



Trunken müssen wir alle sein!
Jugend ist Trunkenheit ohne Wein;
Trinkt sich das Alter wieder zu Jugend,
So ist es wundervolle Tugend.
Für Sorgen sorgt das liebe Leben,
Und Sorgenbrecher sind die Reben
(JOHANN WOLFGANG VON GOETHE)

Die Geisenheimer Wein-Reimer im Jahre 2006

Inhalt

- *VORWORT*
- *RÜCKBLICK*
- VERANSTALTUNGEN IM LAUFE DES
JAHRES 2006
- *WEIN-REIMER-REZEPTE 2006*
- *VERANSTALTUNGEN 2007*

Geisenheim im Rheingau, den 23. Februar 2007

Wein

Wir haben der Weinsorten schon zu vielerlei,
und beim praktischen Weinbau kommt alles darauf an,
dass man die Sorten zusammenpflanze,
die miteinander blühen und reif werden;
alles andere ist von Übel

(Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832)

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

Mit der heutigen Mitgliederversammlung starten die Geisenheimer Wein-Reimer in das Jahr 2007.

Bei den vielfältigen Veranstaltungen im vergangenen Jahr haben wir neue Weinfreunde kennen gelernt und bestehende Weinfreundschaften vertieft.

Vielleicht hat Ihnen die eine oder andere Veranstaltung im vergangenen Wein-Reimer-Jahr besonders gefallen und möchten diese in komprimierter Form noch einmal „Revue passieren“ lassen? Dann ist diese Chronik der richtige Ort.

Auch für das Jahr 2007 haben wir für Sie ein facettenreiches Programm zusammengestellt, von dem wir hoffen, dass es auch Ihre Zustimmung findet.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns, Sie bei den Veranstaltungen Ihrer Geisenheimer Wein-Reimer bei bester Gesundheit begrüßen zu können.

Herbert Heise

Oberreimer

Donate Krappe

Zeremonienmeisterin

Thomas Wiederhold

Schatzmeister

Hans-Ludwig Kimpel

Schreibmeister

Jürgen Fritz

Mitglied des Vorstandes

Bernward Herrmann

Mitglied des Vorstandes

Rudi Jakobi

Mitglied des Vorstandes

Oswald Semmler

Mitglied des Vorstandes

Werner Vogel

Kellermeister



PROTOKOLL ÜBER DIE MITGLIEDERVERSAMMLUNG AM 10. MÄRZ 2006 IM WEINGUT JUNG

Beginn:	19:10 Uhr
Ende:	21:30 Uhr
Anwesende Mitglieder:	48
Gäste:	04

1. Begrüßung, Feststellung der Beschlussfähigkeit

Das Jahr 2006 der Geisenheimer-Wein-Reimer begann am 10. März mit der satzungsgemäß vorgeschriebenen Mitgliederversammlung.

Der noch amtierende Vorsitzende, Oberreimer Jürgen Fritz, begrüßte die 48 Mitglieder in der Gaststube des Weingutes Jung in Geisenheim und informierte die Mitglieder, dass zur Mitgliederversammlung form- und fristgerecht eingeladen wurde und Anträge zur Änderung oder Ergänzung der Tagesordnung nicht vorliegen. Ein besonderer Willkommensgruß galt der Johannisberger Weinkönigin, Michaela Hans, die durch ihre Anwesenheit stets die Verbundenheit mit den Geisenheimer Wein-Reimern betont.

In stillem Gedenken an den geschätzten Weinbruder Dipl. Oenologe Josef Eisenbarth erhoben sich die Mitglieder von ihren Plätzen. Seine Fachkompetenz, seine große Erfahrung und sein freundschaftlicher Rat wird den Wein-Reimern sehr fehlen.

2. Jahresberichte

2.1 Oberreimer

Aus seinem visuell vorgetragenen Jahresbericht konnten die Anwesenden entnehmen, dass der Mitgliederbestand am 1. Januar 2005 123 Mitglieder betrug. Am 31. Dezember 2005 zählte unsere Weinbruderschaft 122 Mitglieder (5 Ausritte, 5 Aufnahmen, 1 Todesfall). Der Vorstand traf sich im abgelaufenen Kalenderjahr zu insgesamt 9 Vorstandssitzungen. Dazwischen lagen eine Vielzahl von Arbeitreffen einzelner Vorstandsmitglieder. In seinem Rückblick ging Jürgen Fritz auf die Vielfalt der Veranstaltungen des Jahres 2005 ein, die einen wunderbaren Querschnitt aus Wein, Kultur und Geschichte darstellten. Höhepunkt des Jahres war zweifelsohne unser Wein-Reimer-Tag, der unter dem Motto „230 Jahre Entdeckung der Spätlese“ stand. In unserem Wein-Reimer-Keller wurden im Rahmen der Investitur vier Mitglieder aufgenommen und einige Mitglieder für ihre zehnjährige Mitgliedschaft geehrt. Die feierliche Investitur von 1 Mitglied erfolgt bei der Investitur anlässlich des Geisenheimer Wein-Reimer-Tages im Jahr 2006.

Der „Freundeskreis Geisenheimer-Wein-Reimer“ erfreut sich wachsender Beliebtheit und ist auch ein Zeichen unserer Offenheit. Zu allen Veranstaltungen (außer der Mitgliederversammlung) werden die Mitglieder des Freundeskreises eingeladen. Das Ergebnis spricht für sich: 37% der Teilnehmer sind Gäste. Deren geringster Anteil bei den Veranstaltungen betrug 26%, der höchste erreichte stolze 44%. An der diesjährigen Wein- und Kulturreise in das Weinanbaugebiet Saale-Unstrut nahmen 22 Weinreimer und 9 Gäste teil. Abschließend ist zu den Veranstaltungen festzustellen, dass sie von den Wein-Reimern und dem Freundeskreis gerne gut angenommen werden.

Jürgen Fritz bedankte sich bei „seinen“ Wein-Reimern für die sechs Jahre, in denen er ihr Oberreimer war und mit einem Blick in die Zukunft beendete er seinen Rückblick: „ Es ist sinnvoll, sich für die Geisenheimer Wein-Reimer zu engagieren, weil es eine freundliche, fröhliche Gemeinschaft ist!“

2.2 Schatzmeister

Zufriedene Gesichter sah man beim Vortrag des Kassenberichts von Schatzmeister Thomas Wiederhold.

2.3 Kellermeister

Kellermeister Werner Vogel berichtete, dass der Wein-Reimer-Keller gut gefüllt sei und man auf einen guten Querschnitt aus Jahrgängen und Weinbergslagen stolz sein könne.

2.4 Bericht der Kassenprüfer

Ähnlich für die Kassenprüfer bescheinigte Albert Pohl in dem Prüfbericht eine einwandfreie Buch- und Kassenführung und stellte den Antrag, den Vorstand zu entlasten.

3. Aussprache und Entlastung des Vorstandes

Die Mitglieder waren mit der Arbeit des Vorstandes einverstanden. Mit Enthaltung der Vorstandsmitglieder wurde der Vorstand entlastet.

4. Wahlen

4.1 Oberreimer

Für die sich nun anschließenden Wahlen übernahm Zeremonienmeisterin Donata Krappe den Vorsitz. Mit der Einladung zu dieser Mitgliederversammlung wurden die Mitglieder darüber informiert, dass Jürgen Fritz nach sechsjähriger Amtszeit nicht erneut kandidieren wird und er gemeinsam mit dem Vorstand der Geisenheimer Wein-Reimer als neuen Ober-Reimer Herbert Heise vorschlägt. Bei der sich anschließenden Wahl wurde Herbert Heise bei zwei Stimmenthaltungen zum neuen Oberreimer gewählt.

