



Spaziergang

Und
Wenn ich durch einen Weinberg spaziere,
Sehe, wie alles behütet erwachsen wird,
Den Ärger des Alltags zwischen den Reben
verliere,
Kommt mir der Winzer vor wie ein Hirt,
Der die Gesamtheit der Herde behütet,
Damit nicht ein einziges verlorengelht.
Ich stelle mir die Flasche vor, in der die
Reben geschützt
Im Keller liegt oder vor mir auf dem Tische steht,
Dann schleichen sich ungezwungene Dankbarkeit
Und viel Freude auf diesen Genuss
Als lebenswerte Muster auf mein Seelenkleid,
Und ich gebe der Mutter Natur einen Kuss,
Erkenne das Wunder, das hier geschieht,
Und schüttele den Kopf, weil nur ein kleiner Kreis
Mit den Augen von innen dieses Wunder sieht
Von denen die Hektik nichts weiß

Aus „Rendezvous mit dem Wein“ von Günter -Joachim Musiol

Inhalt

- VORWORT
- RÜCKBLICK
- Veranstaltungen im Laufe des Jahres 2009
- WEIN-REIMER-REZEPTE
- VERANSTALTUNGEN 2010

Geisenheim im Rheingau, den 26. Februar 2010

Rheingauer Auslese

Wisst Ihr, was Rheingauer Auslese ist?
von späteste Traube, sonnengeküßt,
von Edelfäule sanft berührt,
zu Honigsüße konzentriert,
voll fruchtiger Säure, die konserviert ...

Un daraus die Edelste, die mer fand,
noch ausgelese mit sorgsamer Hand,
im Fass dann vergoren und gepflegt,
vom Kellermeister als Kleinod umhegt ...

So wird sie zur größten Kostbarkeit,
wird immer feiner mit der Zeit!
Aus Füll und Duft ein Blumenstrauß ...
Und — trinkt man die Flasche nit vorher aus,
kann mer nach Jahr'n sich noch dran freun.

Die **Rheingauer Auslese**, das ist ein Wein,
so kostbar wie ein Edelstein

HEDWIG WITTE

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

mit der Ihnen vorliegenden Chronik blicken wir zurück auf 20 Jahre Geisenheimer Wein-Reimer. Viele interessante Veranstaltungen begleiteten uns durch dieses Jahr und viele Wein-Reimer, Freunde und Gäste haben unsere Veranstaltungen besucht.

Der besondere Höhepunkt war der Gala-Abend am 24. Oktober 2009 in der ehemaligen Kirche vom Hotel Kloster Johannisberg.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen dieser Lektüre — vielleicht bei einem Glas Wein?

Auch in diesem Jahr halten wir wieder für Sie einen bunten Strauß bereit.

Herbert Heise
Oberreimer

Donata Krappe
Zeremonienmeisterin

Thomas Wiederhold
Schatzmeister

Hans-Ludwig Kimpel
Schreibmeister

Michaela Hans
Mitglied des Vorstandes

Oswald Gemmler
Mitglied des Vorstandes

Werner Vogel
Kellermeister



Protokoll über die Mitgliederversammlung am 27. Februar 2009 im Weingut Jung

Beginn: 19:15 Uhr
Ende: 21:15 Uhr
Anwesende Mitglieder: 50
Gäste: 1

1. Begrüßung

Das Wein-Reimer-Jahr 2009 begann am 27. Februar mit der satzungsgemäß vorgeschriebenen Mitgliederversammlung.

Herbert Heise begrüßte sehr herzlich

Ehrenoberreimer: Wilfried Herold
Ehrenmitglieder : Reiner Klein und Alfred Stable
Als Gründungsmitglieder: Klaus Büsselberg
Inge Herold
Inge Homp
Christoph Homp
Eva Richter
Albert Pohl
Waltraud Pohl
Eberhard Richter
Oswald Semmler

2. Feststellung der Beschlussfähigkeit

Oberreimer Herbert Heise stellte fest, dass mit Datum vom 30. Januar 2009 satzungsgemäß eingeladen wurde. Ergänzungen oder Änderungen zur Tagesordnung lagen dem Oberreimer nicht vor.

3. Jahresberichte 2008

3.1 Jahresbericht des Oberreimers

In der diesjährigen Mitgliederversammlung erstattete Oberreimer Herbert Heise im dritten Jahre als Oberreimer diesen Jahresbericht.

Es war, so führte er aus, für die Geisenheimer Wein-Reimer ein gutes Jahr gewesen. Alle Veranstaltungen sind erfolgreich verlaufen und fanden erfreulichen Zuspruch. Die Geisenheimer Wein-Reimer werden in Geisenheim und in der Region für ihr Wirken um die Weinkultur geschätzt und anerkannt. Dies unterstrichen die Teilnehmerzahlen von Mitgliedern und Gästen, die Berichterstattung in der Presse, die Zusammenarbeit mit den Geisenheimer Winzern und dem Geisenheimer Weinbauverein. Mit 117

Mitgliedern am 31. Dezember 2008 haben die Geisenheimer Wein-Reimer einen soliden Mitgliederstand.

„Geisenheimer Wein-Reimer going online“ kann man ohne Übertreibung sagen, denn ab 4. April 2007 präsentieren sie sich in einem modernen und aktuellen Auftritt im Internet:

1. Alle Veranstaltungen (mit E-Mail Rückfragen)
2. Chroniken seit 1999
3. Presseberichte und
4. Bilder der Fahrten und Veranstaltungen

Alle Veranstaltungen hat der Vorstand auch im Jahr 2008 konsequent an den Zielen der Geisenheimer Wein-Reimer gemäß unserer Satzung ausgerichtet:

- für die Geisenheimer Weinkultur
- für das Wissen um den Geisenheimer Wein
- für die Gewinnung weiterer Freunde für den Geisenheimer Wein
- als Botschafter der Geisenheimer Winzer, die in unserem Sinne die Bewahrer und Garanten der Geisenheimer Wein-Vielfalt und – Qualität sind
- und für Geisenheim „internationale Stadt der Rebe und des Weines“

Der Vorstand hat 10 Veranstaltungen vorbereitet und organisiert, 7 Stammtischrunden durchgeführt und darüber hinaus eine weitere Veranstaltung in enger Zusammenarbeit mit den anderen Rheingauer Weinbruderschaften ausgerichtet.

Die Stammtischrunden sind offene Termine und bieten Gemeinsamkeit zu einem Anlass an einem Ort zu einer Zeit –Geselligkeit mit Geisenheimer Wein-Reimern.

- An 10 Veranstaltungen (ohne MGV) nahmen insgesamt 425 (Vorjahr 447) und an den 7 Stammtischrunden noch einmal 141 (Vorjahr 137) Mitglieder und Weinfreunde teil.
- Insgesamt haben wir damit in unseren Veranstaltungen fast 600 Menschen Gelegenheit zur Pflege von Geselligkeit und Freundschaft beim Wein geboten.

Mit der Veranstaltung der 5. Geisenheimer Weinpräsentation (45 Mitglieder/55 Gäste) haben die Geisenheimer Wein-Reimer in der Öffentlichkeit große Aufmerksamkeit und Zuspruch erfahren und der Bürgermeister und die Stadt haben uns für diese großartige Veranstaltung Anerkennung ausgesprochen. Die Presse hat über die Ehrung der Winzer mit der Verleihung der Trophy-Urkunden der Geisenheimer Wein-Reimer im Sitzungssaal unseres Geisenheimer Rathauses und die Übergabe einer Spende aus dem Überschuss dieser Veranstaltung an die Kulturscheune ausführlich berichtet.

Unsere Veranstaltungen im Jahr 2008 im Überblick

Datum	Veranstaltung	Mitglieder	Gäste
29.02.2008	Mitgliederversammlung <i>m Weingut Jung</i>	40	4
26.03.2008	Liebblingsweine unserer Winzer <i>im Weingut Tannenhof</i>	30	12
26.04.2008	<i>... bei den Lorcher Weinjunkern</i> „Panem et Vinum“	18	3
23.05.2008	Rheingauer Wein-Rendezvous <i>in der Eltviller Burg</i>	18	2
27.05.2008	Rieslinge aus aller Welt <i>mit Prof. Dr. Klaus Schaller</i>	31	12
12.06.2008	Besuch auf der Mariannaue <i>mit Dr. K.H. Zerbe</i>	25	13
04.07.2008	Sommerfest <i>im Weingut Rosenhof</i>	39	10
23.08.2008	Weinexkursion Westhofen <i>mit Knut Schneider</i>	23	5
23.09.2008	Weine aus Apulien <i>mit Christian Cavallo</i>	31	5
25.10.2008	Geisenheimer Wein-Reimer-Tag <i>im Caféhaus Moser</i> <i>moderiert von Neu-Mitglied Ralf Mertes</i>	38	10
09.11.2008	5. Weinpräsentation <i>mit 12 Geisenheimer Winzern</i>	44	55

Geisenheimer Wein-Reimer Stammtisch - für Freundschaft und Geselligkeit

Datum	Veranstaltung	Teilnehmer
12.05.2008	Eröffnung des Geisenheimer Weinprobierstandes	21
11.07.2008	Eröffnung des Lindenfestes, Geisenheim	15
15.08.2008	Rheingauer Weinwoche, Wiesbaden	14
13.09.2008	Wein- und Sektfest, Johannisberg	9
26.10.2008	Herbstfest Weinprobierstand	25
07.12.2008	Rheingauer Winzer-Erntedank	10
27.12.2008	Johannisweinsegnung Basilika Johannisberg — Jahresausklang im Winzerhaus	47
	total	141

Obereimer Herbert Heise beendete seinen ausführlichen Jahresbericht mit folgenden Worten:

„Die aktive Mitarbeit aller Vorstandskollegen ging in sehr vielen eingebrachten Freizeit-Stunden im Laufe des Jahres 2008 erheblich über die reine Zeit für die Teilnahme an 10 Vorstandssitzungen hinaus. Viele Stunden wurden in weitere Arbeitssitzungen, Telefonate, Reisen, Aufbau- und Abbauarbeiten, Aufräumen, etc. investiert.

Dafür gilt mein besonderer Dank an Donata Krappe als engagierte und kreative Zeremonienmeisterin, an das Kellermeister-Team Werner Vogel, Bernward Herrmann und Rudi Jakobi mit viel Erfahrung und Tatkraft im Keller und bei der Vorbereitung und Durchführung unserer Veranstaltungen, an Schatzmeister Thomas Wiederhold auch im Jahr 2008 wurde dem Verein für die zurückliegenden 3 Jahre die Gemeinnützigkeit anerkannt, an den Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel für Einladungen, Weinlisten, Urkunden, Abschlussreime, Berichte und Chronik und unsere Beisitzer Jürgen Fritz und Oswald Semmler sind mit Rat und auch mit Tat immer dabei.

Ein Vorstandsteam mit dem die „Arbeit“ Freude und Spaß macht.

„Liebe Kollegen Euch gilt mein Respekt, meine Anerkennung und mein ganz herzlicher Dank. Als Oberreimer stehe ich häufig in der ersten Reihe, aber ohne diese Mitwirkung und Unterstützung wäre das nicht möglich und gäbe es vielleicht auch keine Geisenheimer Wein-Reimer mehr –jetzt bereits im 20. Jahr.“

3.2 Jahresbericht des Schatzmeisters

Thomas Wiederhold legte den Kassenbericht für das Geschäftsjahr 2008 ab, von dem die Mitgliederversammlung Kenntnis nahm.

Der Rückgang des Anfangsbestands 2008 resultiert u.a. aus der Anschaffung neuer (farbige) Anstecknadeln und dem Bezug/Verteilung der Broschüre „Rheingau Forum“ an unsere Mitglieder.

3.3. Jahresbericht des Kellermeisters

Werner Vogel zeigte sich sehr zufrieden über den zügigen „Abbau“ des Flaschenbestandes. Am heutigen Tage lagern nur noch 60 Flaschen ein.

Aber nicht nur mit „trockenen“ Zahlen wusste unser Kellermeister auf zu warten; er hatte natürlich auch etwas „flüssiges“ mitgebracht.

Die Mitglieder konnten einen 2008er Sauvignon blanc probieren, der sich fruchtig und mit Aromen u.a. nach Pfeffer präsentiert. Mit einem feinen Schmunzeln verriet Werner Vogel, dass man diesen ausgezeichneten Wein des Weinguts Künstler in Hochheim am Main, der für seinen Ausbau ein detailliertes Fachwissen erfordert, in der „Sansibar“ auf Sylt verkosten kann. Der Weinbau der Familie Künstler lässt sich bis 1648 in das süd-mährische „Unter-Tannowitz“ zurückverfolgen. Nach dem II. Weltkrieg mussten die Künstler ihre Heimat im heutigen Tschechien verlassen, und

Vater Franz Künstler legte in Hochheim den Grundstein für den Aufstieg zu einem der erfolgreichsten Familienbetriebe im Rheingau. Seither erzeugt das Weingut konzentrierten, mineralisch trockenen und hochfeinen, eleganten Riesling Wein, der zu den besten Deutschlands zählen. Der Sohn Gunter Künstler kaufte 1996 das Weingut Geheimrat Aschrott´sche Erben in Hochheim und damit einen großen Anteil allerbesten Weinbergslagen wie Domdechaney, Kirchenstück, Hölle und Stielweg in Hochheim. Diese Weinberge – zum größten Teil mit 50–60 Jahre alten Reben bestockt – sind ein einzigartiger, unbezahlbarer Garant für Rieslingqualitäten, die ihresgleichen suchen.

Doch zurück in unsere unmittelbare Umgebung:

Aus dem Weingut Schön in Aulhausen, auch bekannt als „der Schöne Michel“ brachte Werner Vogel einen 2008er Blanc de Noir mit. Dieser, noch sehr junge Wein, überzeugte schon mit Frische und Fruchtigkeit, der das Potenzial zu einem wunderbaren Sommerwein in sich trägt.

3.4 Jahresbericht der Kassenprüfer

Kassenprüfer für das Geschäftsjahr 2008 waren Christoph Homp und Wilfried Körber.

Christoph Homp erstattete den Bericht der Kassenprüfer. In seinem sehr detaillierten Bericht ging er auf den Anfangs- und Endbestand des Jahres 2008 ein und trug auch die Gesamteinnahmen und Gesamtausgaben des Geschäftsjahres 2008 vor.

Die Kassenprüfer bestätigen, dass die Kassengeschäfte rechnerisch ordnungsgemäß geführt wurden.

Zur besseren Darstellung der Einnahmen und Ausgaben bitten die Kassenprüfer, künftig die Finanzdaten in einem Journal und nicht mehr in „Staffelform“ auszuweisen.

4. Aussprache und Entlastung des Vorstandes

Zu den einzelnen Jahresberichten sowie zum Bericht der Kassenprüfer gab es keine Wortmeldungen.

Dem Antrag von Christoph Homp auf Entlastung des Vorstandes entsprochen 42 Mitglieder bei 6 Stimmenthaltungen(Vorstand).

Vor dem Tagesordnungspunkt „5. Wahlen“ überreichte Herbert Heise den ausscheidenden Beisitzern Bernward Herrmann, Jürgen Fritz und Rudi Jakob ein Weinpräsent und bedankte sich für die angenehme Zusammenarbeit im Vorstand der Weinbruderschaft.

5. Wahlen

5.1 Oberreimer

Zeremonienmeisterin Donata Krappe übernahm die Sitzungsleitung. Die Mitgliederversammlung hat gemäß Satzung der Geisenheimer Weinreimer über einen Antrag über offene oder schriftliche Durchführung der Wahl für „offene Abstimmung“ entschieden.

Abstimmungsergebnis:

Herbert Heise wurde bei 47 Ja-Stimmen und 1 Stimmenthaltung wiedergewählt.

Für die nächsten Wahlgänge übernahm der wiedergewählte Oberreimer die Sitzungsleitung.

5.2. Schatzmeister

Vor der Wahl informierte der Schatzmeister die Mitgliederversammlung darüber, dass er dieses Amt nur noch im Jahr 2009 ausüben kann.

Abstimmungsergebnis:

Thomas Wiederhold wurde bei 46 Ja-Stimmen und 2 Stimmenthaltungen wiedergewählt

5.3 Beisitzer: Anstelle von Jürgen Fritz, der nicht wieder kandidierte, stellte sich die langjährige Johannisberger und Rheingauer Weinkönigin Michaela Hans zur Wahl.

Abstimmungsergebnis:

Michaela Hans wurde bei 49 Ja-Stimmen und 1 Stimmenthaltung gewählt.

5.4 Kassenprüfer

Zu Kassenprüfern wurden gewählt:

- Wilfried Körber
- Dr. Thomas Reimer
- Helga Diedenhofen als Ersatzkassenprüferin

6. Ausblick auf das Programm 2009

Herbert Heise stellte das Jahresprogramm 2009 der Geisenheimer Weinreimer vor. Es steht ganz im Zeichen des 20. Geburtstages unserer Weinbruderschaft.

Die für den 11.09.2009 Geplante Veranstaltung „2. WeinLeseAbend“ muss aus organisatorischen Gründen auf den 12.09.2009 verschoben werden. Mit einem Dank an das Ehepaar Jung und der Überreichung eines Blumenstraußes an Frau Karin Jung klang diese Mitgliederversammlung aus und die Mitglieder kamen wieder in den Genuss von „Weck, Worscht und Woi“.

Geisenheim, den 8. März 2009

Herbert Heise
– Oberreimer –

Hans-Ludwig Kimpel

– Schreibmeister –

Kaiserstuhl trifft Rheingau

2. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 13. März 2009

In der Mensa der Forschungsanstalt/Fachhochschule Geisenheim

In der Mensa, in Zeiten des Studiums Treffpunkt der Studierenden zur Einnahme des gemeinsamen Mittagsessens, verweilten an diesem Abend besondere Gäste.

