Sahne hinzugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Dieses Gericht wird im Backofen bei 130 Grad und einer Garzeit von 90 Minuten noch viel besser.

WEINEMPFEHLUNG:

Rheingauer Spätburgunder QbA trocken

DIESES REZEPT EMPFIEHLT:

Hilde Kastner, Johannisberg

Quelle: „Lust auf den Rheingau“;

die 100 besten Rezepte der Landfrauen und Weingüter



VERANSTALTUNGSKALENDER 2005

— Änderung vorbehalten —

18. Februar	ROTWEINE AUS SÜDAFRIKA
10. März	RIESLINGWEINE AUS EUROPA
2. April	WEINZUNFT BACHUS ZU GAST BEI DEN GEISENHEIMER WEIN-REIMERN
9. Mai	WIR BESUCHEN EIN TRADITIONSWEINGUT IM RHEINGAU — FÜRST LÖWENSTEIN —
18. Juni	WEIN UND GESCHICHTE IN GEISENHEIM WIR ERWANDERN DEN OSTEN GEISENHEIMS MIT HERRN DR. LAUFS
12. August	SOMMERFEST DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER
September	WIR BESUCHEN EIN WEINANBAUGEBIET: SAALE-UNSTRUT
29. Oktober	GEISENHEIMER WEIN-REIMER-TAG
19. November	2. GEISENHEIMER WEIN-REIMER WEIN-MESSE
3. März 2006	MITGLIEDERVERSAMMLUNG DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER¹⁾

1) Wenn die Mitgliederversammlung am 26.11.2004 der Satzungsänderung zustimmt.

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