Vorher erfuhren die Mitglieder von Herbert Heise aus seinem vorgetragenen „Lebenslauf mit dem Wein“, dass er bereits 1975 gute Bekanntschaft mit dem Wein als Mitglied des Recklinghäuser Weinkonvents gemacht hat. Herbert Heise gehörte zu den Gründungsmitgliedern, war dort jahrelang im Vorstand und auch als Kanzler (Vorsitzender) tätig. Im Jahre 1990 stand, beruflich bedingt, ein Umzug mit der Familie in den Rheingau an und seit 2001 ist er „Geisenheimer Wein-Reimer“. Auch in der „Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften“ ist Herbert Heise kein Unbekannter. Hat er doch in 2004 als Projektleiter des 17. Treffens dieser Gemeinschaft im Rheingau hervorragende Arbeit geleistet.

Mit Herbert Heise haben die Geisenheimer Wein-Reimer einen würdigen Nachfolger von Jürgen Fritz und Ehren-Oberreimer Wilfried Herold, der als Gründungsmitglied von 1989 bis 1999 an der Spitze dieser Weinbruderschaft stand.

4.2 Schatzmeister

Anschließend bestätigte die Mitgliederversammlung Schatzmeister Thomas Wiederhold bei 1 Stimmenthaltung für weitere 3 Jahre in seinem Amt.

4.3 Besitzer

Bei 2 Stimmenthaltungen wählte die Mitgliederversammlung Jürgen Fritz, Bernhard Herrmann und Rudi Jakobi zu Besitzern.

4.4 Kassenprüfer

Zu Kassenprüfern wurden die Mitglieder Christoph Homp und Knut Schneider bei 3 Stimmenthaltungen gewählt. Bei 1 Stimmenthaltung wurde Wilfried Körber zum Ersatz-Kassenprüfer gewählt.

5. Ausblick auf das Programm 2006

Nach den Wahlvorgängen bedankte sich Oberreimer Herbert Heise für das ihm ausgesprochene Vertrauen. Gemeinsam mit Zeremonienmeisterin Donata Krappe und dem gesamten Vorstand überreichte er Jürgen Fritz als kleines Dankeschön für das langjährige kreative und kollegiale Zusammenwirken ein Buch über das „Weltkulturerbe Mittelrheintal“ und würdigte ihn mit herzlichen Worten des Dankes.

Herbert Heise bedankte sich in bester „Wein-Reimer-Manier“ mit folgendem Reim bei den Mitgliedern:

*„Mit Freude danke ich Ihnen für Ihr Vertrauen.
Auf meinen Einsatz nach besten Kräften können Sie bauen.*

*Mit Spaß und Lust die Idee unserer Gründungsväter wach halten,
und weiterhin eifrig in ihrem Sinne walten.*

*Das ist mein Wunsch für unseren Verein,
und dafür stehe ich von ganzem Herzen ein.*

*Sie alle haben in mehr als 15 Jahren dazu beigetragen,
dass in Geisenheim Wein, Kultur und Reim besonders herausragen*

*Weiter so! Und damit wir nicht auf der Stelle traben,
rufe ich uns alle auf und kann nur sagen:*

*Um die Jugend der Welt können wir nicht ringen,
aber alle Interessierten in unserer Region
wollen wir für den Geisenheimer Wein gewinnen.*

*Wir, der Vorstand, sind dazu bereit,
gelingen kann es aber nur in guter Gemeinsamkeit.*

*Ihre Ideen und Mitwirkung werden uns auch weiterhin wichtig sein,
denn nur dadurch lebt unser Geisenheimer Wein-Reimer-Verein.*

*Wir alle sind Freunde und Botschafter des Geisenheimer Weines
und bemühen uns eifrig im Sinne des Reimes.*

*Sie sehen es an mir, mein Reim ist nun geschafft.
Drum lade ich Sie herzlich ein zu einem Glas Rebensaft".*

Ehrenoberreimer Wilfried Herold schloss sich mit folgenden sehr anerkennenden und freundschaftlichen Worten dem Dank an:

„ An einem Abend wie diesem geht einem so manches durch den Kopf. So habe ich mich z.B. heute mal in den Dezember 1999 zurück versetzt, dass ich den Geisenheimer Wein-Reimer habe 10 Jahre lang dienen dürfen, aber auch dankbar, dass ein Nachfolger gewählt worden war, dem mein ganzes Vertrauen gehörte.

Heute möchte ich den damals empfangen Dank weiter gegen, an Dich, lieber Jürgen. Du warst sechs Jahre lang ein hervorragender Oberreimer und wir danken Dir für die geleistete Arbeit. Der Dank gehört aber nicht nur Dir allein, sondern auch dem vor Dir geführten Vorstand.

Wir hätten Dich ja noch gerne behalten, haben aber auch Verständnis dafür, wenn Du die Führung abgibst. Du gehst uns ja nicht verloren. Und heute geht es Dir so wie mir, - Du bist dankbar, einen Nachfolger gefunden zu haben, mit dem Du ja schon bei der Riesenaufgabe des Treffens der deutschsprachigen Weinbruderschaften zusammen gearbeitet hast. Du kannst Dich getrost zur Ruhe setzen.

Wir haben volles Vertrauen zu Herbert Heise und dem etwas erneuerten Vorstand., in welchem Du zwar nur noch eine Speiche sein wirst. Aber Speichen dienen der Stabilität – ohne Speichen läuft kein Rad rund.

Dir lieber Jürgen noch einmal herzlichen dank für Deine erfolgreiche Arbeit und Dir, lieber Herbert einen guten, erfolgreichen Weg, allzeit eine gute Hand – und Gottes Segen".

Im Anschluss an seinen Dankesreim stellte der neue Oberreimer seinem stellte der neue Oberreimer den Mitgliedern das Jahresprogramm 2006 der Geisenheimer Wein-Reimer vor.

Am 31. März sind die Geisenheimer Wein-Reimer zu Gast bei ihren Freunden, den Lorcher Weinjunkern und am 27. April informiert Kellermeister Werner Vogel über die Mess- und Abendmahlsweine der Gemeinden im Rheingau. Der 27. Mai steht ganz im Zeichen einer Wanderung durch alte Geisenheimer Weinbergslagen. Die Geisenheimer Wein-Reimer wollen damit auch ihrem verstorbenen Mitglied Dipl. Oenologe Josef Eisenbarth gedenken, der sich mit seinem Buch über „Die Entwicklung des Weinbaus in Geisenheim“ und einer Dokumentation der Flurbereinigung in Geisenheim große Verdienste erworben hat. Der Monat Juni steht im Zeichen des 18. Treffens deutschsprachiger Weinbruderschaften in Wien. Am 14. Juli folgt das Sommerfest der Geisenheimer Wein-Reimer. Beim Blick über den Zaun besuchen wir das Weinanbaugebiet Ahr am 5./6. August und erleben Michaela Hans am Ort ihres Weinpraktikums. Ein Wein-Lese Abend mit Beiträgen der eigenen Mitglieder findet am 22. September und der diesjährige Wein-Reimer-Tag am 21. Oktober statt. Die 3. Geisenheimer Wein-Reimer-Messe ist für den 25. November vorgesehen. Bevor das Wein-Reimer-Jahr am 27. Dezember im Winzerhaus Johannisberg nach der Johannisweinsegnung ausklingt, werden die Wein-Reimer Anfang Dezember noch am Erntedankfest im Kloster Eberbach teilnehmen.

Mit dieser Vorschau war der Abend frei für gesellige Gespräche bei Weck, Worscht und Woi, wobei jeder sehen konnte, dass es an Gesprächsstoff bei den Wein-Reimern nie mangelt.

Donate Krappe
Zeremonienmeisterin

Hans-Ludwig Kimpel
Schreibmeister
Protokollant

2. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 31. März 2006

Geisenheimer Wein-Reimer zu Gast bei den Lorcher Weinjunkern

Seit einigen Jahren ist es eine liebens- und erhaltungswürdige Gepflogenheit, dass sich unsere beiden Weinbruderschaften einmal jährlich zu einer gemeinsamen Veranstaltung treffen.