Allein schon der äußere Eindruck signalisierte dem Besucher: Hier findet etwas Besonderes statt! Nichts wies mehr darauf hin, dass noch vor wenigen Stunden rege Betriebsamkeit herrschte und Studenten und Studentinnen zum Essenempfang anstanden um dann Ausschau nach einem freien Platz hielten. Geschmackvoll dekorierte Tische und eine sehr ansprechende Dekoration ließen den Charakter einer Mensa in den Hintergrund treten.

Vier Bruderschaften, der Weinfreundeskreis Hochheim, der Weinsenat Binger Mäuseturm e.V., die Lorcher Weinjunker und die Geisenheim Wein-Reimer luden zu diesem weinbruderschaftlichen Abend ein, an dem sich nach langer Zeit zwei ehemalige Studenten wieder trafen, über ihre Studienzeit berichteten und Weine aus ihrem Weingut vorstellten: Joachim Heger aus Ihringen/Kaiserstuhl und Erich Sohns aus Geisenheim.

Oberreimer Herbert Heise von den Geisenheimer begrüßte über 150 Weinbrüder –und – Schwestern, die Rheingauer Weinkönigin Anna Maria Mucke, die Geisenheimer Weinkönigin Katharina Philipp, die Eltviller Weinkönigin Madeleine und von Bingen das „Binger Schwätzerchen“.

„So ein großes Event machen wir nicht jedes Jahr“ sagte Oberreimer Herbert Heise; aber dieses Jahr feiern wir unser 20-jähriges Bestehen. Und mit dieser Veranstaltung wollen wir all unseren Freunden etwas Besonderes bieten.

Ein herzlicher Gruß galt den Vertreterinnen der Presse. Frau Claudia Kroll-Kubin berichtete für die Rheingau-Ausgabe im Wiesbadener Kurier und Frau Sabine Moser informierte im Rheingau-Echo über diese Veranstaltung.

Ein besonderes Willkommen galt jedoch den beiden Hauptpersonen dieses Abends:

Herrn Joachim Heger aus dem gleichnamigen Weingut aus Ihringen am Kaiserstuhl und Herrn Erich Sohns von seinem Weingut in Geisenheim.

Zwei Persönlichkeiten der Forschungsanstalt bzw. der Fachhochschule ließen es nicht nehmen, an diesem Abend teilzunehmen: Herr Prof. Dr. Schaller und Herr Prof. Dr. Schultz. Beiden waren Herrn Heger und Herrn Sohns (letzterer bedingt durch die Ortsnähe) bestens in Erinnerung.

Die Weinfreunde erlebten ein wahres Feuerwerk hervorragender Weine aus diesen Weinanbaugebieten gewürzt mit diversen Schmankerln aus der Studienzeit und nicht zu vergessen den Spezialitäten, die Küchenmeister Sebastian Loison mit seinem Team korrespondierend zu den einzelnen Weinen zubereitet hatte und von dem aufmerksamen Serviceteam um Michaela Hans serviert wurden.

Die Idee, diese Veranstaltung mit befreundeten Weinbruderschaften durchführen, liegt zwei Jahre zurück, als die Geisenheimer Wein-Reimer das Weinanbaugebiet Kaiserstuhl besuchten und im Weingut Dr. Heger in Ihringen diese Weine verkosten konnten.

Nach dem Begrüßungssekt aus dem Weingut Sohns, einem 2006er „Cuvée Pascal“ (einem Cuvée aus 3 verschiedenen Rebsorten: Riesling, Rothberger, Spätburgunder) gab es 11 hervorragende Weine aus Geisenheim und Ihringen zu probieren.

Das Weingut Dr. Heger wurde im Jahre 1935 von dem Landarzt Dr. Max Heger gegründet. Sein Sohn Wolfgang Heger führte es in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts in die Spitze der besten Deutschen Weingüter. Heute leitet sein Sohn Joachim mit seiner Frau Silvia das Weingut. Weine aus den Spitzlagen wie z.B. Ihringer Winkelberg oder Achkarrer Schlossberg sind seit Jahrzehnten ein Begriff dieser Premiumweine.

Das Weingut Sohns ist ein Familienweingut und wird von Erich Sohns und seiner Frau Sabine in dritter Generation geführt. Erich Sohns bewirtschaftet in ausgesuchten Geisenheimer und Winkeler Lagen 6 Hektar Weinberge. Der Favorit ist natürlich der Riesling. Blauer Spätburgunder, Weißburgunder und Dornfelder runden das Rebensortiment ab.

Im Mittelpunkt des Abends standen keinen weinanalytischen Exkursionen, vielmehr berichteten Herr Heger und Herr Sohns aus ihrer gemeinsamen Studienzeit in Geisenheim, wobei ihre ehemaligen „Lehrer“, Herr Professor Dr. Schaller und Herr Prof. Dr. Schultz die eine oder andere Anekdote zu erzählen wussten. „Zu Beginn unseres Studiums mussten wir eine Bodenprobe von zu Hause mitbringen“, erinnerte sich Joachim Heger. Schmunzelnd erinnerte er sich daran, als er nach der Analyse zu Prof. Dr. Schaller gerufen wurde. „Herr Heger, ich schlage vor, dass Sie Ihren Boden als Kunstdünger verkaufen“, sagte er. Am Bodenzustand, versicherter Herr Heger habe sich in der Zwischenzeit unter seiner Regie sehr viel geändert. Und Dr. Schaller erinnerte sich weiter: „Herr Sohns war immer der Asket, Herr Heger eher der bukolische Typ.“

Den Eröffnungshappen bildete eine klein, feine, auf einem Zahnstocher aufgespießte Kaiserroulade mit Rahmsauerkraut, die hervorragend zu Silvaner Spätlese aus dem Weingut Dr. Heger harmonierte. Dann folgten Weißburgunder und Rheingauer Rieslinge. „Ich habe mich nicht getraut, Rieslinge mitzubrin-

gen“ merkte Herr Heger an, und Herr Sohns meinte, dass unser Weißburgunder nicht mit dem vom Kaiserstuhl konkurrieren kann. Aber auch anerkennende Späße wurden ausgetauscht, so zum Beispiel als Joachim Heger zu Erich Sohns zugewandt sagte: „Dieser Wein hat einen Lagerfehler (allgemeines Erstaunen im Weinfreundeskreis) - und Joachim Heger fuhr fort „er lagert im falschen Keller“!

Mit Grauburgunder, Spätburgunder und Muskateller ging es weiter. Hier präsentierte Joachim Heger einen „Ihringer Winklerberg“ Muskateller Spätlese aus einem 1951 gepflanzten und somit innerhalb von Baden dem wohl ältesten Weinberg.

Auf dem „Stundenplan“ stand auch das Fach „Weinbeurteilung mit Übung“. Allerdings war die Zeit stets nach 15:00 Uhr festgelegt, weil ein weiteres Studieren danach nur noch in der Winkeler Zwickmühle möglich war.

Als krönender Abschluss der Weinprobe wurde eine 2001er Geisenheimer Mönchspfad, Riesling Auslese, ausgeschenkt. Dazu mundete eine Apfeltarte Schwarzwurst ausgezeichnet.

Mit herzlichen Worten des Dankes von Oberreimer Herbert Heise an Joachim Heger, Erich Sohns, Prof Dr. Schaller und Prof. Dr. Schulz ging dieser wunderschöne und weinerlebnisreiche Abend zu Ende.

Abgesang:

Was kann es denn in einem Weinbruderschaftsleben
noch schöneres geben

als Spitzenweine gemeinsam zu erleben.

Kaiserstuhl trifft Rheingau, so steht's auf der Einladung zu lesen,
und über 140 Weinfreunde. waren heute dagewesen.

Weinbruderschaften rechts und links vom Rhein
trafen sich heute Abend zu einem wunderbaren Stelldichein.

Wir danken auch Herrn Prof. Dr. Schaller für sein Kommen,
Sie wissen, Sie sind bei den Wein-Reimern stets herzlich willkommen.

Auch Weinmajestäten begrüßten wir sehr gerne,
Sie kamen aus Geisenheim, Eltville und aus Bingen – gar nicht so ferne!

Und auch die Presse war zugegen,
allein schon wegen des Schreibens wegen!

Herr Dr. Heger und Herrn Sohns haben routiniert,
humorvoll und mit Anekdoten angereichert ihre Weine präsentiert.

Von Joachim Heger und Erich Sohns, die beide in Geisenheim studiert
haben wir ausgewählte Weine probiert.

Die, es sei vorweg genommen,
sind bei allen sehr gut angekommen.

Silvaner, Burgunderweine, dazu ein Muskateller,
brachte Herr Heger mit aus seinem Keller.

Und Herr Sohns dachte sich,
ich stelle auch ein paar Fläschchen auf den Probentisch.
und so standen mit Rieslingen und einem Spätburgunder nebeneinander
lauter heimische Weinbekannte.
Aber es gab nicht nur Köstlichkeiten aus des Winzers Keller
Nein, auch Herr Loison aus der Küche servierte Spezialitäten auf einem
Teller.
Eine gelungene Synthese von Spezialitäten und hervorragendem Wein
waren Garanten für dieses Zusammensein.

Es war vor zwei Jahren
es ist schon länger her
da sind wir Rheinabwärts gefahren
in ein wunderschönes Rebenmeer.
Der Kaiserstuhl öffnete uns seine Pforte
beeindruckende Landschaft, hervorragende Weine
da fehlten so manchem die richtigen Worte.

Auch besuchten wir das Weingut Dr. Heger
probierten Weine, erlebten frohe Stunden
es war herrlich, es war heiter.
Heute erleben wir fast ein Déjà-vu
Kaiserstuhl trifft Rheingau
welch eine Harmonie!

Probieren geht über studieren
ihr Motto war Gesetz.
Den Wein zu diskutieren
und neue Menüs zu kreieren
und nicht nur hinter die Bücher gesetzt.

Wir konnten dadurch die Leidenschaft erleben!
mit Frotzeleien, Scherze und Anekdoten
hier waren Zwei echte Studienkollegen
so lässt sich doch ein Abend verleben!

Dieser gemütliche Abend klingt nun langsam aus
Wir danken für Ihren Besuch, hoffen es hat Ihnen gefallen und sagen:
Kommen sie gut nach Haus
Alles Gutes, bis wir uns wiedersehen bei einem Glas Wein
Hier, bei den Wein-Reimern in Geisenheim.

*Michaela Hans
Hans-Ludwig Kimpel*

Probenliste

mit zwei Geisenheimer Wein-Reimer-Spezialitätentellern der Regionen

2006er		Cuvée Pascal Brut	Wg. Sohns
1 2007er	Spezialitäten-Teller 1	Ihringer Winklerberg Silvaner *** Spätlese trocken	Wg. Dr. Heger
		<i>Kasselerroulade mit Rahmsauerkraut</i>	
2 2007		Weißburgunder Spätlese trocken	Wg. Sohns
		<i>Wisper Forellenmouse mit Meerrettich</i>	
3 2007		Ihringer Winklerberg Weißburgunder *** Großes Gewächs trocken	Wg. Dr. Heger
		<i>Lachstatar mit Pumpernickel</i>	
4 2007		Geisenheimer Kläuserweg Riesling Kabinett trocken	Wg. Sohns
		Spundekäs mit Röstzwiebeln	
5 2007		Ihringer Winklerberg Grauburgunder Spätlese trocken	Wg. Dr. Heger
		<i>Zwiebel-Speckkuchen</i>	

6 2007	Spezialitätenteller 2	Geisenheimer Kläuserweg Riesling Erstes Gewächs trocken	Wg. Sohns
		<i>Schweinebraten in Riesling eingelegt</i>	
7 2007		Ihringer Winklerberg Muskateller Spätlese trocken	Wg. Dr. Heger
		<i>Tafelspitzsülze in Grüner Soße</i>	
8 2007		Achkarrer Schloßberg Grauburgunder *** Großes Gewächs Barrique trocken	Wg. Dr. Heger
		<i>Schwarzwälder Schinken mit Melone</i>	
9 2004		Geisenheimer Mäuerchen Spätburgunder trocken Barrique	Wg. Sohns
		<i>Taunus-Wildterrinen mit Preiselbeeren</i>	
10 2005er		Achkarrer Schloßberg Spätburgunder *** trocken Barrique	Wg. Dr. Heger
		<i>Luft getrockneter Pfefferbeißer</i>	
11 2001er		Geisenheimer Mönchspfad Riesling Auslese	Wg. Sohns
	<i>Apfeltarte mit Schwarzwurst</i>		

Blick hinter die Kulissen der Forschungsanstalt

3. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 23. April 2009

Ein für nicht jedermann zugängliches Terrain betraten die Geisenheimer Wein-Reimer als Sie an diesem Abend einen „Blick hinter die Kulissen der Forschungsanstalt Geisenheim“ werfen durften.

Unsere Zeremonienmeisterin Donata Krappe hatte in zahlreichen Gesprächen diesen informativen Abend vorbereitet und so konnte Oberreimer Herbert Heise, im wahrsten Sinne „vor Ort“, d.h. in den Räumlichkeiten des „Fachgebietes Weinanalytik und Getränkeforschung“ auch bekannt unter dem Namen „Pomologie“ über 40 Wein-Reimer und -Innen, Freunde und Gäste begrüßen.

Mit Herrn Pfeifer und Herrn Fuchs standen der Besucherschar zwei ausgewiesene Fachleute bereit, auf die zahlreichen Fragen einzugehen und zu beantworten, die ihnen bei einem Rundgang durch diesen Betriebs- bzw. Studienzweig gestellt wurden.

Pomona, die römische Göttin des Obst- und Gartenbaus stand Pate, als uns die Herren Wolfgang Pfeifer und Franz Fuchs bei ihrer pomologischen Exkursion in diese Thematik jenseits wissenschaftlicher Fachausdrücke und Formel einführten. Die Pomologie, auch als Obstbaukunde bezeichnet, ist die Lehre von den Arten und Sorten von Obst sowie von deren Bestimmung und systematischer Einteilung. Eine der wichtigsten Aufgaben ist die Sammlung und der Erhalt alter, vom Aussterben bedrohter Sorten. Zusätzlich wird nach verschollenen Obstsorten gefahndet, die aus der Literatur oder dem Volksmund bekannt sind. Diese, teilweise internationalen Suchen konnten bereits Erfolge verzeichnen

Zur Geschichte der Forschungsanstalt Geisenheim verwies Herr Pfeifer darauf, dass 1872 wurde dank der Bemühungen Eduard von Lades per Dekret die Königlich Preußische Lehranstalt für Obst und Weinbau gegründet. Eduard von Lade wurde 1817 in Geisenheim als Sohn eines vermögenden Weinhändlers geboren. Mit Export-, Bank- und auch Waffengeschäften im In- und Ausland erwarb er ein beträchtliches Vermögen und konnte sich bereits mit 44 Jahren 1861 in Geisenheim zur Ruhe setzen. Er ließ dort das Monrepos, einen luxuriösen Landsitz im klassizistischen Stil samt ausgedehnten Parkanlagen in der Nähe des Rheinufers errichten. Hier widmete er sich fortan seinen privaten Interessen, zu deren wichtigsten der Obstbau und die Züchtung neuer Obstsorten gehörten.

Dem preußischen König Wilhelm I. sowie Reichskanzler Otto von Bismarck soll er mehrfach Kisten mit ausgewählten Äpfeln und Birnen samt der Bitte, in der für den Obstbau bevorzugten Gegend Geisenheims eine „pomologische Hochschule“ gründen zu dürfen, gesendet haben. Nach einigen Jahren war er damit

dann 1872 erfolgreich. In unmittelbarer Nähe zum Monrepos wurde Gelände erworben und Gebäudeanlagen, teils mit Geldern aus den Reparationszahlungen aus dem Deutsch-Französischen Krieg 1870/71, errichtet.

Der Betriebsleiter des Fachgebietes Weinanalytik und Getränketechnologie (FH), Herr Michael Ludwig, beschreibt dieses Fachgebiet wie folgt:

„Im Fachgebiet Weinanalytik und Getränkeforschung verbergen sich zwei unterschiedliche Bereiche, deren Besonderheit die Kombination ihrer Kernkompetenzen darstellt. Während der Verarbeitungsbetrieb die Grundlagen für die Verarbeitung aller Arten von Früchten unter definierten Bedingungen liefert, kann eine umfassende Analytik eine direkte Bewertung von qualitativen Inhaltsstoffen liefern, wie auch die Veränderungen von alternativen Herstellungsprozessen auf eine Vielzahl von Inhaltsstoffen aufzeigen.

Während die Arbeiten des Fachgebiets in den 50er und 60er Jahren noch die „Kinderstube“ für die moderne Technik in der Fruchtsaftindustrie war, sind die heutigen Forschungsprojekte hauptsächlich in dem Bereich des Erhalts und der Bewertung von für die Ernährung wichtigen Inhaltsstoffen in Früchten und Gemüsen zu finden.

Beispielhaft dafür sind die Arbeiten „Einsatz von naturtrüben Apfelsaft bei der Genese von Darmerkrankungen und deren Prävention“, das aktuell mit der Entwicklung von Ganzfruchtsäften und Smoothies fortgeführt wird. Wie aber auch die Möglichkeiten von sekundären Inhaltsstoffen in Beerenobst und Beerenobstsäften zur Prävention von Erkrankungen und Zellschädigungen, die durch oxydativen Stress von freien Radikalen entstehen. Hieraus ist der „Geisenheimer Mehrfruchtsaft“ entstanden, der durch die Mischung von ausgesuchten Beerenobstsäften ohne eine weitere Zugabe von Zucker oder Verdünnung mit Wasser ein wertvoller Lieferant von Antioxidantien in der täglichen Ernährung darstellt. Das Fachgebiet ist somit ein wichtiger Partner für entsprechende humanmedizinische Forschungsarbeiten in Zusammenarbeit mit großen Universitäten und Kliniken, die auf hochwertigen, kontrolliert hergestellten Lebensmitteln für ihre Studien angewiesen sind.