In diesem Jahr waren wir zu Gast bei unseren Freunden, den Lorcher Weinjunkern. Zu einem gemütlichen Abend bei „Mundart und Wein“ traf man sich im Weingut Altenkirch, der „Geburtsstätte“ der Lorcher Weinjunker.

Im stilvollen Ambiente des Weingutes Altenkirch begrüßten der 1. Lorcher Weinjunker, Manfred Rose, und der Oberreimer der Geisenheimer Wein-Reimer, Herbert Heise, die zahlreichen Weinfreunde.

Keine Veranstaltung unserer Weinbruderschaften ohne Weinmajestäten. Majestätischen Glanz verliehen diesem Abend die Rheingauer Weinkönigin Sabrina Klassen aus Lorch, die Johannisberger Weinkönigin Michaela Hans und die designierte Johannisberger Weinprinzessin Charlene Wollenweber.

Im Mittelpunkt des Abends stand jedoch Herbert Michel aus Walluf, der Gedichte und Anekdoten in bester Rheingauer Mundart vortrug und somit echte Rheingauer Lebensart vermittelte.

Nach einem Sektempfang und einer Führung durch den imposanten Weinkeller erwartete die Weinfreunde eine ausgezeichnete Vesperplatte mit Wild und Käse zu der die ausgezeichneten Weine des Weingutes Altenkirch hervorragend munden.

Betriebsleiter Peter Weritz hatte eine interessante Weinprobe zusammengestellt, die einen umfassenden Einblick in die Sortenvielfalt des Weingutes erlaubte.

In den Weinbergen werden mit Böden aus Grau-, Bunt- und Quarzschiefer Riesling (70 Prozent), Spätburgunder (20 Prozent), Weißburgunder (5 Prozent) und Rivaner (5 Prozent) angebaut, wobei auf den Erhalt der unverwechselbaren Charakteristik geachtet wird.

Bei einer Zeitreise durch die Geschichte des Weingutes erfuhren die Weinjunker und Wein-Reimer, dass im Jahre 1826 das Weingut zur Versorgung des Hotels „Der Schwan“ gegründet wurde. Dieses, von der Familie Altenkirch geführte Hotel, war eines der ersten Häuser im Rheingau. Dort stieg 1878 sogar der deutsche Kaiser ab und das Weingut Altenkirch wurde Hoflieferant. Dr. Franz Breuer aus Rüdesheim kaufte 1934 das Gut und führte es durch die Wirren des Krieges. Nach seinem Tod leitete seine Frau den Betrieb.

Sechzig Jahre später übernahm Tochter Franziska Breuer - Hadwiger das Weingut. Mit striktem Qualitätsmanagement wurde Altenkirch durch sie zum Inbegriff für beste Weine in der Region.

Peter Weritz, staatlich geprüfter Weinbautechniker, Kellermeister in verschiedenen Weingütern, zuletzt Produktionsleiter einer Winzergenossenschaft ist seit 1999 für die Qualität der Weine des Weingutes verantwortlich. Im Jahre 2005 stellte Franziska Breuer - Hadwiger die Weichen für die weitere Expansion. Mit Andreas von Rosen kam ein neuer Gesellschafter hinzu.

Bis in die späten Abendstunden saßen Weinjunker und Wein-Reimer zusammen und schmiedeten schon Pläne für das nächste Treffen.

Kein Wunder also, dass sich Helga Diedenhofen und Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel sich veranlasst sahen, diesen stimmungsvollen Abend in Versform zu beschreiben:

Abgesang

Die Lorcher Weinjunker riefen
und die Geisenheimer Wein-Reimer sie liefen
oder fuhren mit Auto oder mit der Bahn
zu Altenkirch's hin,
einen weinfreundlichen Abend zu genießen,
danach stand ihr Sinn.

Nach dem die Plätze eingenommen
Und wir ein Glas Sekt zu uns genommen
Ging es in die Weinkeller hinein
wo Platz genug zu lagern den köstlichen Wein.
Und jeder Weinfreund hier der weiß:
Dort lagert des Winzers Sachverstand, Müh' und Fleiß!

Ein schöner Abend geht zu Ende
Und wir sagen „Dankeschön“
Zum Abschied reichen wir uns bald die Hände ,
denn wir wollen uns bald wiedersehen.

Hans-Ludwig Kimpel

3. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 27. April 2006

Mess- und Abendmahlweine der Rheingauer Gemeinden im Seminar- keller der Forschungsanstalt Geisenheim

„Gläserklang statt Glockengeläut“ war angesagt, als die Zeremonienmeisterin der Geisenheimer Weimer, Donata Krappe, in Vertretung des Oberreimers Herbert Heise die vielen Wein-Reimer, Freunde, Gäste und Lorcher Weinjunker herzlich begrüßte.

Ein ganz besonderer Gruß galt Herrn Pfarrer i.R. Hans Jörg, sowie Frau Pastoralreferentin Christiane Weber-Lehr.

„Was Pfaffen trinken und die Nonnen, ist ein Vorgeschmack auf Himmelswohnen“. Dieser Spruch beschreibt etwas Geheimnisvolles und Unbekanntes. Er macht auch neugierig, Wein etwas anders zu erleben. Mit dieser Weinprobe von Mess- und Abendmahlweinen wagten sich die Geisenheimer Wein-Reimer auf ein bisher noch nicht erkundetes Terrain.

Mit einem Blick in die Religionsgeschichte werden wir darüber informiert, dass schon in der Jerusalemer Urgemeinde die Tradition des Brotbrechens und Weintrinkens als eine Sättigungsmahlzeit gemeinsam gefeiert wurde. Bei dieser Gelegenheit, dem sogenannten „Liebesmahl“ (Agape), wurde auch Nahrung an Bedürftige ausgeteilt.

Werner Eckert vom Südwestfunk beschrieb die „Klosterweine – Weine aus Klöstern“ wie folgt:

Messwein ist unabdingbare Voraussetzung für die Feier des Abendmahls, der Eucharistie. Deshalb haben Klöster zu allen Zeiten Weinbau betrieben. Nach den Römern und bis in die Neuzeit haben die Orden sogar den europäischen Weinbau maßgeblich beeinflusst. Die Kartäuser etwa hatten neben dem Jardin du Luxembourg in Paris einen Rebgarten in dem sie mehr als 1300 Rebsorten vermehrten. Die Zisterzienser widmeten sich wissenschaftlich der Frage, was denn wirklich guten Wein ausmacht und kamen zu der Erkenntnis, dass bestimmte Lagen einfach bessere Weine hervorbringen. Sie gelten als **Väter des "Terroirs"**. Dom Perignon, der Benediktiner war, hat vielleicht nicht den Champagner "erfunden", aber er hat wesentlich zur Verbesserung der Produktion beigetragen. Wie überhaupt die Kirche und ihr Bestreben "saubere" Messweine zu erhalten, über Jahrhunderte die einzige Institution war, die die Weinkultur hochhielt und Maßstäbe für die Produktion setzte. Andere Orden - wie vor allem die Franziskaner und Jesuiten - brachten im Gefolge der Missionierung den Weinbau auch in die sogenannte Neue Welt.

Benediktiner, Zisterzienser und Kartäuser gehörten zu den größten Weinbergsbesitzern im Mittelalter. Bis ins 19. Jahrhundert hinein gehörten ihnen bedeutende Lagen. Etwa das Schloss Johannisberg im Rheingau - das eng mit der Geschichte des Rieslings verbunden ist und auch mit der "Erfindung" der Spätlese. Kloster Eberbach, ebenfalls im Rheingau. Oder große Weinberge in Burgund, wie der "Clos Vougeot", den Zisterzienser 1330 mit einer Steinmauer umgaben, um dort ungestört ihre Versuche machen zu können. Viele französische und deutsche Klöster wurden in napoleonischer Zeit säkularisiert. Sie sind seitdem entweder in Privat- oder in Staatsbesitz. Wie etwa die genannte deutschen Beispiel oder auch

das Kloster-Pforta in Thüringen, das heute Landeswein gut ist. Oder das Klosterweingut Disibodenberg (aus diesem Kloster ging die Heilige Hildegard von Bingen hervor), das heute der Familie v. Racknitz gehört.

Aber sogar in **heutiger Zeit** gibt es durchaus noch Weine, die in echten Klöstern gemacht werden. Beispiele sind das Franziskaner-Kloster Eberbach bei Cochem an der Mosel, die Benediktinerinnen-Abtei Sankt Hildegard im Rheingau, Kloster Engelberg beim Großheubach (Franken). Solche Beispiele finden sich auch im Ausland. Sehr bekannt etwa sind die Weine vom Mönchsberg Athos in Nord-Griechenland, nicht minder die von Kloster Neuburg in Österreich. Interessant sind auch die aus dem Trappisten-Kloster Latrun in Israel, die gerne als Messweine verwendet werden. Eine große Auswahl an Weinen aus Klöstern findet sich bei "Manufactum" im Katalog "Gutes aus Klöstern". Manche Klöster unterhalten Vinotheken, die speziell Klosterweine anbieten. Etwa Stift Reichersberg am Inn in Österreich oder Kloster Roggenburg (südöstlich von Ulm).

Mit Anekdoten aus den Pfarreien trug der Winkler Pfarrer Hans Jörg vor seinem Abschied aus dem Amt zum Gelingen des Abends bei.

Einen besonderen Reiz verlieh diese Veranstaltung die Anwesenheit der Geisenheimer Weinprinzessin Katharina I.

Alle Anwesenden erlebten eine sachkundige, charmante und humorvolle Interpretation der Mess- und Abendmahlsweine von Rheingauer Gemeinden durch unseren glänzend aufgelegten Kellermeister und Oenologen, Werner Vogel.

Im Verlauf der Weinprobe erzählte Werner Vogel folgende Geschichte:

„Mittagessen auf der schattigen Terrasse von Schloss Gobelsburg. Es gab eine kalte Gurkensuppe mit Pellkartoffelscheiben und geschmorte Kalbskeule aus der Küche der Schlosswirtin Eva. Dazu hausgemachte Eiernudeln, für die Michael Moosbrugger die Dotter der Eier verarbeitet hatte, deren Eiweiß zum Weinklären verwendet wurde. An diesem Mittag gab es auch ein Wiedersehen mit Pater Maximilian vom Zisterzienser-Konvent im Stift Zwettel, dem früheren Wirtschaftsdirektor des Klosters, der sich heute wieder verstärkt um seine Aufgaben als Schullehrer kümmert und um die Entwicklung der Weintourismus in der Region. Bei einem Glas Gobelburger Messwein löste er mir die immer wieder gestellte Wein-Rätsel-Frage: Warum ist Messwein fast immer Weißwein, wo er doch als Symbol für das Blut Christi steht und der Wein bei der Einsetzung des Abendmahls mit ziemlicher Sicherheit von roter Farbe war. Schuld sind die Pfarr-Haushälterinnen, die u.a. auch für die Pflege der liturgischen Gewänder und kultischen Utensilien zuständig sind, zu denen auch das Kelchtuch bei der Wandlung gehört. Rotweinflecken wären unvermeidbar und so sorgen sie dafür, dass die Heilige Kommunion mit Weißwein begangen wird.“

Nicht nur wir Bürger sind im Focus des Staates, wenn es um die Beachtung und Einhaltung von Vorschriften geht, auch die EU-Bürokratie macht vor der Kirche nicht halt.

Seit einiger Zeit dürfen Messweine auch wieder offiziell als solche bezeichnet werden. 1983 wurde in der Bezeichnungsverordnung festgelegt, dass Weine mit liturgischen Bezeichnungen zwar zulässig sind, aber von den Produzenten nur „im direkten Verkehr mit den entsprechenden Religionsgemeinschaften gebracht werden dürfen, sprich bei Sonderfüllungen. Dies hat sich geändert. Heute dürfen

Messweine auch wieder als solche frei in den Verkehr gebracht werden. Vor allem in Österreich wurde dies von Erzeugern und Verbrauchern als „Gewohnheitsrecht“ reklamiert. Nur bleibt die Frage: Was ist eigentlich ein Messwein?

Die Erzdiözese Köln hat dazu ein 16 DIN A 4 lange Seite umfassende Messweinverordnung aufgelegt. Die volkstümliche Regel sagt ganz einfach: ein leichter, trockener Wein, der sehr natürlich vinifiziert wurde. Der Waldviertel Weinpfarer Hans Denk hat es einmal so formuliert: „ Er soll aus gottgefälligen, also reifen Trauben gewonnen werden. Er soll gut sein, aber nicht so gut, dass er verführerisch wirken könnte.

Ferner ist im Amtsblatt des Bistums Limburg vom 1. März 1978 die Verordnung über den „Gebrauch von Wein bei der Eucharistiefeier (Messwein) für alle (Erz-) Bistümer in der Bundesrepublik Deutschland“ veröffentlicht.

Drei Weine stellte unser Kellermeister ganz besonders vor:

- Abtei St. Hildegard Eibingen (Nr. 7)
2005 er Benedictus
Neu im Weinangebot des Klosters Eibingen ist der „BENEDICTUS“, ein Wein, der seinen Namen dem Ordensgründer, dem Hl. Benedikt, verdankt. „BENEDICTUS“ heißt übersetzt: „Der Gesegnete“. Es ist ein klarer Wein mit einer feinen Struktur, der aber unheimlich saftig wirkt.
- Jüdische Gemeinde (Nr. 12)
2002 er Chateau la Tonelle
Château LA TONELLE wurde wiederbepflanzt an dem Ort « La Tonnelle », der im letzten Jahrhundert ein Teil des wunderschönen Besitzers von Pincourneau war. 1850 spricht Ferret von dem bereits bestehenden bekannten Ort. Dies wird 1875 mit einer Produktion von 80 Fässern bestätigt und erhält die Bezeichnung „Cru Bourgeois“.
Der koschere Cuvée wird seit 10 Jahren in den Kellereien bearbeitet.
Auf 25 Hektar Anbaufläche werden 70 % Cabernet Sauvignon, 26 % Merlot und 4 % Petit Verdot angebaut.

Was ist ein koscherer Wein?

- Die Trauben werden erst ab dem 4. Jahr geerntet,
- 2 Monate vor der Ernte darf organisch nicht mehr gedüngt werden;
- Erntegeräte, Fuhrpark, Silo und alle technischen Geräte werden unter rabbinischer Aufsicht genau gesäubert;
- Enzyme und zugeführte Bakterien sind unzulässig;
- die auf der Schale befindlichen Hefepilze allein regen die Fermentation an;
- Gelatine, Kasein und Stierblut sind beim Vinifizieren unzulässig;
- nur einmalige Füllung ist gestattet;
- im 7. Jahr, dem Sabbatjahr, werden keine Trauben geerntet;
- die Rebstöcke sollen sich nutritiv und organisch regenerieren;
- 1% der Weinerzeugung wird zugunsten der Armen gegeben und darf nicht veräußert werden;
- Ausbau in der Kellerei dürfen nur Personen tätigen, die den Sabbat einhalten.