Der Geisenheimer Mehrfruchtsaft ist natürlich ebenso im Verkauf der Forschungsanstalt Geisenheim (Weinverkauf) zu finden, wie auch die wertvollen naturtrüben Apfelsäfte aus ausgesuchten klassischen Mostapfelsorten. Komplettiert wird die Produktpalette neben den klassischen Fruchtweinen und Apfelwein natürlich auch mit Likören und hochwertigen Spirituosen. Eine Besonderheit auf diesem Gebiet stellt z.B. der Geisenheimer Nusslikör (Nocino) dar oder unser Apfelbrand mit langer Holzfassreifung.

Dass diese Arbeiten und das technische Wissen auch den Studenten der Fachhochschule vermittelt werden ist Aufgabe der Wissenschaftler im Fachgebiet,

die einen Großteil der Lehre im Bereich der „Getränketechnologie“ für die Fachhochschule übernehmen. Weiterhin ist das Fachgebiet ein wichtiger Partner bei der Ausbildung von Fachkräften für die Fruchtsaftindustrie, deren Auszubildende aus dem gesamten Bundesgebiet in Geisenheim die Beruflichen Schulen besuchen und ihr technisches Wissen vom Fachgebiet beziehen“.

In zwei Gruppen führten Herr Pfeifer und Herr Fuchs durch die „Technik“ des Instituts und erklärten Art und Wirkungsweise der technischen Gerätschaften. Diese Anlagen dienen der Herstellung von Getränken aller Art. Die Hauptaufgabe liegt dabei in der Verarbeitung von Früchten und Gemüse zu einer Vielzahl unterschiedlicher Produkte. Den Wein-Reimern wurden die Wirkungsweisen von Mühlen und Entsaftungseinrichtungen erklärt, die je nach Aufgabenstruktur klassisch pressen oder aber mit Zentrifugalkraft entsaften. Die Produkte können mit CO₂ versetzt oder wahlweise zu Konzentrat verarbeitet werden. Die Abfüllung kann ebenfalls für Getränke mit Kohlsäure oder auch mit Heißfüllung erfolgen. Die Anforderungen an das Institut bzw. Pomologie sind groß: Der Betrieb muss eine umfassende technische Lösung für die Verarbeitung aller Arten von heimischen Obst und Gemüse bieten. Dabei muss die Verarbeitung von Kleinstmengen (500g) ebenso möglich sein wie die von Einheiten bis zu 2.000 Gramm.

Im Rahmen ihrer Ausführungen gingen Herr Pfeifer und Herr Fuchs auch auf die Zeit „nach dem Studium“ ein. So erfuhren die Wein-Reimer, dass die Absolventen leitende Positionen in der Getränkeindustrie einnehmen. Der Vorteil der Geisenheimer Absolventen ist ihre breite Ausbildung. Das heißt, sie sind keine reine Spezialisten wie z.B. für Bier (Studiengang Brauereiwesen und Getränketechnologie) oder allgemeine Lebensmittel (Studiengang Lebensmitteltechnologie) und auf ein Produkt spezialisiert. Geisenheimer Absolventen können sich somit in allen Bereichen der Getränketechnologie einarbeiten und finden ein breites Arbeitsfeld.

Theorie und Praxis liegen zumeist dicht beieinander. Und so war es auch an diesem Abend. Nach dem man auch die Brennerei und „Kleine Brauerei“ besichtigt hatte, schickten sich die Wein-Reimer an, diese Erzeugnis nicht nur „in Augenschein“ zu nehmen, sondern auch zu probieren. Freunde der Obstsäfte fanden ebenso Gefallen an diversen Bränden oder an einem „Monrepos Classic“ oder probierten einen „von Lade Riesling trocken“, beide aus dem Jahrgang 2008.

Freunde eines guten Bieres wurden an diesem Abend nicht enttäuscht. Zum Studiengang in diesem Institut gehört auch das Bierbrauen. Von der Qualität haben sich unsere Wein-Reimer überzeugt. Die einhellige Meinung war: „Dieses Bier hat geschmeckt!“

Mit einem Dank von unserem Obereimer Herbert Heise mit einem Weinpräsent an die Herren Pfeifer und Fuchs ging dieser Abend mit einem „Blick hinter die Kulissen der Forschungsanstalt“ zu Ende.

Abgesang:

Ist der Alltag trist und grau in grau
verklärt er sich sehr schnell ins himmelblau.
Dieser Fall tritt spätestens dann ein
wenn wir Wein-Reimer laden ein
zu einem Blick hinter die Kulissen der Forschungsanstalt Geisenheim.
Mit diesem Blick hinter der Pomologie Kulissen
Taten wir so gut wie nichts vermissen
denn Säfte, Hochprozentiges aus der Brennerei und guter Wein
gaben sich ein munteres Stelldichein.
Bei den Ausführungen von Herrn Pfeifer und Herrn Fuchs
Spitzten wir die Ohren wie ein Luchs.

Die Stunden vergingen leider viel zu schnell
bald verlassen wir diese Stell`.
Unseren Referenten ein herzliches Dankeschön
Der letzte macht bekanntlich das Licht aus –
bis bald „Auf Weidersehen“.

Hans-Ludwig Kimpel

Sommerfest der Geisenheimer Wein-Reimer

oder

„Im Kelterhaus ist es kälter“

6. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 04. Juli 2009

Sommerfeste der Geisenheimer Wein-Reimer sind seit jeher Familienfeste, bei dem sich die "Familienmitglieder" in angenehmer Atmosphäre bei einem guten Glas in einem Weingut bei einem Mitgliedswinzer oder bei einem befreundeten Winzer treffen.

In diesem Jahr trafen sich die Geisenheimer im Weingut Grimm in Geisenheim. Sehr schnell hatte sich die Terrasse des Weingutes gefüllt. An der Seite von Zeremonienmeisterin Donata Krappe begrüßte Oberreimer Herbert Heise über 60 Wein-Reimer; unter Ihnen Ehrenoberreimer Wilfried Herold mit seiner Frau Inge.

Sein ganz besonderer Gruß galt der Geisenheimer Weinkönigin Katharina I. mit ihrer Weinprinzessin Anja I., die sich in der Kreise Wein-Reimer sichtlich wohl fühlten; er dankte dem Ehepaar Grimm für ihre Gastfreundschaft.

In der Zwischenzeit hatte Frau Grimm im urigen Kelterhaus ein köstliches Vorspeisenbuffet angerichtet. Die Speisen harmonisierten hervorragend mit den Weinen des Weinguts, auf dessen reichhaltigen Karte ein jeder „seinen“ Wein fand.

Herr Grimm war auch nicht untätig geblieben, denn wohlbekanntes Düfte vom Holzkohlegrill verriet, dass es hier bald Schmackhaftes zu verzehren gibt, begleitet von köstlichen Salaten aus der Küche von Frau Grimm.

Unsere „Schnudedunker“, Bernward Herrmann und Rudi Jakobi, wussten mit ihren musikalischen Schmankerl wieder zu gefallen, die Garanten für ein gelungenes Sommerfest.

Der Höhepunkt war zweifelsohne eine Kellerbesichtigung, die Herr Grimm anbot; viele Wein-Reimer nutzten die Gelegenheit mehr über das Weingut Grimm, seine Weine und den wunderbaren von vielen Kerzen beleuchteten Gewölbekeller zu erfahren.

Zum Abschluss kredenzte Herr Grimm noch einen Wein, aber was für einen:

Eine wunderbare Riesling Auslese!

15. "Geburtstag" der Lorcher Weinjunker am 20. Juni 2009

Kirche und Weinkultur „pur“ boten die Lorcher Weinjunker ihren Mitgliedern, Freunden und Gästen in vielfältiger Form. Die Geburtstagsfeier begann in der Kirche St. Martin mit einem Ausflug in die Geschichte der Stadt Lorch.

Frau Marianne Rössler begleitete die interessierte Zuhörerschaft auf der Geschichtsreise durch die Zeit Ritter Hilchens, über das Erzbistum Mainz bis zur Neuzeit.

In der Broschüre von Robert Struppmann zum Lorcher Schnitzaltar lesen wir u.a.:

„Lorch war bereits im Mittelalter ein lebensvolles, aufblühendes Gemeinwesen, das bald stadtartigen Umfang nahm. Hier mündete die wasserreiche Wisper in den Rhein, hier war Endstation der Schiffstransporte vom Niederrhein, weil die Felsenbarrieren des Binger Lochs die Durchfahrt verhinderten.

Auf einem eigenen Weinmarkt — 1254 erstmalig urkundlich nachgewiesen — setzten die Lorcher den reichen Ertrag ihrer Wingerte auf den umliegenden Steilhängen und der Rheininsel ab.

Die wirtschaftliche Blüte, aber auch die landschaftlich reizvolle Lage machten Lorch unter der Mainzer Herrschaft zum begehrten Wohnsitz von Adel und Geistlichkeit. Der Mainzer Domprobst nahm das einträgliche Amt des Lorcher Pfarrherrn für sich in Anspruch, zeitweise bis zu 28 Geistliche besaßen Altäre in der Pfarrkirche, in den Filialgemeinden und in den neun Kapellen. Die damit verbundenen Pfründe und eine Fülle urkundlich nachgewiesener Stiftungen und Vermächtnisse brachten ihnen Reichtum. Ihrem Mäzenatentum verdankt Lorch noch heute zahlreiche bedeutende Kunstwerke.

Die Zahl der Adelsfamilien war im Verhältnis zu den bürgerlichen Einwohnern ungewöhnlich hoch. Mit der Schuljunkerschaft, einer im Rheingau einmaligen und nur von Adelligen besetzten Verwaltungseinrichtung gewannen sie entscheidenden Einfluss auf die Geschicke der Gemeinde.

Der steigende Wohlstand und die ständig wachsende Einwohnerzahl, aber auch der fromme Sinn der Lorcher führten bald zum Bau der heutigen Kirche. 1270 wurde südlich einer alten romanischen Basilika zunächst im Chor im klassisch-gotischen Stil errichtet, im ehemaligen Wehrturm verbunden wurde. Gegen Ende des 15. Jahrhunderts wurde nach Durchbruch der Nordwand der neuen Kirche das Nordschiff, auch „Presberger Schiff“ genannt, angefügt und wenig später die Vorhalle und der Treppenaufgang vom Markt zur Kirche gebaut.

Der Lorcher Schnitzaltar ist der größte und an Ausstattung reichste des mittelhheinischen Gebietes. Er ist 15,20 m hoch und bei geöffneten Altarflügeln

8,30m breit. Der steinerne Altartisch trägt eine längsrechteckige Predelle¹ mit zwei Nischen für die Büsten von Petrus und Paulus. Thema und künstlerische Gesamtkonzeption des Altars sind von der geistig-religiösen Einstellung der damaligen Zeit bestimmt."

Der ökumenischer Festgottesdienst, der von Pfarrer Holger Daniel (rk) und Pfarrer Urs Michalke (ev.) gestaltet und von Volker Bender (Solotrompete) musikalisch umrahmt wurde, bildeten den kirchlich Teil der Feierlichkeiten. Im Mittelpunkt des Gottesdienstes stand die Fahnenweihe der Lorcher Weinjunker. Mit folgenden Worten segnete Pfarrer Holger Daniel die Fahne der Lorcher Weinjunker:

„Wir wollen heute Ihre Fahne segnen, die ihnen den Heiligen Martin, einen großen Asketen, zeigt, in dessen Namen es im Mittelalter zu heftigen Ausschweifungen, zu Trunkenheit und Völlerei kam. In der Betrachtung des Motivs dieser Fahne schwingen also immer diese beiden Extreme des Übermaßes mit: das Übermaß der Entsagung als Verachtung der guten Gaben der Schöpfung ebenso wie das Übermaß der Genussucht. Sie werden als Weinjunker den klugen Weg der Mitte gehen, und so soll es auch sein – genauso wie bei der Hochzeit zu Kana: In Gottes Namen maßvoll in Dankbarkeit genießen, was uns Gutes gegeben ist, um gemeinsam Ja zu sagen zu diesem Leben und zu dem, der es uns gegeben hat.“

Ein gemeinsamer Umtrunk vor der Kirche St. Martin stimmte die Gratulanten­schar auf den Festabend ein, der im Kolpinghaus der Stadt Lorch stattfand. Mit einem Glas Sekt des Jahrgangs 2007 aus der Lage Lorcher Bodenthal-Steinberg vom Weingut Paul Laquai wurden die Gäste begrüßt. Musikalische „Schmankerl“ servierte Bariton Helmut Domes, der am Klavier von Natalia Ickert begleitet wurde.

Herzliche Geburtstagsgrüße entboten die befreundeten Weinbruderschaften: Geisenheimer Wein-Reimer, Weinsenat Binger Mäuseturm, Rheinischer Weinkonvent und der Geschäftsführer der Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften.

Unter den Geburtstagsgästen war selbstverständlich auch der Schirmherr dieser Veranstaltung, Herr Wilhelm Dietzel, Hessischer Landwirtschaftsminister a.D., Mitglied der Lorcher Weinjunker und Staatsbürger des Freistaates Flaschenhals wobei er bei den Geburtstagsgrüßen schmunzelnd anmerkte, dass er mit der „doppelten“ Staatsbürgerschaft keinerlei Probleme habe.

Dass er trotz seines 35. Hochzeitstages zu den Lorcher Weinjunkern gekommen war, fand besondere Anerkennung.

Die Festrednerin des Abends war Birgit Kind, ehemalige Lorcher und Rheingauer Weinkönigin, die sich in mit sehr persönlichen Worten an das „Geburtstagskind“ wandte.

¹ Predelle: 1. Oberste Altarstufe oder 2. Staffel/ Stufe eines (spätgotischen) Altars

Von den Geisenheimer Wein-Reimern stammen die folgenden Geburtstagsgrüße des Oberreimers, Herbert Heise:

Lorch und Geisenheim haben ja viele Gemeinsamkeiten

- beide Orte sind urkundlich im Mittelalter (8. und 11. Jh.) erwähnt
- haben bereits um das Jahr 1200 Märkte betrieben
- waren wegen der Gefahren für die Rheinschiffahrt am Binger Loch Um schlagplätze vom Schiff auf Pferdefuhrwerke
- haben Wein, Weinkultur und Weinbruderschaften
- haben jeweils Albert Pohl als Gründungsmitglied
- und erfreuen sich am Wein und auch am Reim.

Hierfür ein Beispiel:

Wenn Du am **Rothenberg** beginnst,
Dich in den **Kläuserweg** dann trinkst,
am **Kilzberg** und zum **Mönchspfad** hin,
vom **Mäuerchen** mit Weines-Sinn
froh gestimmt zum **Fuchsberg** runter,

besteigst Du den **Kapellenberg** fröhlich und munter,
schon bist Du in den Lorcher Lagen,
auf der **Pfaffenwies** kannst Du Dich in Ruhe laben,
im **Bodental-Steinberg** die Nacht schon dunkelt,
im Glase die **Lorcher Krone** mit den Sternen um die Wette funkelt,

Du denkst, welch ein **Seligmacher** ist der Wein
und auf dem **Rosenberg** schläfst Du dann glücklich ein.
Am Morgen den **Schlossberg** ein Sonnenstrahl küsst –
„Bin ich in Lorch nun oder Geisenheim?“ wenn ich’s nur wüsst!
Doch egal!

Die Welt erstrahlt im Sonnenschein,
hat man im Glas funkelnden Wein aus **Lorch** oder aus **Geisenheim!**

Von der Zeremonienmeisterin Donata Krappe stammt der folgende Vers:

Noch' n Glückwunsch

*Das Schicksal fordert vom Geburtstagskind an seiner Feier nur
Geduld, Geduld, Geduld*

*Hier ist noch einer, der ihm rasch die Hände schütteln will
Großmutter dürstet nach einem Gläschen leckeren Likörs
Der jüngste Enkel wackelt rum und sitzt partout nicht still
Nun droh' n von offizieller Seite auch noch weitere Honneurs!*

Doch Geduld, Geduld, Geduld

Fünfzehn Jahre sind doch eigentlich ganz schnell vergangen

*Unseren Glückwunsch wird der Jubilar noch überstehen,
da erste Gäste schon das zweite Gläschen Wein verlangen,
weil sie kein Ende dieser kleinen Jubelrede sehen,*

Doch Geduld, Geduld, Geduld

*wir haben es schon registriert, wir wissen, wie es steht,
der Schultheiß – Gründervater kann die Rede kaum goutieren,
ahnt er, wie der Koch verzweifelt seine Hände ringt und fleht,
wird das Essen hier dem Maître bald zu Schieferstein mutieren*

doch Geduld, Geduld, Geduld

*viele weitere Jahre soll Fortuna Euch zur Seite stehen,
während Bacchus seiner Reben - Reichtum mit Euch teilt,
Eure Gläser allzeit mit besten Tropfen nur gefüllt zu sehen,
um Euch dies zu wünschen, sind die Reimer hergeeilt*

und wünschen nur das Beste, Beste, Beste!

Als Geschenke überreichten sie an den Oberjunker Manfred vom Neroberg das erste Weinglas der Geisenheimer Wein-Reimer dessen Aufdruck auf das 20.Jährige Jubiläum der Weinbruderschaft hinweist sowie einen Eiswein Auslese, aus dem Gründungsjahr der Lorcher Weinjunker.

Die 15 Weine umfassende Probe war eine „Zeitreise“ durch 15 Jahre der Lorcher Weinjunker. Zwischen den einzelnen Weinen war genügend Zeit, um mit seinen Tischnachbarn zu kommunizieren, das Abendessen einzunehmen und den Liedern eines glänzend aufgelegten Sängers Helmut Domes zu lauschen.

Unter den vielen Liedern, die es zu hören gab, fiel eines besonders auf. Herr W. Schütz hat am 6.05.2008 anlässlich des 60. Geburtstages von Herr Helmut Domes der Melodie „Freude schöner Götterfunken“ einen neuen Text verliehen.