- heiliger Wein (Nr.13)
1993 er VINSANTO

Der Vinsanto wird in der Toskana aus "Uva passita", das sind getrocknete Trauben, bereitet. Danach wird der junge Wein in "caratelle", kleine Holzfässer von zwanzig bis hundert Liter, nicht bis zum Rand, sondern nur dreiviertel voll gefüllt. Diese Fässer werden versiegelt und liegen unter dem Dach, wo sie starken Temperaturschwankungen ausgesetzt sind. Nach drei bis fünf Jahren werden diese Fässer geöffnet. Dann ist die Menge durch die Verdunstung durch das Holz auf die Hälfte geschrumpft. Wer nicht sorgfältig war, findet nur noch Essig oder ein Gemisch aus Wein und Essig in seinem Fässchen vor.

Im allgemeinen nimmt man die Trauben vom Trebbiano und Malvasia. Jedes Fass Vinsanto gerät anders, er schwankt im Geschmack zwischen trocken und etwas lieblich, variiert im Bouquet aber sehr leicht.

Weinprobe

- 1 ev. Gemeinde Rüdesheim
2004 er Pinot Blanc
Spätburgunder Weißherbst
Weingut Jakob Christ, Rüdesheim
- 2 kath. Gemeinde Winkel
1997 er Riesling Kabinett
Mittelheimer Edelmann
St. Aegidius Mittelheim
- 3 kath. Gemeinde Eltville
2004 er Riesling Qualitätswein
Weingut J. Koegler, Eltville
- 4 kath. Gemeinde Johannisberg
2003 er Schloss Johannisberg
Fürstlich von Metternich Domäne
- 5 kath. Gemeinde Rüdesheim
2004 er Superium Riesling QbA
trocken
Pfarrgut Rüdesheim
Weingut des Bistums Limburg
- 6 ev. Gemeinde Erbach
2003 er Riesling Kabinett
Erbacher Steinmorgen feinherb
Weingut Detlev von Oettinger, Erbach
- 7 Abtei St. Hildegard Eibingen
2005 er Benedictus
Rheingau Riesling Spätlese feinherb
Weingut Abtei St. Hildegard
Kloster Eibingen
- 8 kath. Gemeinde Geisenheim
2003 er Riesling Spätlese
Geisenheimer Kläuserweg halbtrocken

Weingut Sohns Geisenheim

- 9 kath. Gemeinde Mittelheim
2003 er Riesling Spätlese
Mittelheimer St. Nikolaus
Weingut Dr. Corvers-Kauter, Mittelheim
- 10 ev. Gemeinden Oestrich-Winkel
2004 er Pinot Noir
Spätburgunder QbA trocken
Weingut Dieter Hoffmann Winkel
- 11 ev. Gemeinde Geisenheim
2003 er Spätburgunder
Rheingau QbA trocken
Weingut Erbslöh Geisenheim
- 12 Jüdische Gemeinde
2002 er Chateau la Tonnelle
Cru Bourgeois HAUT-MEDOC
Unter der Kontrolle des großen Rabbinat von Paris
- 13 heiliger Wein
1993 er VINSANTO
DEL CHIANTI CLASSICO DOC
Agricola Losi – Paolo & Pietro Siena (Italien)

Eines sollte an dieser Stelle besonders erwähnt werden: Aus dem Erlös dieser Veranstaltung spendeten die Geisenheimer Wein-Reimer 200 Euro der „Rheingau-Platte“.

Da viele der Weine für diese Weinprobe von den Winzern und Kirchengemeinden für ein „Vergelt's Gott“ abgegeben wurden, konnten die Wein-Reimer den Überschuss aus dieser Veranstaltung weitergeben.

Oberreimer Herbert Heise und Zeremonienmeisterin Donata Krappe übergaben die Spende im Juli 2006 an Herrn Thomas Kersting, Sozialarbeiter der Caritas, und an Schwester Lucia.

Durch die Rheingau-Platte können Obdachlose an jedem Freitag der Woche im evangelischen Gemeindehaus in Geisenheim verköstigt und in den Räumen der Caritas in der Winkler Straße mit Kleidung versorgt werden.

4. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 27. Mai 2006

„Wanderung durch Geisenheims alte Weinbergslagen“

Unter der sachkundigen Führung des Vorstandsmitgliedes Bernward Herrmann und dem Weinbruders Otto Sohns, die viele Detail- und Hintergrundinformationen in ihrem Gepäck hatten, brachen 40 Wein-Reimer mit der Johannisberger Weinkönigin Michaela Hans und der Geisenheimer Weinprinzessin Katharina Philipp sowie Freunden und Gästen am letzten Wochenende des Monats Mai von der Forschungsanstalt Geisenheim auf, um die alten Weinlagen Geisenheims kennen zu lernen. Diese Wanderung fand statt in Erinnerung und Würdigung unseres im letzten Jahr verstorbenen Weinbruders, Dipl. Ing. Hans-Josef Eisenbarth.

Oberreimer Herbert Heise ging in seiner Begrüßung auf die Bedeutung dieser Veranstaltung ein, die wie folgt an die Vorjahre anknüpft : 2003 Geisenheims Osten (u.a. Schloss Schönborn), 2004 Geisenheims Weinberge (heutige Lagen); 2005 Geisenheims Westen (u.a. Villa Monrepos). In seiner Replik auf die Flurbereinigung führte Herbert Heise u.a. aus, dass bis 1953 in Geisenheim über 80 Weinlagen verzeichnet waren. Heute sind es noch 7 Einzel- und 2 Großlagen. Wer erinnert sich heute noch an die Lagen „Katzenloch“, „Kirchgrub“ oder „Schorchen“?.

Die Idee der „Wanderung durch die Alten Lagen“ vor der Flurbereinigung wurde sehr stark beeinflusst durch das Erscheinen des 9. Bandes der „Beiträge zur Kultur und Geschichte der Stadt Geisenheim“ mit dem Thema „Die Entwicklung des Weinbaus in Geisenheim 1956 – 2002“. Der Autor dieses Bandes war kein anderer als unser geschätzter und zu früh verstorbener Weinbruder Dipl. Ing. Hans-Josef Eisenbarth.

Bei der Vorstellung des Buches hat unser Weinbruder und Geisenheimer Bürgermeister Manfred Federhen gesagt: „Hans-Josef Eisenbarth hat für den Geisenheimer Weinbau viel getan und war daran beteiligt, dem Namen unserer Stadt auch in Weinfachkreisen weltweit einen hervorragenden Ruf zu verschaffen. Mit der Dokumentation zur Flurbereinigung, die er von Anfang an mit großer Fachkenntnis und Engagement begleitete und gestaltete, hat er allen Weinbau- aber auch Kultur- und Landschaftsinteressierten eine hervorragende literarische Quelle an die Hand gegeben.“

Der Oberreimer schloss seine Begrüßungsrede mit den Worten: „Wir wollen mit unserer heutigen Wanderung durch die Alten Geisenheimer Weinlagen nicht nur die Weinkultur unserer Stadt Geisenheim würdigen, sondern besonders auch die Person und das Wirken unseres Weinbruders Jupp Eisenbarth in Erinnerung halten. Am Flurbereinigungsdenkmal können wir mit einem Glas Wein an ihn denken und auf seine Leistungen anstoßen. Lassen Sie uns nun gemeinsam in seinem Sinne fröhlich auf den Wegen gehen, die auch er besonders gerne gegangen ist.“

Auf dem Weg zum „Rothenberg“, dem „Geisenheimer Hausberg“ entdeckten die Wanderer die alten Lagen wie „Katzenloch“, „Kreuzweg“, „Schorchen“, „Kirchgrub“, „Laborn“ und „Weiherchen“ wieder. Mit der „Gipfelbesteigung“ des „Rothenbergs“, zu der ein Gläschen Wein aus der gleichnamigen Lage gereicht wurde, schweifte der Blick auf die verschwundenen Lagen, wie z.B. „Eckergrube“, „Steingrube“, „Muhl“, „Mühlberg“.