Mit dem Wein Nr. 15 „ 1994er Lorcher Bodenthal-Steinberg, Riesling – Auslese, aus dem Weingut Löwenkopf Kaub, von Wilfried & Moni Kunz und der Überreichung eines Blumengestecks an die Gründungsmitglieder der Lorcher Weinjunker ging dieser festlich und stimmungsvolle Abend zu Ende.

Probenfolge:

- | | | |
|----|--------|---|
| 01 | 2008er | Lorcher Pfaffenwies
Riesling QbA, trocken (Schiefer), Weingut Helmut Ottes |
| 02 | 2007er | Lorcher Pfaffenwies
Riesling Spätlese — feinherb —, Weingut Christof Perabo |
| 03 | 2006er | Lorcher Schlossberg
Riesling Spätlese, Weingut Paul Laquai |
| 04 | 2005er | Lorcher Pfaffenwies
Riesling Spätlese, Weingut Herke |
| 05 | 2004er | Kauber Blüchertal
Riesling Auslese
Freistaat Flaschenhals Wein, Weingut Peter Bahles, Kaub |
| 06 | 2003er | Lorcher Krone
Spätburgunder QbA, Weingut Theodor Nies Söhne |
| 07 | 2002er | Lorcher Bodenthal-Steinberg
Spätburgunder QbA, Weingut Weiler |
| 08 | 2001er | Lorcher Bodenthal-Steinberg
Spätburgunder QbA, Weingut Nies Söhne |
| 09 | 2000er | Dr. Franz Breuer
Spätburgunder QbA
und ein |
| | 2000er | Lorcher Pfaffenwies
Riesling – Kabinett, Weingut Altenkirch |
| 10 | 1999er | Lorcher Kapellberg
Chardonnay QbA trocken, Weingut Germersheimer |
| 11 | 1998er | Kauber Blüchertal
Riesling Auslese trocken, Weingut Peter Bahles, Kaub |
| 12 | 1997er | Lorcher Bodenthal-Steinberg
Riesling Kabinett, Weingut Altenkirch |
| 13 | 1996er | Lorcher Krone
Riesling Spätlese, Weingut Graf von Kanitz |
| 14 | 1995er | Lorcher Krone
Riesling Spätlese, Weingut Graf von Kanitz |
| 15 | 1994er | Lorcher Bodenthal-Steinberg
Riesling Auslese
Weingut Löwenkopf, Kaub Wilfried und Moni Kunz |

Gegensätze ziehen sich an

Wein- und Kulturreise der Geisenheimer Wein-Reimer an die Saar vom 31.07.2009 bis 02.08.2009

7. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer

Einleitung:

Als Saarwein, so die Fachliteratur, bezeichnet man in Deutschland den am Unterlauf der Saar erzeugten Wein, der zum Weinanbaugebiet Mosel in Rheinland-Pfalz gehört. Bis zum Frühjahr 2007 hieß das Weinbaugebiet „Mosel-Saar-Ruwer“, seither nur noch "Mosel".

Der im einzigen Weinanbaugebiet des Saarlandes erzeugte Wein ist dagegen ein Moselwein; er wächst an der Obermosel auf dem Gebiet der Großgemeinde Perl

Der Saarwein wird flussabwärts in den Weinbaugemeinden Serrig, Saarburg, Irsch, Ockfen, Ayl, Schoden, Wiltingen, Kanzem und Wawern, ferner im Bereich der an der Mündung der Saar in die Mosel gelegenen Stadt Konz angebaut, zu der die Weinorte Filzen und Könen sowie das von Konz aus abzweigende Seitental der Saar, das so genannte "*Konzer Tälchen*", mit den Weinbaugemeinden Niedermennig, Obermennig, Krettnach und Oberremmel gehören.

Der Saarwein, überwiegend sind es Rieslingweine, wird auf insgesamt 1.480 ha, vielfach auch in Steillagen mit bis zu 55 Grad Neigung, angebaut. Nur etwa die Hälfte der Anbaufläche wird heute noch bewirtschaftet. Dennoch gehört der hier erzeugte eher blassfarbige Rieslingwein zu den qualitativ bedeutendsten Weißweinen Deutschlands. Verantwortlich hierfür sind die außergewöhnlichen klimatischen- und Bodenverhältnisse im unteren Saartal. Neben den klimatischen Bedingungen verleiht vor allem der blaue Devon-Schiefer, auf dem die Reben wachsen, dem Saarwein seine unverwechselbare Eigenart. Fachleute zählen die hier erzeugten Rieslingweine zu den größten Weißweinen der Welt. Daneben werden u. a. die Rebsorten Blauer Spätburgunder, Dornfelder, Grauer Burgunder, Kerner, Rivaner und Weißer Burgunder angebaut.

Das vergleichsweise kühle Klima verzögert den Reifeprozess, sodass die Rieslingrebe ihren vollen Reifegrad noch bis in den Monat November hinein mit einem relativ hohen Anteil von natürlichen Fruchtsäuren auch ohne Bildung eines hohen Zuckeranteils erreichen kann. Die Riesling-Saarweine sind daher besonders lange lagerfähig und besitzen nur selten einen Alkoholgehalt von mehr als 12 Vol.-%. Zu den bekanntesten Weinlagen an der Saar gehören.

Freitag, 31. Juli - der erste Tag:

Eigentlich hätte ich es ja wissen müssen, als der Oberreimer bei der ersten Rast so interessiert in die Runde seiner Schäfchen schaute. Ich hätte mich ja noch wegducken können – aber zu spät. Er fragte ganz freundlich, wer denn der Chronist für den ersten Tag sein wolle. Und da lag so ein Klang von Freiwilligkeit in seiner Stimme, dass ich einfach nicht nein sagen konnte. Und das habt Ihr lieben Wein-Reimer jetzt davon!

In der letzten Ankündigung der Reise hieß es: „Industriellandschaften, rebbe-standene Hänge, beschauliche Städtchen an idyllischen Flussufern, Großstadtflair zwischen Barock und Moderne, ... alles vereint an einem Fluss: der Saar.“ Und so packten Ende Juli 21 Wein-Reimer und deren Gäste ihre Koffer. Am 31. Juli stiegen dann 17 Reisende an der üblichen Sammelstelle in Geisenheim in den Bus, um in Wiesbaden die restlichen vier auf einem großen Parkplatz einzusammeln. Das gelang aber erst, nachdem der Kern der Truppe von Passanten erfahren hatte: „Wann Ihr Leute mit Koffern sucht, do hinne stehe noch vier!“

Und dann ging es über die A 643, die A60 und die A 63 in Richtung Kaiserslautern am Donnersberg vorbei. Dort konnte es der geologische Landfunk nicht unterlassen, einen kurzen Bericht über die Geschichte dieses alten, etwa 270 Millionen Jahre alten Vulkanmassivs abzugeben. Nach einer kurzen Strecke auf einer nicht mit 6 beginnenden Autobahn (der A 8) bog man schließlich wieder auf eine 6er-Autobahn, die A 62 in Richtung Trier. Hier wurde auf dem Rastplatz Hermeskeil eine erste Rast eingelegt, aber nicht ohne dass der geologische Landfunk noch einen Bericht über den etwa 400 Millionen Jahre alten Hermeskeil-Quarzit aus dem Devon lieferte. Es handelt sich dabei um eine Strandablagerung, die sich bis zum Feldberg im Taunus verfolgen lässt.

Aber wie heißt es doch bei den Klassikern: „Der Torten sind genug gewechselt, lasst uns Braten sehen!“ Und somit gab es WWW. Das heißt nicht etwa „worldwide web“ oder auf hessisch „wäkklich waansinnisch wischtischt“, sondern ganz einfach auf rheingauisch: „ Weck, Worscht un Woi!“ Und dazu noch Tomaten und Käse. Und da wir einen sehr spendierfreudigen Wein-Reimer, den Oswald Semmler, dabei hatten, gab dieser zu seinem Namenstag eine Runde Pascal Cuveé-Sekt aus dem Hause Sohns aus. Dieser Sekt fand uneingeschränkte Zustimmung, wie auch das letzte W vom WWW, ein 2007er Riesling Classic aus dem Weingut Graf-Müller.

Und so machten wir uns dann wohlgestärkt auf die nächste Etappe der Reise. Damit der literarische Aspekt unserer Bruder/Schwesterschaft nicht zu kurz kam, trug die Barbara (Wein-)Reimer die nachstehenden Zeilen vor:

*„Ein Gedicht am Morgen
vertreibt bei Sonnenschein Kummer und Sorgen!
Ein Wein, ein Riesling soll es sein,
der kommt aus Geisenheim am Rhein!
Nach Geisenheimer Wein-Reimer Art,
Euch allen eine gute Fahrt!
Lasst schmecken Euch den köstlichen Wein!
Und auf Euer Aller Wohlsein!*

Über Trier fahren wir dann weiter moselaufwärts, um an der Saarmündung bei Konz (benannt auch wie Koblenz nach dem alten lateinischen Confluentes – der Zusammenfluss – benannt) nach Süden in Richtung Kanzem abzubiegen. Dank des Navigationsgerätes in unserem Bus konnten wir die Landschaft mehrfach aus verschiedenen Blickwinkeln betrachten und der geologische Landfunk hatte ausreichend Gelegenheit, etwas über die Entstehung von Flussterrassen zu berichten.

Aber schließlich brachte uns der Bus dann doch zu unserem Ziel, dem Städtchen Kanzem an der Saar, wo uns der Ortsbürgermeister Günter Frentzen erwartete. Damit wir zunächst noch etwas Bewegung bekamen, wurden wir erst durch den von Gemeindemitgliedern auf einem brachliegenden Gemeindegrundstück mit viel Liebe eingerichteten „philosophischen Friedhofsgarten“ geführt. Augenblicklich ist nur der vordere Teil als Landschaftsgarten fertig gestellt, der hintere Teil harrt noch der Vollendung.

Nach einer kurzen Wanderung entlang einem tiefer gelegenen Altarm der Saar gelangten wir zur alten Ortsschule; in der man einen Raum für lokale Vereine und Veranstaltungen eingerichtet hatte. Zur Übertönung des allgemeinen Magenknurrens gab es dort zunächst umfangreiche leckere Platten mit ländlichen Genüssen und dazu zwei Schlotzweine gegen erste erkennbare Trockenschäden.

Aber danach ging es zur Sache, eine nichtbelastende Neunerprobe erwartete uns. Sie wurde geleitet von Herrn Helmut Plessien, dem Gutsdirektor der Bischöflichen Weingüter zu Trier. Nach einem kurzen Abriss der Geschichte dieser Güter begann eine Wanderung durch die vinologische Vielfalt der Region. Nach fünf Rieslingen aus besten Kanzemer Lagen gab es noch einen Spätburgunder Blanc de Noirs, einen Regent Rosé, einen Roten Elbling und einen Gewürztraminer – einer leckerer als der andere.

Aber wie heißt es im Volkslied von dem gelben Wagen: „Wäre so gerne noch geblieben, aber der Wagen ...“ Und so rollte der Bus um 16 Uhr weiter, denn um 16 Uhr sollten wir eigentlich schon im Weingut Reverchon in Filzen an der Saar sein! Aber 16 Uhr 30 war immer noch pünktlich genug!

Dort empfing uns Herr Hans Maret, ein Unternehmer, der sich mit dem Kauf dieses Weingutes einen Jugendtraum erfüllen wollte. Und außerdem stammte seine erste große Liebe (er war gerade 13 Jahre alt) aus dem Nachbarort – aber das ist eine andere Geschichte. Er ist jedenfalls ein Seiteneinsteiger mit spürbarer großer Liebe zum Wein.

Das Weingut Reverchon, eine ursprünglich kirchliche Gründung, war 1806 im Rahmen der Säkularisierung verkauft worden und danach eine bewegte Vergangenheit durchgemacht. Es war 2001 in die Insolvenz gegangen und Herr Maret hat es 2007 aus der Masse erworben. Augenblicklich wird stark investiert und im rosa gestrichenen Herrenhaus soll ein kleines „Boutique“-Hotel mit feinem Restaurant entstehen. Die Hose des Herrn Maret war von ähnlicher Farbe, was Jürgen Fritz zu dem Kommentar veranlasste: „Dem sei rosa Hoos, die reescht misch e uff!“

Zu probieren gab es 10 vorzügliche Weißweine, davon acht Rieslinge, einen Weißburgunder und ein Cuveé von Weinen aus 45 Jahre alten Reben. Das Gut produziert zu 85 % Riesling, 10 % Weißburgunder und 5 % Chardonnay sowie „einige Flaschen Spätburgunder“. Von letzteren gab es eine Flasche gegen Ende der Probe als Zugabe und den Abschluss bildete eine 2007er Filzener Herrenberg Riesling Auslese.

Diese Weinprobe inspirierte den Wein-Reimer Hanns-Jürgen Förster spontan zu folgenden Ausführungen in Reimform:

„Liebe Weinfreunde, für uns alle ist ein gutes Glas Wein selbstverständlich, aber ich bitte einmal kurz darüber nachzudenken:

Wein-Reim:

*....was man doch entbehren müsste,
wenn man vom Wein überhaupt nichts wüsste!
Die Katastroph' ist garnit auszudenken,
ei, man hätt' ja garnix auszuschenken
als wie Wasser, Appelsaft oder Tee –
da wär' das Leben doch nit mehr schee!*

*Aber wenn einer morgens schon läppert,
mittags rumläuft wie bedepert
und abends voll ist wie ein Krotte,
dem gehört der Wein gradwegs verbote!*

*Doch wenn einer tut vernünftig leben,
Ehrfurcht auch zeigt vor den Reben,
weil er Müh' und Arbeit damit kennt,
dem ist sei Schoppe Wein gegönnt.*

*Der tut uns auch an trüben Tagen
Die Welt ein bisschen heller machen.
Drum sagen wir unserm Herrgott Dank
Für so ,nen gut gelungenen Trank:
Diesen Super-Filzener-Riesling Wein –
Besser kann doch kein anderer sein!*

Prosit / Zum Wohle."

Auch hier wären wir gerne länger noch geblieben, aber wir sollten gegen 19 Uhr im Hotel sein, um die Zimmer zu über- und das Abendessen einzunehmen. Aber erstens kommt es anders, und zweitens als man denkt! Zu dem Zeitpunkt saßen wir schon voll im Stau auf der Autobahn, da ein Unfall mit einem Medikamententransporter zu einer Vollsperrung der Strecke geführt hatte. Und da saßen wir nun – ohne Gläser und Wein dem Durst erbarmungslos ausgeliefert – bis fast 22 Uhr. Über Nebenwege haben wir es doch noch ins Hotel geschafft, wo wir dann – obwohl die meisten sagten, wir essen nichts mehr – noch in Ruhe unser Menu begleitet von guten lokalen Weinen genießen konnten. Küche und Bedienung hatten treu auf uns gewartet und uns ein vortreffliches Essen serviert. Nach einem Absacker auf der Terrasse vor dem Hotel war es dann etwas nach Mitternacht doch an der Zeit, den Stift beiseite zu legen und zufrieden zu Bett zu gehen in dem Bewusstsein, dass morgen jemand anderes den Chronisten spielen musste.

(Dr. T. Reimer)

Samstag, 1. August – der zweite Tag

Pünktlich um 9.30 Uhr standen die Geisenheimer-Wein-Reimer und Freunde bereit zur Stadtführung durch Herrn Mögling, einem gebürtigen Ostfriesen. Auch wenn die Nacht etwas kürzer war aufgrund des nicht geplanten Staus, waren offensichtlich alle froh, jetzt etwas laufen zu können und so folgten wir gespannt den Erläuterungen von Herrn Mögling, der uns gekonnt durch 187.000 Einwohner zählende Stadt führte und uns besonders die barocken Bauten von Friedrich Johann Stengel näher brachte. So bewunderten wir die Ludwigskirche, die zu den bedeutendsten evangelischen Kirchenbauten gehört. Weiter ging es zum imposanten Schloss, dessen Mittelteil mit einer Stahl- Glaskonstruktion des Kölner Architekten G. Böhm, einem Freund von Lafontaine sicherlich nicht jedermanns Geschmack entsprach, aber inzwischen von den Bürgern der Stadt offensichtlich akzeptiert wird. Wir passierten das Alte Rathaus und das Erbprinzenpalais, ebenfalls Stengel-Bauten.

An den Schlossmauern hatten wir den schönsten Ausblick auf die Stadt, das Staatstheater, die Saaranlagen, die lärmende Stadtautobahn, die regelmäßig überschwemmt wird, und das Gebäude des Saarländischen Landtags.

Dann ging es wieder nach unten, wir überquerten die Saar auf der Alten Brücke, die nur noch 4 von ehemals 8 Bögen aufweist und gelangten in die kleinen Gassen der Altstadt, die gute Stube, wo eine Kneipe neben der anderen fast für eine Pause reizte und die Spezialität wie Dibbelabbes zum Rätselraten animierte. Vorbei ging es an der bekannten Brauereigaststätte Zum Stiefel in Richtung St. Johanner Markt, dem Herz der Altstadt. Hier gab's noch einmal barocke Bürgerhäuser von Stengel zu sehen bevor es dann durch die Bahnhofstraße in Richtung Hotel zurückging.

Dort erwartete uns der Bus, der uns zum Weingut Appel nach Saarburg brachte und Weinfreund Thomas Reimer informierte uns auf der Fahrt vorbei an der Völklinger Hütte auch noch etwas Ausführlicher über dieses Weltkulturerbe. Im Weingut wurde das vorbestellte Essen von Herrn Appel persönlich serviert. Anschließend gab es eine kleine Weinprobe mit feinherben Weinen aus dem Weingut und weiteren Informationen über das Anbaugebiet Saar, dass insgesamt ca. 720 ha. hat. Herr Appel hat den Betrieb von seinen Eltern übernommen, die mit einer gemischten Landwirtschaft begannen. Die Weine überzeugten durchaus einige Weinreimer, den die Bestellzettel fanden guten Absatz.

Die Zeit drängte aber und bereits während der Weinprobe, denn der Weinereibegleiter Herr Wirkus, der mit uns in der Weinlage Rausch wandern wollte schaute schon auf die Uhr.