Nach einer kurzen Verweildauer ging die Wanderung weiter in Richtung „Weingut Daniel“. Von dort hat man einen wunderbaren Blick auf die Großlage „Kilzberg“, die unter anderem die alten Lagen „Holzweg“ und „Spitzenlehn“ umfasst. Selbstverständlich stand auch der Besuch des Flurbereinigungsdenkmals auf der Wanderroute der Wein-Reimer. Hier gedachte die Wanderschar der verdienstvollen Arbeit ihres Weinbruders, Dipl. Ing. Hans-Josef Eisenbarth.

Die „Geisenheimer-Wein-Reimer-Alt-Lagen-Weinbergs-Wanderung“ klang bei unserem Mitgliedswinzer, dem Weingut Sohns in der Geisenheimer Hospitalstraße aus. Im Mittelpunkt des geselligen Beisammenseins stand die Überreichung des Emblems der Geisenheimer Wein-Reimer an die Geisenheimer Weinprinzessin, Katharina I., durch Oberreimer Herbert Heise und Zeremonienmeisterin Donata Krappe. Oberreimer Herbert Heise begrüßte Katharina I. im Kreise der Geisenheimer Wein-Reimer mit folgenden Worten:

„Liebe Katharina,
seit dem 25. April 2006 sind Sie nun Geisenheimer Weinprinzessin. Sechs Jahre war dieses würdevolle Amt nicht besetzt.
Michaela I. hat als Weinkönigin von Johannisberg mit Ihrem hohen Engagement dazu beigetragen, dass diese „Lücke“ nicht negativ aufgefallen ist.
Als Carolin Engelhard ihre Krone an den Weinbauverein zurückgegeben hat, waren Sie gerade 11 Jahre alt. Im Marienthaler Karnevalsverein haben Sie schon als Karnevalistin und Büttенrednerin in öffentlichen Auftritten geübt und sich gut bewährt. Man könnte sagen, Sie haben sich sehr bewusst und zielstrebig auf die Aufgabe als zukünftige Geisenheimer Weinkönigin vorbereitet.
Im Jahr 2010 jährt sich das Ereignis der ersten Rheingauer Weinkönigin aus Geisenheim zum 50. Mal. Ist das nicht wieder ein Ziel für Sie? Nicht nur Gisela Göttert wäre stolz auf Sie.
Ihren ersten Kontakt mit den Geisenheimer Wein-Reimern hatten Sie vor einem Monat bei unserer Weinprobe mit „Mess- und Abendmahlsweinen aus Rheingauer Gemeinden“. Wir haben übrigens einen Überschuss erwirtschaftet, den wir als Spende der ökumenischen Einrichtung „Rheingau Platte“ übergeben können.
Wer sind wir eigentlich, die Geisenheimer Wein-Reimer“?
Durch Freundschaft und Geselligkeit beim Wein wollen wir Freunde für Geisenheim und den Geisenheimer Wein gewinnen. Wir sind Mitglied in einer Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften (GdW) mit über 8.000 Mitgliedern in 40 Weinbruderschaften. Im Jahr 2004 haben wir gemeinsam mit dem Rheingauer Weinkonvent das 17. Treffen der GdW im Rheingau unter dem Motto „Von Cabinet bis Spätlese“ veranstaltet. Gerne überreiche ich Ihnen die Chronik mit den Highlights dieser Veranstaltung.
Wir sind dem Wein und der Weinkultur verpflichtet. Dabei verstehen wir unter Weinkultur nicht nur die Aufarbeitung und Bewahrung der Historie sondern auch das Denken an die Zukunft. Wir leben das u.a. auch mit den Wein-Reimen unserer Mitglieder. Außerdem verstehen wir uns als Brücke zwischen den Geisenheimer Winzern und den Verbrauchern auch weit außerhalb der Grenzen von Geisenheim.
In diesem Sinne freue ich mich, Ihnen für Ihre Regentschaft als Zeichen der Ehrenmitgliedschaft das Emblem der Geisenheimer Wein-Reimer überreichen zu können. Tragen Sie es und seien Sie sicher, dass Sie zu uns gehören und wir Sie gerne in der Wahrnehmung Ihrer Aufgabe unterstützen.“

Wandern macht bekanntlich hungrig und durstig. Für Beides hatte das Weingut Sohns das richtige „Rezept“ parat. Das rustikal angerichtete Buffet ließ keine

Wünsche offen und war so recht nach Rheingauer Art, die Weine aus dem Weingut sprechen ob ihrer Qualität für sich, so dass jeder nach seiner Geschmacksrichtung den passenden Wein auswählen konnte.

Hans-Ludwig Kimpel

**19. Treffen der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften
vom 15.-18. Juni 2006 in Wien
und Anschluss in der Wachau bis 20. Juni 2006**

**Donnerstag, 15. Juni 2006 – Eröffnung des GdW-Treffens im Rathaus
von Wien**

Bericht von Jürgen Fritz

Wien, Wien nur du allein...., Wien und der Wein..., die Stadt mit dem Namen, der aus den gleichen 4 Buchstaben wie unser Lieblingsgetränk gemacht ist, der 1. und der 4. sind identisch, nur die beiden in der Mitte vertauscht. Wenn das mal nicht mehr ist, als nur eine kleine Symbolspielerei... Wo gibt es in der Welt eine Metropole mit solcher Tradition und so viel Weinbaufläche, Weinstuben, Heurigen und Wein im Alltag der Bürger wie hier?

Mit diesen und ähnlichen Gedanken im Kopf und im Bauch machten sich 12 Geisenheimer Wein-Reimer auf den Weg in die Donaumetropole. Für die Anreise hatten sich die zwölf unterschiedliche Wege und Mittel ausgesucht. Zwei fuhren komfortabel mit der Bahn, vier mit eigenen Pkws, da ihnen die Tage in Wien und Krems etwas zu kurz erschienen und sechs begannen das Treffen mit anderen Weinbruderschaften bereits in Geisenheim, als sie den Bus bestiegen, der Mitglieder des Rheingauer Weinkonvents, der Weinbruderschaft Rheinhessen und der Weinbruderschaft der Pfalz vereinte.

Im Laufe des Nachmittags waren aber alle Geisenheimer Wein-Reimer im Hotel und Palais Strudelhof wieder vereint. In der Hotelhalle und dann an den Bushalteplätzen gab es die ersten fröhlichen Begegnungen mit alten Bekannten oder einfach netten Menschen, die dann bald zu neuen, guten Bekannten wurden.

Aber nun ging es mit der Buskolonne zum Ziel des Eröffnungsabends, in den Festsaal des Wiener Rathauses. Die Eingangshalle, das Treppenhaus und dann dieser Saal: Es ist nicht zu übersehen, dass es sich um ein weiteres Objekt der Wiener Pracht handelt. Das Dreieck ist komplett: Zur Dynastie der Habsburger und der kirchlichen Macht und Pracht des Erzbistums tritt hier ganz offensichtlich der Stolz und die wirtschaftliche Potenz der Bürgerschaft auf den Plan und zeigt sich und anderen was sie sind und haben.

Wir Weinfreunde, mit dem Begrüßungssekt im Glas und nach den „Ohs“ und „Ahs“ erblickten bald die Runde der Weinpräsentatoren aus der Wiener Region, die ihre Schätze aus den Kellern geholt hatten, um den Eindruck des Bewunderns bei ihren Gästen auf die Spitze zu treiben. Auffallend war ein äußeres Merkmal, das uns dann bei allen weiteren Veranstaltungen des Treffens bis in die Wachau begleitete: Die Winzer (in Österreich die „Hauer“) treten in Gruppen auf. Mindestens zwei teilen sich einen Tisch beim Ausschank. Kommt man mit einem ins Gespräch über Wein, kommt oft ganz schnell der Hinweis auf einen Kollegen, der „von diesem Typ einen ganz besonders guten Wein hat“.

Der Abend wurde nicht langweilig. Es waren viele Begegnungen untereinander möglich und als Zweck des Abends auch so gedacht, wir stärkten uns am Büffet und schmunzelten oft über die Musikkapelle, die ein breites Repertoire in fließendem Wandel und mit Spaß zu präsentieren wusste.

Rechtschaffen müde nach der Reise und einem ausgefüllten Abend fuhren wir zurück ins Hotel – voller Erwartung auf den nächsten Tag, der Reise ins Burgenland.

Freitag, 16. Juni 2006 – Fahrt ins Burgenland und zum Neusiedlersee

Bericht von Ehepaar Werner

Für den Ausflugstag hatten die Gastgeber des GdW-Treffens das Burgenland und den Neusiedlersee ausgesucht. Durch die wunderbare pannonische Landschaft kamen wir zunächst nach Eisenstadt. Hier wurde das Kulturprogramm mit der Besichtigung des eindrucksvollen Barockschlusses Esterhazy eingeleitet. Seit dem 17. Jahrhunderts war das Schloss nahezu 300 Jahre Hauptresidenz der mächtigen und einflussreichen Fürstenfamilie Esterhazy. Die besondere Atmosphäre des Schlosses hat mehr als 40 Jahre die außergewöhnliche Musik von Joseph Haydn inspiriert. Fürst Esterhazy hatte hier eigens für Haydns Musikaufführungen einen der besten Konzertsäle der Welt errichten lassen. Ein klassisch gekleideter Page führte uns durch die prunkvoll eingerichteten Räume. Sehenswert war auch der Ort von Eisenstadt mit dem Haydn-Haus.

Anschließend ging es per Bus an den Neusiedlersee zur Wein-Akademie. Auf hohem internationalem Niveau werden hier Seminare von Wein-Schnupperkursen bis zu Master of Wine Seminaren durchgeführt. In den Räumen stellten 13 renommierte Weingüter einen Querschnitt aus ihrem Leistungsspektrum vor. Die Vielfalt und Fülle des Angebotes von Weiß-, Rot- und Süßweinen aber auch die starke Sonnenbestrahlung am diesem späten Vormittag ging an die Grenzen der Teilnehmer. Dennoch war das einhellige Urteil: herausragende Weine von Spitzenwinzern mit viel Herzblut und Liebe hergestellt.

Danach bestiegen wir in Gruppen aufgeteilt mehrere Ausflugsschiffe für eine mehrstündige gemütliche Fahrt auf dem Neusiedlersee. Dort konnten wir uns mit einem regional typischen Mittagssmahl stärken bei köstlichen Burgenlandweinen.

Der Neusiedlersee ist der einzige Steppensee Europas. Der See ist nahezu ringsum von einem breiten Schilfgürtel umgeben. Die Fauna und Flora in dieser einzigartigen Naturlandschaft ist überwältigend. Hier wachsen seltene und geschützte Pflanzen wie z.B. der Frauenschuh und leben über 300 Vogelarten, neben Störchen auch die seltenen Silber- und Graureiher. Im Informationszentrum in der Nähe von Illmitz bekamen wir noch umfassende Informationen über die Planung und Pflege des UNESCO-Weltkulturerbes Neusiedlersee.

In Podersdorf am See präsentierten Winzer der Komturei Burgenland einen Einblick in ihre Erzeugnisse. Besonders beeindruckt waren wir von einigen Jungwinzern, denen es bereits gelungen ist, mit ihren Weinen in die Spitzengruppe der österreichischen Weine vorzudringen und Auszeichnungen für Salonweine erhalten haben.

Den Tagesabschluss bildete ein geselliger Abend in der Hotel- und Ferienanlage Villa Vita in Pamphagen, wo es ein rustikales Abendessen mit Spanferkel, Fleckerl, Speckkraut und ausgesuchten burgenländischen Weinen gab. Bei Live-Video-Aufnahmen von einem Storchennest mit einem Storchepaar und zwei Jungen konnten wir zusammen mit allen GdW-Teilnehmern noch einmal die Erlebnisse des Tages austauschen. Umrahmt wurde der Abend von Musik- und Gesangsvorträgen einer burgenländisch-kroatischen Musikgruppe.

Der Wettergott meinte es gut mit uns und hatte für uns für diesen wunderbaren Ausflug ein himmlisches Wetter geboten.

Es war ein ganz toller Tag und wir können sagen, dass wir zu Gast bei Freunden waren.

Samstag, 17. Juni 2006 - Delegiertenkonferenz

Bericht von Herbert Heise

Im Mittelpunkt eines Treffens der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften steht die Delegiertenversammlung.

Die Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften besteht seit 33 Jahren und traf sich im Jahre 2006 zum 18. Mal. Der GdW-Gemeinschaft gehören 49 Weinorden mit über 8.000 Einzelmitgliedern an. Fünf Weinbruderschaften wurden neu in die GdW aufgenommen. Um die Delegiertenversammlung herum hat sich inzwischen ein ansehnliches Kulturprogramm entwickelt, das für viele dieses Treffen recht attraktiv macht. Andererseits beraten die Mitglieder des Vertrauensrates bei ihren Sitzungen über aktuelle Fragen der Weinkultur und Weinwirtschaft, soweit sie die Ziele und praktische Arbeit der Weinbruderschaften tangieren. Aber es geht natürlich auch um Regeln und Grundsätzliches für das Miteinander der vielen individuellen Weinorden. Jede Weinbruderschaft sendet je nach Anzahl ihrer Mitglieder zwei bis vier Delegierte zu dieser Konferenz. Die Geisenheimer Wein-Reimer waren mit zwei Delegierten anwesend.

Dem Vertrauensrat gehören an:

- Wolfgang Narjes als Sprecher, Siegerländer Weinkonvent,
- Dr. Fritz Schumann, Weinbruderschaft der Pfalz,
- Prof. Dr. Randolf Kauer, Zechgesellschaft zu Bacharach-Steeg,
- Ulf Geppert, 1. Österreichische Weinbruderschaft Krems,
- Otto Schätzkel, Weinbruderschaft Rheinhessen,
- Hans Bischof, Weingilde Gallus/Schweiz,
- Dr. Karl-Heinz Zerbe, Rheingauer Weinkonvent,
- Jürgen Fritz, Geisenheimer Wein-Reimer,
- Rudolf Müller, Österreichische Weinbruderschaft.

Als Ausrichter für das kommende Treffen der GDW 2008 bewarb sich die Weinbruderschaft der Pfalz. Herr Dr. Fritz Schumann teilte mit, dass die Kapazität bei diesem Treffen bis zu ca. 350 Teilnehmern ausreichen würde. Als Termin wurde der 19. bis 22. Juni 2008 festgelegt. Der Vorschlag, der Weinbruderschaft der Pfalz, die Ausrichtung des nächsten Treffens der GDW zu übertragen, wurde einstimmig angenommen. Herr Rudolf Müller, 2. Vorsitzende der Österreichischen Weinbruderschaft, übergab den Thyrsus-Stab an Herrn Dr. Schumann in dessen Eigenschaft als Vertreter der Weinbruderschaft der Pfalz. Dr. Schumann bedankte sich und überreichte Herrn Müller als Dank für die diesjährige Ausrichtung des Treffens der GDW Pfälzer Weine aus einem römischen Weinberg.

Samstag, 17. Juni 2006

WEINWISSENSCHAFTLICHES UND WEINKULTURELLES FORUM

Bericht von Reiner J.W. Klein

HAT DER KORK ALS WEINVERSCHLUSS AUSGEDIENT?

REFERENT PROF. DR. BANDION

In den letzten Jahren hat sich eine Diskussion über die verschiedenen Arten von Flaschenverschlüssen entwickelt.