Bevor uns der Bus in die Höhe fuhr wurden noch von einigen Teilnehmern die Schuhe gegen Wanderschuhe, bzw. festere Schuhe getauscht und manch einer brauchte dazu auch zusätzliche Hilfe. Aber all diese Strapazen wurden gern auf sich genommen, denn die Aussicht auf eine Wanderroute mit Weinprobe lockte doch gewaltig. Herr Wirkus gab allen ein Weinprobierglas und dann ging es langsam mit schönem Blick auf die Stadt Saarburg wieder abwärts. Leider blie-

ben aber die Gläser und die Kehlen der Weinreimer trocken, denn irgendwie hatte der Dialog zwischen dem Busfahrer und Herrn Wirkus nicht geklappt. Umso schneller marschierten wir abwärts, um den Bus zu erreichen und dann zu einem schönen Plätzchen an die Saar zu gelangen, wo Herr Wirkus aus der Kühltasche noch 2 schöne Tropfen zauberte und uns dazu mit Musik unterhielt. Der Blick dort auf die Saar und der schöne Tropfen aus dem Hause Zeleken war ein schöner Abschluss der Weingenüsse.

Aber der Hunger meldete sich auch schon und das Programm des Tages war noch nicht abgeschlossen. So ging es zurück ins Hotel (ohne Stau) um Abendessen. Wo das Ehepaar Krappe ein vorzügliches Saarländisches Menü ausgewählt hatte, was sehr gut ankam. Die Bedienung war dann so freundlich auch noch das Rezept für den „Saarländischen Heubraten“ zum Besten zu geben. Auf diese Weise war es nicht so schwer den Weg ins „Heu“ zu finden mit Vorfreude auf den letzten, den Rückfahrtstag zu schauen, der sicherlich noch Überraschungen bringen sollte.

(M. Werner)

Sonntag, 2. August – der dritte Tag

Dieser Tag stand im Zeichen der Rückfahrt. Nach dem leckeren Frühstücksbuffet nahmen wir Abschied von unserem Quartier Hotel Mercure Saarbrücken und steuerten Mettlach an mit dem Ziel: Erlebniszentrum der Firma Villeroy & Boch.

Das Erlebniszentrum von V & B befindet sich in der "Alten Abtei", einem ehemaligen Benediktiner-Kloster von 1650. Ein Videofilm mit dem Schauspieler Peter Ustinov als Sprecher schilderte anschaulich den Werdegang der Firma Boch aus kleinen Anfängen über Kontakte mit dem Hause Villeroy, welche zu der Fusion Villeroy & Boch führten - auch in familiärer Hinsicht (Heirat) - und Aufstieg zu einem Weltkonzern mit den verschiedensten Sparten

- Porzellan / Gläser, alles für die Tischkultur
- Sanitärobjekte, alles rund ums Bad und die Küche
- Fliesen / Mosaiken / Kacheln .
- Keramik / Fayencen / Skulpturen / Friese

Das Haus V & B konnte im Jahr 1998 auf eine 250-jährige Firmengeschichte zurückblicken.

Anschließend folgte eine zweistündige Führung durch das Erlebniszentrum, welches in entsprechend dekorierten Räumen die Historie des Hauses V & B mit Ausstellungsobjekten aus allen Epochen anschaulich darstellt.

Im Gästebuch des Hauses bedankten sich die Wein-Reimer für den erlebnisreichen Vormittag mit folgendem Eintrag

*Porzellan ist bekanntlich sehr fragil,
darum stapelt man davon nicht zu viel.
Schon bei der Hochzeit tut man es zerdeppern -
auch in der Ehe kann es manchmal scheppern;
doch sollte das kein Omen für die Güte sein,
Porzellan kann haltbarer als eine Ehe sein.*

(H-J. Foerster)

Von Mettlach aus ging es in den kleinen Weinort Ayl nahe Saarburg. Dort erwartete uns in Linden's Restaurant ein leckerer Mittagstisch mit begleitenden Getränken

- Rieslingschaum auf Kräutermix (Spezialität des Hauses)
- Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel
- Salatteller

So gestärkt ging es zu Fuß in das nahegelegene Weinhotel Ayler Kupp mit dem angeschlossenen Weingut Peter Lauer in Personalunion.

Dieses Weingut zählt zu den renommiertesten Weinerzeugern an der Saar und wird im Gault Millau für die Jahrgänge 2005, 2006 und 2007 mit seinem "Ayler Kupp Kern" als den besten feinherben Riesling Deutschlands geführt.

Die folgende Weinprobe, interpretiert vom Seniorchef Herrn Lauer persönlich, mit der Staffelung

- Gutsweine 1 Probe
- Edition Grün 3 Proben
- Edition Gold 4 Proben

wurde diesem hohen Qualitätsanspruch gerecht und präsentierte trockene bis feinherbe Rieslingweine mit betont mineralischer Note. Die Weine wachsen auf Schiefergestein in Steilhängen bis 80° (!) Neigung in Süd- bis Süd-Ost-Lagen und können nur in reiner Handarbeit bewirtschaftet werden.

Diese Weinprobe war ein würdiger Abschluss unseres Saar-Wein-Schnupperkurses und kann zur Nachahmung auf privater Basis wärmstens empfohlen werden.

Die Heimfahrt von Ayl aus erfolgte direkt über die Hunsrück-Höhenstrasse, vorbei am Flugzeugmuseum Hermeskeil und Flughafen Hahn in Richtung Simmern/Rheinböllen; dort auf die Autobahn Richtung Bingen/Mainz/Wiesbaden und über die Brücke zurück in den heimatlichen Rheingau.

Ein Lob dem Ehepaar Krappe als Organisatoren und Reiseleiter für die Auswahl der Ziele, der Häuser und der Weingüter. Als Individualtourist wäre uns vieles entgangen und die Saar für manche weiterhin benachbartes "Ausland" geblieben.

(Hanns-Jürgen Foerster)

2. Wein-Lese-Abend der Geisenheimer Wein-Reimer am 11. September 2009 im Kultur „Die Scheune“, Geisenheim, Behlstraße

Über 50 Mitglieder, Freunde und Gäste konnte Oberreimer Herbert Heise an diesem Abend in „Der Scheune“ begrüßen, darunter unseren Ehrenoberreimer und Ehrenmitglied Wilfried Herold, sowie den 1. Zeremonienmeister und Ehrenmitglied Reiner Klein. Acht Geisenheimer Wein-Reimer und Dr. Winfried Rathke waren die Garanten für einen heiteren, aber auch besinnlichen Abend, der von Bernward Herrmann professionell organisiert wurde. Diese „Wein-Lese“ wurde von den Besuchern mit viel Beifall bedacht.

Dass „WeinLese“ nicht immer gleich zu setzen mit Versen oder Reimen unterstrich Bernward Herrmann mit einem Exkurs in die Geschichte und führte folgendes aus:

Eine Reihe von Gründen haben die Herren Josef Staab und Paul Claus veranlasst, das erste Lehrbuch für Weinbau und Oenologie im Rheingau, welches auf 35jährigen Erfahrungen aus der Bewirtschaftung eines Weingutes in Geisenheim von 1730 – 1765 basiert und von dem kurmainzischen Reg.- und Hofrat Freiherr Karl Anton von Vorster herausgegeben wurde, im Jahre 1997 im Nachdruck den Freunden der Geschichte des Weines zugänglich zu machen.

„Unterricht, wie in hiesigen rheinischen Gegenden die Weinlese zu bestimmen ist.

Nach meinem Begriff könnten Gemarkungen in drei Classen eingetheilet, und in die erste Hochheim, Kostheim, Castel, Laubenheim, Bodenheim, Bischheim, Harschheim und Nierstein gesetzt, und bei diesen der Ursachen halber der Anfang gemacht werden, weil sie nicht allein meistens einen hitzigen Kies- und Sand – oder zarten trockenen Leimen-Boden haben, in welchem die Trauben gemeinlich auf acht Tage früher zur Zeitigung gelangen, als in den mehresten Gegenden des Landes Rheingau, sondern auch weil diese Gegenden, ihrer Lage nach, von keinen hohen Gebirgen wider die kalten Nordwinde bedeckt sind, die in einer einzigen frostigen Nacht den merklichsten Schaden verursachen können.

Der Amts- und Marktflecken Geisenheim, von dessen Gemarkung zwei Drittel den hitzigsten, zartesten und trockensten Boden des ganzen Rheingaus einnehmen, kann ohnmaßgeblich samt den übrigen solch niederen Rheingauer Flecken zu der zweiten Classe gezählet, und, diesen vier bis fünf Tage später als den ersten angesetzt werden: Denn da die Höhe dieser Weinberge auch nur mittelmäßig, mithin ihre Lage vor den Anfällen des frostigen Nordens nicht hinlänglich geschützt ist, so kann auch hier eine einzige kalte Nacht, wenn der Verschub der Weinlese länger dauerte, nicht geringen Schaden empfinden lassen.

Sobald in diesen Gegenden der zeitige kleine Rißling von dem Frost gedrückt wird, so entfallen ihm gleich sowohl Laub als Beere, die man wegen der Unbequemlichkeit, selbe unter dem abgefallenen Laub zu suchen, gleichsam für nie gewachsen schätzen muss. Etlichemal habe ich dieses zu meinem größten Schaden kurz nacheinander erfahren, da die Weinlese aus gewissen Eigensinn und Neben-Absichten etliche Tage zu lang ist verschoben worden.

Unter die dritte Classe gehöret vorzüglich die ganze Rheingauer obere Gemarkung oder die sogenannten Waldflecken, weil deren Weinberge, eine hohe Lage, und fast durchgehends ein steifes und schweres Klima, in welchem die Weinstöcke und Trauben ihr Laub und Beere nicht so leicht fallen lassen, zugekommen, mithin diese von einem frühzeitigen Frost gar selten einen merklichen Schaden zu befürchten haben.

Übrigens verdienet auch die Beschaffenheit des Wetters eine kluge Beobachtung, zum Teil, weil ein aufgeheiteter Tag so viele Lust und Munterkeit in einem Arbeiter erwecket, als hingegen ein düsteres und kaltes Regen-Wetter in demselben verdrießliche Schläfrigkeit und Unmut verursacht.

Von den wichtigsten Besorgnissen in der wirklichen Weinlese.

Erstlich, sollen die Bänder des Weinstocks mit dem Messer aufgeschnitten werden, damit man die unter dem Laube verborgene Träubgen desto leichter finden, und ohne Zerstückung abschneiden kann; desgleichen dann auch sollen die Trauben nicht mit den Händen abgerissen, sondern mit dem Messer abgeschnitten, und jederzeit die linke Hand untergehalten werden, damit desto weniger Weinbeere zu Boden fallen und verloren gehen. Daher keine Leser in den Weinbergen zu dulden sind, deren nicht jeder mit einem wohlgeschliffenen Messer versehen ist.

Zweitens, weil in dem Rheingau die Weinstöcke sehr niedrig an der Erde haften, so ist nicht ratsam, viele durch das Alter geschwächte Weibspersonen zur Weinlese zu bestellen; indem diesen das Niederbücken, um die abgefallenen Weinbeere aufzulesen und die unterste Träubgen abzuschneiden, allzu beschwerlich fällt. Und das hohe Alter gemeinlich der Lusternheit am meisten ergeben, und die Armut noch dazu antreibt, so haben solche alte Weiber gar oft heimliche Diebs-Säcke unter ihren Röcken, in welche sie sehr leicht viele Trauben verbergen können.

Burschen von 15 Jahren sind zur Weinlese die muntersten, und viel tauglicher als junge Mägdlein; denn wenn diesen durch das feuchte Gras und Laub der Weinberge die Röcke einmal nass geworden sind, so werden sie wegen Kälte zu weiterer Arbeit ganz verdrießlich und faul sein. Da man aber

drittens, den jungen Leuten das Traubennaschen nicht wohl verwehren kann, und deren Begierlichkeit auch anfänglich hierzu sehr heftig ist, so ist doch ratsam, dass man dieselben den ersten Tag nicht in den besten Weinberg, sondern in einen derjenigen anstelle, welche von geringster Gattung sind und welche an der gemeinen Landstraße, mithin dem

mehresten Anlauf und Raube ausgesetzt liegen. So sehr aber diese Leute bei ihrer Arbeit anzufrischen sind, so ist doch

viertens, *kein großer Vorteil zu haben, wenn man sie, um etwas zu sparen, bis in die späte Nacht mit Ablebung der Trauben fortfahren lässt; indem sie teils aus Mangel des Lichts die Trauben nicht recht mehr erkennen und finden, teils auch aus zunehmender Mattigkeit zurücklassen..."*

Neben Bernhard Herrmann wussten Horst Falker, Josef Wiemers, Lieselotte Arndgen, Hanns Jürgen Foerster, Helga Diedenhofen, Reiner Klein, Dr. Thomas Reimer und als Gast, Dr. Winfried Rathke, mit interessanten Geschichten, Gedichten, Anekdoten auf unterhaltsame Art und Weise zu unterhalten; einige Beispiele sollen nicht vorenthalten werden:

Trinklied

Nun lasst das Lied erschallen
Bei frohem Becherklang!
Wovon die Herzen wallen,
Das werde zum Gesang!

Der Tropfen viele Tausend,
die Fallen in den Bach.
Die Bäche stürzen brausend
Ins Tal dem Strome nach.

Und stärker braust zum Meere
Durchs weite Land der Strom,
Drin spiegelt sich der hehre
tiefblaue Himmelsdom.

Wovon die Herzen schlagen,
Verschweige nicht der Mund,
wir singen und wir sagen
Von unserm Jugendbund.

Und die Gedanken weilen
Und die Gedanken weilen
Und bleiben nicht am Ort,
Sie drängen und sie eilen
Und fliegen weiter fort.

Es eilen die Gedanken,
Es weitet sich der Sinn
Fern über enge Schranken
Zum großen Ganzen hin.

Und aus dem engen Kreise,
Wo Freundschaft uns verband,
Ziehn wir die Sternengleise
Zum großen Vaterland.

Wankelmut

Was bin ich alter Bösewicht
So wankelig von Sinne.
Ein leeres Glas gefällt mit nicht.
Ich will, dass was darinne.

Das ist mir so ein dürr Geklirr:
He, Kellnerin erschein!
Laß dieses öde Trinkgeschirr
Befeuchtet sein vom Weine!

Nun will mir aber dieses auch
Nur kurze Zeit gefallen;
Hinunter muss es durch den Schlauch
Zur dunklen Tiefe wallen.-

So schwank ich ohne Unterlass
In wieder zwischen beiden.
Ein volles Glas, ein leeres Glas
Mag ich nicht lange leiden.

Ich bin gerade so alwie
Der Erzbischof von Köllen,
Er leert sein Gläschen juppheidi
Und läßt es wieder völlen.

Der Vetter auf Besuch

Der Wein ist ein vortrefflich Ding,
Die Weiber achten's leider zu gering,
Und haben's nicht bedacht.
Es stärkt den Mut,
Bewegt das Herz in frischer Glut,
Er stärket den Mut,
Beweget das Herz
Bei Tage und bei Nacht!

Lied von der roten Nase

Kinder, lasset uns besingen,
Aber ohne allen Neid,
Onkel Kaspers rote Nase,
die uns schon so oft erfreut.

Einst ward sie als zarte Pflanze
Ihm von der Natur geschenkt;
Fleißig hat er sie begossen,
sie mit Wein und Schnaps getränkt.

Bald bemerkte er mit Freuden,
dass die junge Knospe schwoll,
Bis es eine Rose wurde,
Dunkelrot und wundervoll

Alle Rosen haben Dornen,
Diese Rose hat sie nicht,
Hat nur so ein Büschel Haare,
Welches keinen Menschen sticht.

Ihrem Kelch entströmen süße
Wohlgerüche mit Verlaub:
Aus der wohlbekanntem Dose
Schöpft sie ihren Blütenstaub.

Oft an einem frischen Morgen
Zeigt sie uns ein dürftig` Blau,
Und an ihrem Herzensblatte
Blinkt ein Tröpfchen Perlentau.

Wenn die andren Blumen welken,
Wenn's im Winter rau und kalt,
Dann hat diese Wunderrose
Erst die rechte Wohlgestalt.

Drum zu ihrem Preis und Ruhme
Singen wir dies schöne Lied.
Vivat Onkel Kaspers Nase,
Die zu allen Zeiten blüht.

Ein Buch mit dem Titel „Gib acht auf den Jahrgang“ von Edda Dörr-Wessels in dem eine Reise durch 100 Jahre Deutscher Wein beschrieben ist, hat Josef Wiemers auf folgenden Idee gebracht.

Bei den Geisenheimer Wein-Reimern gab bzw. gibt es inzwischen drei Oberreimer. Aus deren Geburtsjahren habe ich die Informationen aus dem Buch genommen:

- Wilfried Herold, Mitbegründer und erster Ehrenoberreimer,
- Jürgen Fritz und
- Herbert Heise

Wilfried Herold, 1. Oberreimer, geb. 5.12 1920

Das war wieder ein Spitzenjahrgang mit vielen guten Qualitäten und großen Edelweinen! Und das alles in einer reichlichen Menge von 2,44 Millionen Hektolitern, 34 pro Hektar.

Die übrige Landwirtschaft aber wurde böse getroffen: Fast 12 Millionen Tiere in Deutschland erkrankten an Maul- und Klauenseuche, davon die Hälfte Rinder mit einem Wert von 100 Reichsmark. In Freiburg wurde die Staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung gegründet, nun tagte auch, zum ersten Mal nach dem Kriege, wieder der Deutsche Weinbauverband in Würzburg.

Der Kapp-Putsch gegen die deutsche Reichsregierung wurde mit einem Generalstreik der Gewerkschaften niedergeschlagen.

Aus dem fernen Indien kam die erste Nachricht von einem seltsamen Mann, der ohne Gewalt die Unabhängigkeit seines Landes von Großbritannien erkämpfen wollte. Sein Name war Mahatma Gandhi. Eine ganz andere Art von menschlichem Phänomen hieß Nurmi. Dieser legendäre finnische Läufer errang in Antwerpen seine ersten Olympiasiege.

Jürgen Fritz, geb. 4. September 1939

Fast 3 Millionen Hektoliter Most kam in die Keller, der Ertrag pro Hektar lag bei 41,6 Hektolitern. Die Qualität war mittelmäßig. Der 39. Kongress des dem Reichsnährstand einverleibten Weinbauverbandes sollte ein Bad Kreuznach an der Nahe stattfinden — aber der Krieg kam dazwischen, der Zweite Weltkrieg, den Hitler mit seinem Überfall auf Polen begann.

Da verspürte offenbar auch niemand mehr die Lust, den Weinjahrgang zu taufen. Hatte er doch zuletzt, 1938, allzu optimistisch „Friedentropfen“ geheißen. Die Jahrgänge bis einschließlich 1946. Ob gut oder schlecht, blieben ungetauft.

Eine Bombe im Münchner Bürgerbräukeller, die Hitler töten sollte, verfehlte ihr Ziel.

Die Fanfaren aus „Les Préludes“ von Liszt verkündeten im Radio militärische Siege, aber daheim gab es Karten, die den Bezug von Lebensmitteln und Kleidung rationierten.

Was blieb da anders als die schönen Illusionen der flimmernden Leinwand? Willi Forst brillierte al „Bel Ami“; Hans Moser, Heli Finkenzeller und Theo Lingen sorgten für Vergnügen beim „Opernball“; und dann gab es noch den Zarah-Leander-Film „ Es war eine rauschende Ballnacht“.

Herbert Heise, geb. 19.09.1947

Nach einem sehr kalten Winter folgte in ganz Mitteleuropa ein extrem regenarmer und heißer Sommer — es war die wärmste und sonnenreichste Vegetationsperiode des Jahrhunderts. Da aber der Sommer viel zu trocken war, brachte der Herbst eine Weinqualität, die nur wenig über dem Durchschnitt lag. Es gab aber auch, so im Rheinhessischen und an der Mosel und Saar, ausgezeichnete Weine.

Der Ertrag war mit 1,15 Millionen Hektolitern(21,5 auf den Hektar) eher gering. Aber der Jahrgang, ganz im Sinne der dürren Nachkriegszeit, wurde wieder getauft: „Knochenrappler“ hieß er, weniger schön als zutreffend.

Der Spitzname dieses Jahrgangs, „Heringswein“, hatte übrigens nichts mit der Säure zu tun, sondern mit dem schwarzen Markt, der seine Sumpflü-
ten trieb: Aus dem Ruhrgebiet kamen Leute mit den Heringen an Rhein und Mosel, und mit Wein fuhren sie wieder heim, das heißt , falls es klappte, falls der riskante Übergang von der britischen in die französische Zone und zurück sie nicht an der „Grenzstation“ Remagen aller Schätze beraubten.

Allmählich übrigens begannen sich die drei westlichen Zonen und die sowje-
tische Besatzungszone voneinander zu trennen.

Wolfgang Borcherts Heimkehrerdrama „Draußen vor der Tür“ bewegte die Menschen, ging ihnen unter die Haut, denn es war ihr eigenes Erleben. Um die Literatur, die Sprache zu retten, die Jahrelang missbraucht worden war, fanden sich in der „Gruppe 47“ Schriftsteller wie Hans Werner Richter, Gün-
ter Grass, Heinrich Böll, Günter Eich und Ingeborg Bachmann zusammen.

Ich hoffe, dass Ihnen die Ausführungen zu Ehren unser Oberreimer eini-
germaßen gefallen haben.

Vielen Dank.

Anschließend trug Hanns-Jürgen Foerster folgendes vor:

Das Würfel-Glück

Der Hannes hatte seit vielen Tagen und Wochen dem Weine immer recht kräftig zugesprochen. Doch eines Tages kam ihm die Erkenntnis und brachte ihn zu folgendem Geständnis:
„Ich gelobe hiermit feierlich und offen
Es wird ab sofort nicht mehr gesoffen.

Sein Freund meinte, das ist zum Lachen.
Hannes sag`, wie willst du denn das machen?

Hannes stolz: Ich hab` mir folgendes gedenkt,
wenn`s mich wieder in die Wirtschaft drängt,
dann lass ich den Würfel jetzt entscheiden:
tut sich die „6“ auf, eine, Werfel zeigen,
nur dann ist — so will es das Würfelspiel
die nächste Wirtschaft wieder mal mein Ziel.
Aber ist mir der Würfel heute mal nicht hold
Bleib` ich daheim — das Schicksal hat`s so gewollt.

Jetzt fragte ihn sein Freund sehr interessiert:
Hannes, wie oft ist Dir das nun passiert?

Würfel, stöhnt Hannes, geht schon an die Nerven;
jedes Mal muss ich stundelang den Würfel werfen
Bis endlich ist die Ziffer „6“ zu sehen –
Dann kann ich beruhigt in meine Wirtschaft gehen.

Der Weinfreund

Jeder hält sich an seinem Woi-Glas fst,
als ob des das wichtigste im Leben ist—
doch überlegt e`mol was mir entbehre müsst,
wenn man vom Woi überhaupt nix wüsst!

Die Katastroph` ist garnit auszudenke
ei, man hätt` ja garnix einzuschenke
als wie Wasser. Apfelsaft oder Tee —
da wär das Lebe doch nit mehr schee!

Aber wenn einer morgens schon läppert,
mittags rumläuft wie echt bedepert
und abends voll ist wie eine Krotte,
dem gehört de Woi doch grad verbote!

Doch wenn einer tut vernünftig lebe,
Ehrfurcht zeigt auch von der Rebe
Weil er Müh` und Arbeit damit kennt,
dem ist sein Schoppe Wein gegönnt.

Drum tut uns auch an trübe Tage
Die Welt ein bisschen heller mache.
Drum sagen wir dem Herrgott Dank
Für so einen guten Trank
Diesen Geisenheimer Riesling-Woi,
besser kann doch kein annern sei

Von Herrn Dr. Winfried Rathke stammen die Verse:

20 Jahre Weinreimer

Seit 20 wild bewegten Jahren
schnüffeln die Weinreimer am Glas.
Seit 20 Jahren sie bewahren
die Traditionen rund ums Fass.

Ein 89-ziger lockt festlich,
halbtrocken und gelesen spät,
ein Riesling, der tatsächlich köstlich,
von ungeheurer Qualität.

Dies "Mäuerchen" war damals Zeuge,
als sich die Reimer etabliert.
Noch lange nicht ging es zur Neige,
und grüßt noch heut wohl temperiert.

Es war ein reicher Erntesegen,
auch Jubiläum der Natur,
das kommt den Weinreimern entgegen,
es ist Genuss und Gnade pur.

Die Weinreimer

Ein Weinreimer von Geisenheim
bleibt wohl beim Reimen meist daheim,
denn dafür braucht der Reimer Ruhe
zu Haus in seiner Tiefkühltruhe.

Er trinkt zunächst ein Gläschen Wein,
schaut zwischendurch zum Vater Rhein
und schon, nach einer kurzen Weile,
entbindet er die erste Zeile.

Und nach dem zweiten Gläschen dann
wird aus dem Reim ein Zweigespann,
nun ein Quartett, und ein Sextett,
bald ist das Vers-Gespinst komplett.

Gefördert durch das Mostgewicht
entsteht ein richtiges Gedicht,
das ganz penibel strukturiert
und nicht zuletzt mit Geist garniert.

Wenn dieses Epos nun geschmiedet,
solang die Phantasie noch siedet,
drängt es den Dichter aus dem Haus,
er sucht für seinen Reim Applaus.

Er möcht die andern Reimer fragen,
was die zu seinen Reimen sagen.
Befindet man sein Werk erquicklich,
dann ist der Weinreimer sehr glücklich.

Der Reim, den er sich abgerungen,
ist außerordentlich gelungen.
Wir hörten heut von dieser Sorte
schon viele wohlgesetzte Worte.

Die Weinreime sind Perlen pur
auf dem Parcours der Weinkultur.

Vom betrunkenen Bluteigel

Ein Bluteigel trank ganz akut
von einem **Weinreimer** viel Blut,
dann spürte er betroffen:
Sein Blutbild fühlte sich sauwohl,
doch eine Menge Alkohol,
machte ihn sturzbesoffen.

„Pötzblitz“ schrie er, „was ich da sauf“,
und mich veranlasst zum Schluckauf,
„ist Wein - aus besten Lagen !“
Er torkelte und fiel bald um,
lag auf dem Boden kringelkrumm
und Blut klebte am Kragen.

Der Mensch, dem er das Blut entnahm,
trank nach besagtem Melodram
längst Tee von der Kamille.
Er hatte dadurch im Vergleich
zum Bluteigel, der inhaltsreich
viel weniger Promille.

Der Bluteigel sollt, wenn's pressiert,
falls Polizei ihn kontrolliert
(mit Blasmusik in Tüten)
beim Blutsaugen ganz generell
und was den Wein betrifft speziell
vor **Weinreimern** sich hüten.

20. Geisenheimer Wein-Reimer-Tag 24.10.2009

Matinee am Vormittag und Gala-Abend im Hotel Kloster Johannisberg

Matinee am Vormittag:

Der Herbst zeigte sich von seiner besten Seite und schickte wärmende Sonnenstrahlen auf den Park der Forschungsanstalt Geisenheim, wo sich über 30 Geisenheimer Wein-Reimer und auch Mitglieder vom Weinfreundeskreis Hochheim und Herrn Dr. Karl Heinz Zerbe vom Rheingauer Weinkonvent. zu einer weinfachlich Wanderung durch einige Weinberge der Forschungsanstalt Geisenheim unter der Leitung von Herrn Prof. Dr. Schultz auf den Weg machten. Oberreimer Herbert Heise begrüßte die Teilnehmer und den „Hausherrn“ der Forschungsanstalt, Herrn Prof. Dr. Schultz, mit folgenden Worten:

Im September 1989 haben sich in Geisenheim mehrere weininteressierte Geisenheimer zusammen gefunden und eine weinkulturelle Vereinigung gegründet: die GEISENHEIMER WEIN-REIMER:

Aus Anlass des 20. Geburtstages unserer Vereinigung in diesem Jahr haben wir mit Herrn Prof. Dr. Schultz über eine Idee für eine besondere Matinee-Veranstaltung gesprochen.

Altbekannte und neue Rebsorten an dieser bedeutungsvollen Stätte in Geisenheim der Forschungsanstalt wurden sehr schnell gefunden. Aber es blieb nicht nur beim Finden dieses Themas, sondern wir konnten in Prof. Dr. Schultz auch den besten und profundesten Experten gewinnen.

Herr Prof. Dr. Schultz, wir möchten Ihnen schon jetzt ganz herzlich für Ihre Bereitschaft und Ihre Freizeit, die Sie uns zur Verfügung stellen, danken.

Sie zeigen uns damit ein weiteres Mal, dass das Eintreten der Geisenheimer Wein-Reimer für Weinkultur in und um Geisenheim von der Institution der Forschungsanstalt Geisenheim gesehen und unterstützt wird.

Wir werden heute Abend dem Campus-Manager Robert Lönarz eine Urkunde überreichen, mit dem wir die Arbeit aller hier tätigen Forscher, Professoren und Mitarbeiter würdigen möchten.

Auf der Urkunde wird ein von uns prämierter Vers eines unserer Mitglieder stehen:

*„Was wäre die Oenologie ohne den Weingenießer?
Was wäre der Weingenießer ohne die Oenologie?“*

Dieser von einer Jury ausgewählte Vers stammt von Lissy Semmler, der Gattin von Oswald Semmler, der die Vorbereitung der heutigen Matinee an diesem Ort übernommen hat, Robert Lönarz wird heute Abend gemeinsam mit seiner Gattin im Rahmen einer Investitur der Geisenheimer Wein-Reimer als neue

Mitglieder aufgenommen ebenso wie eine weitere Mitarbeiterin der Fachhochschule: Uschi Federhen.

Jetzt freuen wir uns auf eine interessante 1 1/2 bis 2 Stunden mit Ihnen. Es wird kein trockenes Thema sein, denn Sie haben wohl noch einige Weinüberraschungen parat.

Vielen Dank."

In seiner Begrüßung ging Herr Prof. Dr. Schultz auf die gegenwärtige Situation der Forschungsanstalt/Fachhochschule Geisenheim, die nunmehr unter dem Namen „Hochschule Rhein/Main“ firmiert, ein. Die Studierenden kommen aus Hessen und aus weiteren Bundesländern.

Ein hoher Investitionsbedarf, auch bedingt durch gestiegenen Energiekosten auf der einen Seite sowie wie weniger Mittel aus dem Haushalt des Landes Hessen sind nur wenige Beispiele mit denen Prof. Dr. Schultz in die Haushaltsgespräche mit dem hessischen Finanzminister Weimar geht.

Bei dem sich anschließenden Spaziergang erlebten die „Wein-Wander-Freunde“ in Herrn Prof. Dr. Schultz“ einen exzellenten Kenner der Materie. Er verstand es ausgezeichnet, weinwissenschaftliche Begriffe so zu erklären, dass jeder seinen Ausführungen folgen konnte.

Unser Vorstandsmitglied Michaela Hans, gleichzeitig Studierende an der Fachhochschule Geisenheim, fasste die fachlichen Informationen über Forschungsanstalt und ihre Klone von Herrn Prof. Dr. Schultz punktuell wie folgt zusammen:

- Klimaveränderung
- Reben-Erziehung (Arten) und Zeilenabstand
- Rebsorten (Gelber Orleans, Sauvignon blanc, Roter Riesling)
- Klima Veränderung im Rheingau
- Entlaubung der Reben
- Aufgaben der „Rebzüchtung“
- Klone nicht nur negativ zu betrachten

„Unser erster Halt war an der Geisenheimer Wetterstation. Hier bekamen die Geisenheimer Weinreimer einen Überblick über die Zusammenarbeit zwischen der Wetterstation und der Forschungsanstalt in Geisenheim.

Mit Hilfe der Aufzeichnungen, die seit mehr als 125 Jahre existieren, werden die Wetterdaten in Zusammenhang mit der Rebentwicklung gebracht. Die Wetterstation bildet demnach ein wichtiges Instrument in der Rebforschung, wie auch in der Züchtung neuer Rebsorten. So kann man durch die Analyse des langjährigen Mittels auf die Verhältnisse von späteren Jahren vorausschauen und schon im Voraus mit entsprechenden Versuchen reagieren.

Nach einem weiteren Etappenweg durch die Weinberge wurden die Geisenheimer Weinreimer in die Kunst und das Verständnis von Erziehungsarten der Re-

ben eingeweiht. Hier haben wir erfahren, dass es darauf ankommt, WO die Rebe angepflanzt wird. Der Standort, die Klimaverhältnisse und die Rebsorte sind wichtige Faktoren, auf die der Winzer zu achten hat. So gibt es die Standortunterschiede in Flach- und Steillagen. In Süd- Ost- oder Westausrichtung. Die sind vor allem abhängig von der Sonneneinstrahlung. Ein jeder Winzer ist bemüht die ideale Sonnenkapazität für seine Trauben auszunutzen. Da der Standraum und die Ausrichtung meist ein unveränderlicher Faktor ist, kann der Winzer die Sonneneinstrahlung nur durch Anbautechnik regulieren. Hier stehen dem Winzer die Erziehungsform, Standraumbreite und Qualitätsmaßnahmen zur Verfügung. Der Standraum besagt, wie viel Platz ein einzelner Stock hat. Berechnet wird dieser Faktor mit dem Stockabstand und der Zeilenbreite. Normalerweise wird heute ein Standraum von 2m² pro Stock angestrebt. Der Standraum ist aber abhängig von der Erziehungsform. Bei einer traditionellen Erziehungsform, dem Flachbogen z.B., braucht man einen geringeren Standraum, als beispielweise bei der Nicht-Schnitt-Anlage. Wie sich die Erziehungsform auf die Rebe auswirkt, wird in der Forschungsanstalt getestet. So ist z.B. für eine Nicht-Schnitt-Anlage der Riesling, Müller-Thurgau, Dornfelder, Lemberger, Cabernet Franc oder Gewürztraminer sehr gut geeignet. Bei den Burgundersorten, Schwarzriesling, Portugieser und Silvaner kann man kaum gute Ergebnisse erzielen. Der Riesling zum Beispiel, reguliert sich im Laufe der Jahre selbst. Dies geschieht durch die erhöhte Verrieselungsrate. Zwar bleibt die Blütenanzahl gleich, aber das Beerengewicht verändert sich um 20 – 25 %. Der Spätburgunder dagegen entwickelt kaum Farbe und neigt kaum zur Verrieselung. Die Trauben bleiben kompakt und tragen ein hohes Risiko für Botrytisinfektionen in sich.

Aber nicht nur die Erziehungsform ist für eine Rebsorte von Bedeutung, auch das Klima. So ist der Riesling, wie auch der Spätburgunder, eine sehr empfindlich Rebsorte. Man könnte sie fast als „divenhaft“ bezeichnen. Nicht zu trocken, nicht zu nass, nicht zu warm und nicht zu kalt.

Seit Jahren beschäftigt sich die Forschungsanstalt Geisenheim mit den Anforderungen verschiedener Rebsorten.

So kann es sein, dass man bei einem Spaziergang durch die Weinberge plötzlich Sauvignon Blanc, Gelben Orleans oder sogar Roten Riesling entdeckt. Die Frage ist natürlich, ob die Rebsorten ihre Charaktereigenschaft hier im Rheingau ausprägen und erhalten können. Der Sauvignon Blanc zum Beispiel ist die typische Rebsorte für warme Regionen: Australien, Neuseeland, Südafrika. Ein typischer Sauvignon Blanc schmeckt nach grüner Paprika, etwas vegetativ. Die Forschungsanstalt hat untersucht, wo die typischen Aromen des Sauvignon Blanc gebildet werden. Man fand heraus, dass der Sauvignon Blanc diese im basalen Blatt bildet. Die sogenannten Pyrazine. Diese bauen sich allerdings im Laufe der Reifephase ab. So hat man herausgefunden, dass ein Sauvignon Blanc mit weniger starken Paprikaaromen aus vollreifen Trauben gewonnen

wird. Wie bekommt ein Winzer in den weniger warmen Klimazonen die typischen Aromen in den Wein, obwohl die Trauben nicht die Möglichkeit haben, sich vollreif zu entwickeln? Die Antwort liegt im Laubwandmanagement. Das Laubwandmanagement umfasst mitunter die Entblätterung. Je nach unterschiedlichem Zeitpunkt und Kombination anderer Qualitätsmaßnahmen lässt sich ein anderer Effekt erzielen. Eine Entblätterung vor der Blüte kann zu Verrieselung, Streckenwachstum und Herausögern der Blüte führen. Die Entblätterung zur Blüte bewirkt eine Wuchs- und Ertragsregulierung. Bei einer Entblätterung zur Reife wurde kaum eine Veränderung festgestellt. Das einzige was auffiel, ist, dass die Beere eine geringere Widerstandsfähigkeit aufwies. Das kann sich vor allem bei Sonnenbrand negativ auswirken.

Zum Schluss der Wanderung kamen wir in die Rebenzüchtung. Dort durften wir einige „neue“ Weine probieren. Doch was macht eigentlich die Rebenzüchtung in Geisenheim? Bei Züchtung denkt man meist an künstliche Vermehrung, an Klone oder genetische Veränderung. Diese ganzen Gedanken sind im Grunde nicht falsch, aber sie sind immer wieder negativ belastet. Im Laufe der Zeit hat sich das Klima verändert. Um sich diesen Veränderungen anzupassen werden Forschungen betrieben, um der Klimaveränderung entgegenzuwirken. Es werden neue Rebsorten gezüchtet, aber auch alte Rebsorten verbessert. Der Spätburgunder zum Beispiel ist eine sehr kompakte Rebsorte. Das heißt die einzelnen Beeren liegen sehr eng aneinander. Die Gefahr besteht im Laufe der Reifephase, dass diese Beeren sich gegenseitig im Wachstum behindern und sich zum Platzen bringen. Diese offenen Wunden sind willkommene Eintrittspforten für Pilzinfektionen. Vor allem für Botrytis. Dieser Schwächeparasit kann dann in Rotweintrrauben die Farbpigmente, die Anthocyane, abbauen. Um dem entgegenzuwirken muss man termingerechte Laubwandarbeiten und konsequente Pflanzenschutzmaßnahmen durchführen. Dies ist nicht nur sehr zeitaufwendig, sondern auch belastend für Umwelt und Rebanlage. Daher wurde im Laufe der Forschung der Spätburgunder mit verschiedenen Eigenschaften gezüchtet.

Es gibt zum Beispiel lockerbeerige Klone. Sie haben ein längeres Stielgerüst und die Beeren können sich besser entfalten ohne sich gegenseitig zu erdrücken. Ein anderer Klon ist locker- und kleinbeerig. Die kleinen Beeren bewirken dann zunehmend eine bessere Farbausbeute. Ein weiteres Beispiel ist der Regent. Der Regent ist eine interspezifische Rebsorte. Das heißt er ist Pilzresistent. Man braucht daher diese Rebsorte fast gar nicht mehr mit Pflanzenschutzmittel zu besprühen, was eine Schonung von Umwelt, Boden und Reben mit sich zieht.

Man kann an den zwei einfachen Beispielen erkennen, dass die Züchtung nicht das negative Licht hat, was man ihr nachsagt. Es ist schnell negativ darüber geurteilt, kennt man allerdings den Hintergrund, versteht man, dass die Rebenzüchtung von Geisenheim ihren Beitrag dazu leistet, dass wir unsere Wein-

kultur weiter ausleben und dass wir Geisenheimer Weinreimer auch in Zukunft guten Wein trinken können!"

Zum Abschluss dieses weinfachlichen Weinspaziergangs traf man sich zu einer kleinen Stehweinprobe im Institut für Rebenzucht und Rebenveredlung. Herr Prof. Dr. Schultz verstand es vortrefflich, die Weine zu charakterisieren und kleine Geschichten und Anekdoten zu ergänzen.

- 2008er Müller Thurgau, trocken
- 2008er Gelber Orleans
- 2008er Sauvignon blanc
- 2008er Roter Riesling 2007 Gamaret trocken
- 2007er Müller Thurgau Beerenauslese

Mit folgendem Vers von Jupp Wiemers trugen sich die Geisenheimer Weinreimer in das Gästebuch des Instituts ein:

*Wenn so viel Wein wächst Jahr für Jahr,
dann ist doch allen sonnenklar
dass weg muss dieses gute Nass
und nicht verdirbt dort in dem Fass.*

*Drum trinken wir ihn also täglich
Und weil er auch so gut verträglich
Soll munden er zu jeder Stund',
glaubt mir, dann bleiben wir gesund.*

Investiturfeier in der Kapelle des ehemaligen „Klosters Johannisberg“

Über 50 Geisenheimer Wein-Reimer, Freunde, Gäste, Weinmajestäten und Vertreter der örtlichen und überörtlichen Presse füllten die Kapelle bis auf den letzten Platz. Sie alle waren Zeugen der feierlichen Aufnahme neuer Mitglieder und der Ehrung verdienter Mitglieder für ihre 20-jährige und 10-jährige Mitgliedschaft.

Mit den Worten:

*Das Reimen tut dem Menschen gut,
besonders, wenn er's selber tut!*

eröffnete Oberreimer Herbert Heise die Investitur zum 20. Geburtstag der Geisenheimer Wein-Reimer und fuhr fort:

„Unter dieser Überschrift haben sich in Geisenheim am 25. September 1989 weinbegeisterte und weininteressierte Geisenheimer zusammen gefunden und eine Vereinigung gegründet .

Einen Reim für Geisenheim und seinen Wein als zentrales Motto und damit verbunden, wie man zu und mit dem Wein in Geisenheim lebt, — ihn erlebt und mit der Weinkultur in Geisenheim verbunden ist, haben in diesen 20 Jahren mehr als 150 Frauen und Männer, Winzerinnen und Winzer, Weinfreundinnen und Weinfreunde ausgedrückt.

Heute sagt dazu eines unserer Mitglieder:

*Mitglied zu sein in diesem Verein,
das ist wirklich das einzig Wahre.
Du kannst unter Gleichgesinnten sein
und das währt nun schon 20 Jahre.
Die Gründer muss man lauthals loben.
die einst beim Wein zusammen kamen,
den Verein dann aus der Taufe hoben
und ihm den Namen „Geisenheimer Wein-Reimer“ gaben*

Mit diesem Vers nach unserem Reim-Aufruf zu unserem 20. Geburtstagsjahr von Jupp Wiemers begrüße ich Sie ganz herzlich zu unserem

20. Geisenheimer Wein-Reimer-Tag

Im Rahmen unserer Veranstaltungen im Laufe eines Jahres ist der traditionelle Gala-Abend mit Investitur DER Höhepunkt. Ein Grund für Mitglieder unserer Weingemeinschaft — von nah und fern— mit lieben und uns gut verbundenen Freunden zusammen zu feiern.

Ganz besonders herzlich begrüßen möchte ich am heutigen Abend:

Unsere 12 anwesenden Gründungsmitglieder

- *Ehrenoberreimer Wilfried Herold — erster Oberreimer und Ehrenmitglied*
- *Inge Herold*
- *Klaus Büsselberg —erster Kellermeister*
- *Bernward Herrmann — heutiger Kellermeister*
- *Inge Homp — erste Schreibmeisterin*
- *Christoph Homp*
- *Reiner Klein — erster Zeremonienmeister und Ehrenmitglied*
- *Albert Pohl — erster Pressereimer*
- *Waltraud Pohl*
- *Eva und Eberhard Richter*
- *Alfred Stable — erster Schatzmeister und Ehrenmitglied*

... und als 10-jährige Jubilare

- *Ellinor Haas*
- *Bernhard Schaub*
- *Elfriede Schüler*

... und als neue Mitglieder

- *Uschi Federhen — in Begleitung ihres Gatten Manfred Federhen, bereits langjähriges Mitglied und Bürgermeister unserer liebenswerten Stadt Geisenheim, der internationalen Stadt der Rebe und des Weines (wir werden später von ihm noch ein besonderes Geschenkpäckchen präsentiert bekommen).*
- *Anette Lönarz — Mitarbeiterin im Campus Geisenheim*
- *Robert Lönarz — Campus Manager*
- *Christian Nikolai — Direktor Hotel Kloster Johannisberg*

... als Freund benachbarter Weinbruderschaften

- *Claus Huber, Konsul des Binger Weinsenats*
- *Ulrike Neumann, Geschäftsführerin Binger Weinsenat*
- *Manfred Rose, Oberjunker der Lorcher Weinjunker mit Gattin*
- *Dr. Karl-Heinz Zerbe, langjähriger Kapitelältester vom Rheingauer Weinkonvent mit seiner Gattin*

... als Vertreter der Presse

- *Hans-Helmut Schmitt vom Rheingau Echo mit seiner Gattin*

... als unseren musikalischen Begleiter bei der Investitur und zum Gala-Abend

- *Bernd-Hans Gietz am Klavier*

... und als Höhepunkt zum Schluss unsere Ehrengäste

- *Rheingauer Weinkönigin Sarah Alt, Hallgarten*
- *Rheingauer Weinprinzessin Isabell Diefenbach, Hochheim*
- *Geisenheimer Weinprinzessin Anja Will*
- *Birgit Ritter, Geschäftsführerin Campus Geisenheim*
- *Otto Schätzel, Direktor der Staatlichen Weinbaudomäne Oppenheim, Bruderschaftsmeister der Weinbruderschaft Rheinhessen, 2. Vorsitzender der GdW e.V. und heutiger Moderator und Festredner am Abend.*

Abschließen möchte ich mit einem Vers von Hanns-Jürgen Foerster zu unserem 20. Geburtstag:

*Vor 20. Jahren, beim Gläschen Wein,
fiel klugen Köpfen plötzlich ein,
zu gründen neu einen Verein,
das konnten nur die Wein-Reimer sein.
Der Gründungsort war Geisenheim
An unserm schönen deutschen Rhein.
Wir gratulieren und wünschen sehr,
dass Geisenheimer Wein-Reimer werden mehr und mehr.*

Anschließend erfolgte die Ehrung der Gründungsmitglieder zu der Zeremonienmeisterin Donata Krappe mit folgender Sentenz überleitete.

*„Dreifach kommt die Zeit:
Zögernd kommt die Zukunft hergezogen,
pfeilschnell ist das Jetzt entfliegen,
ewig still steht die Vergangenheit“*

So dramatisch betrachtet Friedrich von Schiller unser Verhältnis zur Zeit unseres Lebens. Vielleicht auch zur Zeit des Lebens unserer Weinbruderschaft, der Geisenheimer Wein-Reimer. Da wir noch eine recht junge Weinbruderschaft sind, möchte ich die Gelegenheit nutzen und meinen Vorgänger, unseren Ehrenzeremonienmeister, Herrn Reiner Klein, einen Blick in unsere Gründungsgeschichte werfen lassen „Wie alles begann...“

„Zwanzig Jahre nach der Gründung der Geisenheimer-Wein-Reimer gibt es Mitglieder, die sich nicht erinnern oder nicht wissen, wie es zur Gründung dieser Weinbruderschaft kam.

Die Geisenheimer-Wein-Reimer tragen ein wenig französischen Esprit in sich; entstand doch die Idee zur ihrem Aufbau 1988 im französischen Ort Marigny-Brizay als neben vier Italienern auch vier Deutsche aus Geisenheim zum Ritter des Ordens „Les Tirs-Douzils“ (etwa „die den Zapfen aus dem Spundloch ziehen“) geschlagen wurden. Alle so Geehrten waren Mitglieder ihres örtlichen Partnerschaftsvereins, nämlich Trino-Chauvigny bzw. Geisenheim-Chauvigny. Bei den Geisenheimern handelt es sich um Prof. Martin Gruhler, Karl Prokosch, Reiner Klein und Wilfried Herold, der damals 1. Vorsitzender des Partnerschaftsvereins war.

In den Köpfen einiger der Geehrten setzte sich der Gedanke fest, wie schön es wäre, auch in Geisenheim eine Weinbruderschaft ins Leben zu rufen. Nachdem die Gedanken ein wenig gereift waren, traf man sich beim Feuerwehrfest in Stephanshausen, inzwischen schrieb man das Jahr 1989, wieder; die Idee hatte nichts an Intensität verloren, so verfassten einige Anwesende eine „Absichtserklärung“ zur Gründung einer Weinbruderschaft.

Diese Weinbruderschaft solle, so die Absicht unseres Ehren-Oberreimers, Wilfried Herold, in besonderer Weise mit Geisenheim verbunden sein. So entstand seine Idee – und das Motto der Geisenheimer Wein-Reimer:

Für Geisenheim und seinen Wein – einen Reim!

Im September 1989 lud der damalige Bürgermeister der Stadt Geisenheim, unser heutiger Ehren-Zeremonienmeister Reiner Klein, zur Gründungsversammlung ins Weingut Heinrich Jung. Satzungsentwurf und Name der Geisenheimer Weinbruderschaft fanden die Zustimmung der vielen Anwesenden; so wurden die

Geisenheimer-Wein-Reimer

aus der Taufe gehoben.“

Frau Krappe schloss mit den Worten an:

„Wir sind glücklich, dass sich das „Kind“ seit jenem Tage so gut entwickelt hat, wohl gehegt und gepflegt von seinen Mitgliedern, strahlt es Engagement für seine Heimatstadt, deren Wein und die damit verbundene Kultur aus.

So begann es und nun sind schon zwei Jahrzehnte ins Land gezogen. 20 Jahre - der erste richtig runde Geburtstag im Leben eines Menschen, der zweite runde Geburtstag im Leben unserer Weinbruderschaft, den die Geisenheimer Wein-Reimer mit einer besonderen Geburtstagsfeier begehen.

Natürlich liegt es auf der Hand, an solchen Daten Parallelen zum Leben eines Menschen zu suchen. Was habe ich mit zwanzig Jahren gedacht, gewünscht, erreicht? Wo war ich vor zwanzig Jahren: hatte ich meine Ausbildung beendet? Bin ich gerade Mutter geworden? Habe ich eine neue Arbeitsstelle gefunden? Habe ich die Koffer gepackt und noch einmal ganz von vorn angefangen? Habe ich die Liebe meines Lebens getroffen? War ich vielleicht noch gar nicht im Rheingau? Habe ich staunend vorm Fernseher gesessen und das Fallen der

deutsch-deutschen Grenze erlebt? Prägende Ereignisse im Menschenleben. Ja, „das Menschenleben ist seltsam eingerichtet: nach den Jahren der Last hat man die Last der Jahre“ sagte der vielzitierte Goethe einmal und er muss es schließlich – auch – wissen, war ihm doch ein für damalige Zeiten langes Leben vergönnt.

Als ich diese Worte von Goethe las, fiel mir aber auch auf, wo die Parallelen zwischen Menschen- und Weinbruderschaftsleben enden:

*Ein Mensch wie wir,
der altert, kaum, dass er geboren
und anfangs läge er
ohne seiner Mutter Hand wohl arg verloren
in seiner winzig kleinen Kinderwelt,
die wenig mehr als Schlaf und Schnuller zählt*

*ein Mensch wie wir,
der stolpert, kaum, dass er etwas laufen kann,
und fiele ständig hin
ohne seines Vaters führend starken Arm
mit seinem winzig kleinen Tippelschritt
wackelt hin und her bei jedem Schritt*

*ein Mensch wie wir,
der hetzt, kaum, dass er vor der Tür
und keucht mit letzter Puste,
durch die ermüdende Berufs- und Alltagswelt,
selten nur fühlt er sich gut und durch Erfolg gestählt*

*ein Mensch wie wir,
der blickt, kaum, dass er betritt die Straußwirtschaft,
sich suchend um,
ob jemand auf der Bank ihm noch ein Plätzchen schafft,
doch er bleibt mitunter auch allein an seinem Tisch,
schlüpft seinen Wein und stochert lustlos in der Quiche*

*ein Mensch wie wir,
der fragt sich, kaum, dass er die Weinkarte erblickt,
was für ein Tropfen das wohl ist,
nach dem sein Nachbar gerade die Bedienung schickt,
so manche Rebsorte ist für ihn noch unbekannt,
selbst wenn er wohnt im Rheingau - Rebenland*

doch

*ein Mensch,
der **Reimer** wird, kaum, dass er aufgenommen,
verjüngt mit jedem Tag,*

*edler Riesling wird ihm wohlbekommen,
gestärkt wird auch die Cerebralstruktur
durch Wein-Poesie und –Literatur*

*ein Mensch,
der **Reimer** wird, kaum, dass er investiert,
klüger von Minute zu Minute,
umfassend in der Weinkunde informiert,
betritt gut unterrichtet Winzers Hof und Keller,
erfährt manch Weingeheimnis etwas schneller,*

*ein Mensch,
der **Reimer** wird, kaum, dass er eingereicht,
glücklicher schon im Moment,
erlebt er, wie Gemeinschaft hier gedeiht,
in Leidenschaft für Geisenheimer Wein vereint,
in diesem Kreis so manche Freundschaft keimt*

So verwundert es uns nicht und macht uns gleichermaßen stolz, heute zum 20. Mal Menschen in diese Gemeinschaft der Geisenheimer Wein-Reimer aufnehmen zu können, die sich dem Wein, der Weinkultur und -literatur, den Wein-Reimern, ihrer Heimatstadt Geisenheim und unserer Sprache gleichermaßen verbunden sehen.

Um das Emblem der Wein-Reimer und die Mitgliedsurkunde zu erlangen, muss man bekanntlich (wie Sie hinter mir alle lesen können) eine kleine Prüfung absolvieren, so schreibt unsere Satzung vor, neben der reinen Bekundung des Willens zur Mitgliedschaft, ist es das namensgebende Merkmal unserer Vereinigung

für Geisenheim und seinen Wein – einen Reim

zu verfassen.

Die Reime werden sorgfältig vom Vorstand geprüft, dann kann der Schreibermeister protokollarisch festhalten, dass die Aufnahmebedingungen erfüllt sind. Alle Kandidaten haben die dichterische „Hürde“ mit Bravour gemeistert.

So rufen wir auf

*Frau Ursula Federhen
Herrn Christian Nicolai
Frau Anette Lönarz
Herrn Robert Lönarz"*

Um die Ehrung der Gründungsmitglieder einzuleiten trug Frau Krappe ein Zitat von Paul Wazlawk vor:

*„In der Wahl seiner Eltern kann man nicht vorsichtig genug sein (Paul Wazlawik, amerikanischer Schriftsteller, * 1921)*

Im Unterschied zu einem leiblichen Kind, das seine Eltern nicht wählen kann, wussten wir, die wir im Laufe der Zeit Mitglieder der Geisenheimer – Wein-Reimer wurden, welche Eltern wir wählten. Ich bin davon überzeugt, wir haben diese „Eltern“ klug gewählt. Unseren Geburtstag möchten wir nutzen, um uns bei den Gründungsmitgliedern zu bedanken, die heute bei uns sein können:

*Klaus Büsselberg
Inge Herold
Wilfried Herold
Bernward Herrmann
Inge Homp
Christoph Homp
Reiner Klein
Waltraud Pohl
Albert Pohl
Eva Richter
Eberhard Richter
Alfred Stable*

Es freut uns besonders, Ihnen eine Flasche Wein aus dem Jahr 1989 überreichen zu können, die aus dem Weingut stammt, in dem die Wurzeln der Geisenheimer Wein-Reimer liegen: dem Weingut Heinrich Jung“.

Reiner Klein, Gründungsmitglied und 1. Zeremonienmeister der Geisenheimer Wein-Reimer erinnerte mit folgendem Vers an die Gründungszeit unserer Weinbruderschaft:

Beginn

*Schon lange hörte man es munkeln,
doch weiter tappte man im dunklen.
So mancher wollt' im Trüben fischen,
um Hinweise wohl zu erwischen,
quasi die Re-Information
zu dieser Organisation.
Doch niemand ward so richtig fündig,
obwohl durch Presse angekündigt
die Gründungsabsicht des Vereins
von Freunden Geisenheimer Weines.
Schon lange war die Absicht klar.*

*Man legte sie schon öfters dar.
Sie fand spontane Sympathie
In großem Maß, das dacht' ich nie.
Es ging zwar etwas Zeit ins Land,
bis man sich zusammenfand
heut' und jetzt an diesem Ort.
die Vorbereitung schritt gut gort.
Darum wird nun bekannt gemacht
Wie des Vereins Form gedacht:*

*Was ganz klar zu sagen wär':
Der Kreis fühlt sich nicht elitär!
Doch räume ich gleichzeitig ein,
er soll etwas Besond'eres sein.
Dies ist grundsätzlich dargestellt
Im Schreiben, welches zugestellt
Ihnen, die sie hergekommen.
Ich hoffe, es wird angenommen!
Zweck von allem voll und Ganz
Nach außen hon Repräsentanz
Durch Aktionen des Vereines
Zum Wohl des Geisenheimer Weines.
Doch eins sei klar. Es gibt mitnichten
Die Mitgliedschaft ganz ohne Pflichten.
Jedes Mitglied ist gefordert,
ja, individuell beordert
nicht nur zur Leistung finanzielle,
nein, auch intellektuelle
muss man einen Beitrag bieten
in Form von rechtem Verse-schmieden.
Diese halte man für äußerst wichtig
Als die Vereinscharakteristik.
Im Sinne weinfroher Tätigkeit
Ist das eine Besonderheit.*

*Doch soll niemals vergessen sein,
ein gutes Wissen im den Wein,
denn will man ihn bewusst genießen,
muss man viel darüber wissen.*

*Wein ist auch, ich sag es drum,
ein kulturelles Medium,
das, wenn es würdig wird gepflegt,
als Element den Menschen trägt,
ständig in unserem Kreise kreist,
gemeinsam fördernd, frohen Geist.
Geisenheim, Wein, Reim sind sozusagen
Die drei Säulen, die uns tragen.
Nur fehlt der Name. Weiß ihn einer?
Nun, „Geisenheimer Wein-Reimer“!*

Weiniger Gruß

*Ich heb', liebe Freunde, zum Gruß das Glas,
gefüllt mit dem Saft der Reben.
Es soll das erquickende, köstliche Nass
Den Geist und die Seele beleben!
Nun sieht unsere Welt wohl nüchterner aus,
Geschäfte, die Tage bestimmen.
Mit Feiertagsstimmung ist es schnell aus,
Erfolgsgipfel sind schwer zu erklimmen!
Doch mit dem Wein, den die Natur uns schenkt,
trinke gern ich auf frohes Gelingen!
Drum sei noch ein Gläschen eingeschickt:
Glück und Erfolg soll es uns bringen!*

Bürgermeister Manfred Federhen, selbst langjähriges Mitglied der Geisenheimer Wein-Reimer, überbrachte nicht nur die Glückwünsche des Magistrats der Stadt Geisenheim zu unserem Jubiläum, sondern hatte auch ein „Geschenk im Gepäck“, nämlich eine Vereinbarung zwischen dem Magistrat der Stadt Geisenheim und der Weinbruderschaft „Geisenheimer Wein-Reimer e.V.“, die im Kern die Berechtigung zur Nennung des Kulturtreffs „Die Scheune“ als neuem „Sitz der Geisenheimer Wein-Reimer“ beinhaltet dargestellt durch eine Tafel am Eingang und der Berechtigung zur Nutzung des Ausstellungsraums im Kulturtreff „Die Scheune“ für Veranstaltungen und des Görisch-Zimmers für Vorstandssitzungen.

Mit der Unterschrift unter diese Vereinbarung wurden die intensiven Bemühungen der Geisenheimer Wein-Reimer zum Thema Weinkultur in unserer liebenswerten Stadt Geisenheim gewürdigt.

Bei einem Sektempfang im Kreuzgang des Hotels Kloster Johannisberg, zu dem ein 2007er Rheingauer Riesling Sekt extra trocken aus der Sektkellerei Ohlig gereicht wurde, stimmte man sich auf den Gala-Abend ein.

Das Team von Hotel Kloster Johannisberg hat die ehemalige Kirche des ehemaligen Kloster festlich hergerichtet. Mehrarmige Leuchter mit Kerzenlicht gaben dem Kirchenraum eine ganz besondere feierliche Note. Bernd-Hans-Gietz umrahmte den Abend routiniert mit musikalischen Schmankerln.

Zum Geburtstag überbrachte Oberjunker Manfred Rose von den Lorcher Weinjunkern ein Weinpräsent mit der 89er Weinen; Oberreimer Herbert Heise erhielt vom Konsul des Weinsenates Binger Mäuseturm e.V., Klaus Huber, den exquisiten „Binger Bleistift“. Auch die Geisenheimer Weinprinzessin Anja Will, sowie die Rheingauer Weinkönigin Sarah Alt und ihre Weinprinzessin Isabell Diefenbach gratulierten mit herzlichen Worten.

Zum Thema des Gala-Abends „Erinnerungen“ wurden 10 Weine aus den Weinbauregionen in Deutschland und Europa, die in Studienfahrten besucht wurden, angeboten. Mitgereiste Geisenheimer Wein-Reimer trugen dazu Erlebnisse und die eine oder andere Geschichte vor und ließen so alle Gala-Gäste die Reise noch einmal miterleben. Das junge Küchenteam des Hotels hatte zu den Weinen entsprechend ein ausgezeichnet abgestimmtes Gala-Diner mit einem 5-Gang-Menu komponiert und präsentiert.

Im weiten Kirchenraum hörte man buchstäblich „die Stecknadel fallen“, als Otto Schätzel als Moderator mit seinem exzellenten Fach- und Sachwissen die einzelnen Weine und Weinbaugebiete vorstellte und interpretierte. Bei allen Weinen der Probe unterstrich Herr Schätzel, dass er sowohl ein anerkannter Weinfachmann wie auch ein Wein-Marketingstrategie ist. Die Teilnehmer des Gala-Abends konnten sich seinen Ausführungen uneingeschränkt anschließen, das nur die Qualität beim Wein eine Antwort auf die Vielzahl von Billigweinanboten sein kann. Dieser Abend war ein Beweis dafür.

Die Uhrzeiger neigten sich schon gen Mitternacht als die Geisenheimer Wein-Reimer mit ihren Freunden und Gästen, begeistert von dem wunderbaren Wein Reimer-Abend den Nachhauseweg antraten.

Gala-Abend zum 20. Geburtstag 1989 - 2009



1	2007 Riesling, trocken <small>Weingut Apostelhoven, Niederlande</small>	Zweierlei von Edelfischen Thunfisch im Kräuter-Pfeffermantel und Tartar vom Lachs an kleinem Salatbouquet	
2	2007 Filzener Herrenberg, Riesling Spätlese trocken <small>Weingut Reverchon, Saar, Deutschland</small>		
3	2007 Hunawühr, Pinot Blanc/Weißburgunder, trocken <small>Winzergen. Hunawühr, Elsaß, Frankreich</small>	Cappuccino vom Steinpilz	
4	2007 Blankenhornsberger, Weißburgunder Kabinett, trocken <small>Staatsweingut Blankenhornsborg, Kaiserstuhl</small>		
5	2008 Zwerithaler, Grüner Veltliner, Smaragd <small>Weingut Prager, Wachau, Österreich</small>	Roulade von der Pute auf mariniertes Roter Beete	
6	2008 St. Magdalener, Vernatsch, Oberingram <small>Weingut Alois Lageder, Südtirol, Italien</small>		
7	2007 Recher Herrenberg, Spätburgunder trocken <small>Weingut Stodden, Ahr, Deutschland</small>	Medaillon vom Rehrücken auf Rahmwirsing, Nußkartoffeln mit Rotweinjus	
8	2007 Dogliani - Vina Tecc, DOCG <small>Weingut Luigi Einaudi, Piemont, Italien</small>		
9	2005 Karsdorfer Hohe Gräte, Weißburgunder Auslese <small>Weingut Udo Lützkendorf, Saale-Unstrut, Deutschland</small>	Moussè von Mango an einem Chutney von Ananas und Minzpesto	
10	2005 Fankweiler Kalkgrube, Spätlese trocken, HL <small>Weingut Bertram Lüdy, Pfalz, Deutschland</small>		

**6. Weinpräsentation der Geisenheimer Wein-Reimer
am 8. November 2009
im Kulturtreff „Die Scheune“**

10. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer

Die Geisenheimer Wein-Reimer luden ein – und viele, viele Freunde und Gäste kamen in den Kulturtreff „Die Scheune“.

Keinen „Kaffee-und Kuchenhunger“ sondern einen richtigen „Weinhunger“ konstatierte ein sichtlich zufriedener Oberreimer Herbert Heise, da über 120 Weinfreunde an diesem Nachmittag dicht gedrängt die Tische bei den Winzern „bevölkerten“. Ohne Mühe konnten die Besucher von Weingut zu Weingut schlendern und erhielten Informationen aus erster Hand.

12 Weingüter, 1 Sektkellerei waren mit 49 Weinen und vier Sekten vertreten. Folgende Weingüter warteten mit ihren Schätzen auf:

Karlo Dillmann
Alexander Freimuth
George (Familie Wagenitz)
Graf-Müller
Gebrüder Grimm
Hof Rheinblick (Familie Brunk)
Heinrich Jung
Ostermühle (Familie K. Daniel)
Rosenhof (Familie Preuhs)
Erich Sohns
Klose-Weinwerk 2.

Für das vinologische „I-Tüpfelchen“ sorgte die

Sektkellerei Bardong,

die rebsortenreine Jahrgangssekte präsentierte.

Die diesjährige Blindverkostung stand unter dem Motto „Riesling Classic“. Wie schon in den Jahren zuvor, wurde auch diesmal ein Paket der Weine aus der Blindverkostung verlost.

Gewinnerin war diesmal: Frau Hanna Franke, Wiesbaden.

Ein „Kopf an Kopf“ Rennen lieferten sich die Weingüter Ostermühle und Karlo Dillmann, die sich bei gleicher Stimmenzahl den 1. Platz auf dem symbolischen Podium teilten, das Weingut Ostermühle mit einem 2008er Geisenheimer Kilz-

berg, Riesling Kabinett und das Weingut Karlo Dillmann mit einem 2008er Geisenheimer Kläuserweg, Riesling Kabinett halbtrocken. Auf den 2. Platz kam das Weingut Erich Sohns mit einem 2008er Riesling Classic.

Die Vertreter der Weingüter zeigten sich mit dem Ablauf dieser Wein-Präsentation sehr zufrieden.

Auch Oberreimer Herbert Heise mit unserer Zeremonienmeisterin Donata Krappe fanden, dass den Geisenheimer Wein-Reimern mit dieser Veranstaltung ein hervorragender Abschluss im 20. Jahr ihres Bestehens gelungen ist.

... und was gibt es zu essen?

Rheingauer Kräutersuppe

Zutaten für 4 Personen:

- ✓ 500 g Kartoffel
- ✓ 4 Schalotten
- ✓ 100 g frische Kräuter (z.B. Petersilie, Kerbel, Estragon, Dill, Kresse)
- ✓ 2 EL Butter,
- ✓ 750ml Sahne
- ✓ 1 Eigelb

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser in etwa 20 Minuten garen. Anschließend abgießen und abkühlen lassen. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und grob hacken, 2 EL davon abnehmen und fein hacken.
2. Butter in Kasserolle schmelzen und Schalotten mit grob gehackten Kräutern darin andünsten. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Zu den Kräutern geben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Alles etwa 20 Minuten köcheln, dann fein pürieren.
3. Von der Sahne 3 EL abnehmen, den Rest in die Suppe geben und 3 Minuten mit köcheln. Anschließend die restliche Sahne mit dem Eigelb und den fein gehackten Kräutern verrühren. Unter Rühren in die heiße Suppe geben. Nicht mehr aufkochen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten (plus Kochzeit)

Quelle: Hessische Küche, Komet Verlag Köln

Rheingauer Burgunderbraten

Zutaten für 4 Personen:

250ml Spätburgunder Rotwein,
je 1 Tl Salbei
Majoran, Thymian Pfeffer, Salz
5 El Kräuteröl
1 El Senf
1 El Johannisbeergelee
Saft von 1 Zitrone
3 Zwiebeln
750 g Schweinefleisch aus der Keule
2 Möhren
½ Stangensellerie
1 l Fleischbrühe,
1 Lorbeerblatt,
2 El Stärke

Zubereitung

1. Aus Rotwein, 250 ml Wasser Kräutern, Pfeffer, Salz, 1 El Kräuteröl, Senf, Johannisbeergelee und Zitronensaft eine Marinade herstellen. 2 Zwiebeln schälen, fein hacken und in die Marinade geben. Das Fleisch in die Marinade legen.
2. Möhren und Stangensellerie putzen, waschen und klein schneiden. Restliche Zwiebel schälen und würfeln. Das Gemüse mit der Zwiebel in der Fleischbrühe 30 Minute köcheln, das Lorbeerblatt 5 Minuten vor Kochzeitende dazugeben. Brühe abkühlen lassen, über das Fleisch geben und 24 Stunden marinieren lassen.
3. Backofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen. Das restliche Kräuteröl in einem Bräter erhitzen. Braten aus der Marinade nehmen, trockentupfen und im Fett anbraten. Etwa 1/2 Marinade zugießen und im Ofen etwa 1 Stunde und 30 Minuten braten. Aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Bratenfond mit etwas Marinade auffüllen und durch ein Sieb gießen. Aufkochen lassen, dann die in etwas Wasser angerührte Stärke hineingeben. Sauce unter rühren leicht andicken lassen, den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Quelle: Hessische Küche, Komet Verlag Köln



VERANSTALTUNGSKALENDER 2010

— Änderung vorbehalten —

26. Februar	MITGLIEDERVERSAMMLUNG DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER IM WEINGUT GRAF-MÜLLER
26. März	WAS TRINKEN WIR EIGENTLICH? DAS DEUTSCHE WEINRECHT EIN ABEND BEI DEN LORCHER WEINJUNKERN
22. April	„SCHLEMMERWOCHENERÖFFNUNG“ BEI EINEM MITGLIEDSWINZER
12. Mai	EIN WEINGUT STELLT SICH VOR: WEINGUT HEINRICH ESER, OESTRICH-WINKEL
04. Juni	3. RHEINGAUER WEIN-RENDEZ-VOUS GEMEINSAME VERANSTALTUNG DER RHEINGAUER WEINBRUDERSCHAFTEN
02. Juli	SOMMERFEST DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER IM WEINGUT GRAF-MÜLLER
26. August	VERSCHLUSSTECHNIKEN BEIM WEIN
11. Sept.	TAGESAUSFLUG IN DAS WEINANBAUGEBIET NAHE
23. Oktober	21. GEISENHEIMER WEIN-REIMER-TAG
14. Nov.	7. WEIN-PRÄSENTATION DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER
27. Dez.	JAHRESAUSKLANG IM WINZERHAUS JOHANNISBERG NACH DER JOHANNISWEINSEGNUNG

Herausgeber:

Vorstand der Geisenheimer Wein-Reimer e.V.
Postfach 1147, 65358 Geisenheim
www.geisenheimerweinreimer.de

Redaktion:

Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel
Heidestraße 33, 65366 Geisenheim
Telefon: 06722/5540
Telefax: 06722/981873
eMail: schreibmeister@geisenheimerweinreimer.de