Neben dem traditionellen Naturkorken sind der Kunststoffkorken, der Kronkorken, der Schraubverschluss sowie der Glaskorken als Verschlussmöglichkeiten im Gespräch. Mittlerweile finden alle fünf Arten in der Praxis Verwendung. Es werden im Bereich der EU ca. 150 Millionen hl Wein auf 3,5 Millionen ha Weinbergfläche erzeugt. Die Überproduktion beträgt 60 Millionen hl. Außerhalb des EU – Bereichs werden ca. 100 Millionen hl Wein auf 4,5 Millionen ha hergestellt. Insgesamt gibt dies eine Riesenmenge, die sich den Absatzmöglichkeiten rund um den Erdball stellen muss.

Wegen der Konkurrenzsituation auf dem Weinmarkt bedarf es zur Absatzförderung genauester Preiskalkulation. Hierbei kommen die genannten Alternativen zum Naturkork in die kalkulativen Überlegungen mit hinein. Der gute, aber nicht billige Naturkork stellt ohne Zweifel einen Teil jahrhundertelanger Weintradition dar. Die Befreiung einer mit feiner Kreszenz gefüllten Flasche vom verschließenden Korken war und ist schon immer eine quasi rituelle Handlung, welche beim Weinfreund immer wieder eine gewisse Spannung erzeugt in der Erwartung und Erfahrung, wie sich der Wein nach einer gewissen Lagerzeit in Art, Charakter und Nuancen präsentiert. Jeder weiß, dass das Naturprodukt „Kork“ den Wein atmen, leben und sich entwickeln lässt. Doch ärgerlich und betrüblich ist es aber, wenn der entkorkten Flasche der bekannt berüchtigte, unangenehme Korkgeruch entweicht! Und solches „Ereignis“ kommt wahrlich nicht selten vor!

Bedenkt man nun, dass der Gesamtbedarf an Flaschenkorken ca. 17 Milliarden Stück beträgt, der einem Beschaffungswert von ca. 2 Milliarden Euro entspricht, so ist der Verlust an Flaschen, deren Weinhalt „Kork“ hat, schon relativ beträchtlich. Der entstehende Wertverlust wird insgesamt an ca. 500 Millionen Euro geschätzt. Kein Wunder, dass an Verschlussalternativen real gedacht wird, um diese Verluste weitmöglichst zu reduzieren.

Kronkorken und Schraubverschlüsse finden bei Ausschankweinen, die nicht lange gelagert und jung – das ist ja z. Z. „in“ – getrunken werden, mehr und mehr Verwendung, auch aus Gründen der Kostenersparnis.

Kunststoffkorken bzw. kunststoffbeschichtete Verschlüsse sind – diese Erfahrung hat man wohl schon – für eine Flaschenlagerung etwa um die zwei Jahre durchaus verwendbar. Die Glaskorkenverschlüsse sind zur Abdichtung mit dünnem Kunststoff ummantelt. Der Wein kommt in diesem Fall am wenigsten mit Kunststoff in Berührung. Inwieweit Kunststoff bei längerer Lagerung den Flaschenwein qualitativ beeinflusst oder nicht, darüber kann definitiv noch nichts gesagt werden, wobei zu bedenken ist, dass die chemische Zusammensetzung des Kunststoffes verschieden sein kann, ebenso seine Reaktion mit dem Wein. Es bedarf diesbezüglich sicherlich noch verwendungstechnischer Untersuchungen.

Bleiben wir nun doch beim guten und teuren Naturkorken, vor allem bei wertvollen Weinen, das Risiko möglicher Verluste eingehend?! Zum Schluss der Ausführungen ließ der Referent die 77 Delegierten darüber abstimmen, welche Verschlussart favorisiert wird. Das Ergebnis war sehr geteilt! Man wird sich also weiterhin Gedanken zum Thema machen!

GLOBALISIERUNG UND WEINKULTUR - IM DIALOG MIT DEN WEINBRUDERSCHAFTEN

REFERENT OTTO SCHÄTZEL

Wenn man bedenkt, dass im Schnitt ca. 2,5 Milliarden hl Wein erzeugt und in den Vertrieb gehen müssen, so ist es nicht verwunderlich, wenn in Discounter-Läden wie z. B. Aldi, Lidl etc. Weine zwischen 0,99 – 2,00 Euro zum Verkauf anstehen. Wachsende Importe, auch die aus der „neuen Welt“ von Chile, USA, Südafrika, Australien, usw., welche angeboten werden, beweisen, dass die entscheidenden Schritte von der Regionalisierung über die Europäisierung zur Globalisierung des Weinmarktes getan sind. Wein steht also im globalen Wettbewerb. Dabei ist zu vermerken, dass z. T. sich einerseits charakteristische Erzeugnisse aus gegebenen Kulturlandschaften präsentieren, andererseits jedoch anonyme „Produkteure“ Einheits-Weine auf den Markt bringen. Deren Produktionskapazitäten und Marktanteile steigen zunehmend. Preisbillige Produkte drängen sich dem Normalconsumenten auf, der weniger die Qualität als die günstige Preislage zum Anlass für den Kauf „seines Weines“ nimmt.

Sicherlich hat sich insgesamt der Weinkonsum gesteigert. Doch handelt es sich dabei um den ehrlichen, sauberen Wein, der herkunfts-, sorten- und jahrgangstypisch ist?

Soll die durch kellertechnische Maßnahmen bewerkstelligte Uniformierung des Weines sowie des durch übertrieben unnatürliche Süßhaltung produzierten „Un-Weins“ den Konsum steigern? Ohne Zweifel, doch das Wesen des Weines in seiner Ganzheit darf dabei nicht ins Bewusstsein gerückt bzw. berücksichtigt werden.

Es ist wohl einsichtig, dass gewisse Toleranzen des Weinmarktes Rechnung zu tragen ist. Dies darf jedoch nicht so weit gehen, dass der Charakter des Weines eines Gebietes und seine Spezialität darunter leiden.

Im Zuge der Globalisierung lässt sich Letzteres offensichtlich nicht vermeiden. Aus genannten Gründen besteht die Notwendigkeit, beim Wein die Regionalisierung als effektiven Gegenpol zur Globalisierung aufzubauen und zu praktizieren. Auf Europäischer Ebene muss die Wettbewerbsfähigkeit der hiesigen Weinerzeuger verbessert, die alten Märkte zurückerobert und gleichzeitig der Ruf europäischer Weine weltweit gestärkt werden.

Es gilt für unsere Weinwirtschaft sich auf die eigenen Stärken der unnachahmlichen Möglichkeiten und Chancen der Weinanbautradition zurück zu besinnen. Diese liegen in der Unverwechselbarkeit der Regionen mit ihren Lagen und Böden sowie den mikro- und mesoklimatischen Bedingungen der Weinlandschaften und Flusstäler, d. h., in der jeweiligen Nutzung des natürlich und typisch gehaltenen Bodensegments mit überwiegend winzerhandwerklichen Methoden. Vor allem sind die gebietstypischen Rebsorten der jeweiligen Region zu pflegen. Das erhöht

zwar den Aufwand, bringt aber auch Erfolg. Die Region muss schmeckbar sein! Qualitätswein aus der Nische!

Mit den Rebsaftgiganten kann man sich nicht messen, im unteren Preissegment nicht konkurrieren. Also, Unverwechselbarkeit, ja, Unvergleichbarkeit des Erzeugnisses Wein sind gegeben durch Klima, Boden, Lage, Rebsorte, Unterlage. Das ist unter dem Begriff „Terroir“ zu verstehen. Dies ist das prägende biologische Netzwerk.

Die Unverwechselbarkeit ergibt sich aus der Ertragssenkung. Die Arbeit an der Rebe ist entscheidend. Daraus entsteht Authentizität und Typizität des Erzeugnisses, steigende Qualität, welche die Nachfrage steigern. Die vorhandenen Profile müssen genutzt werden. Dadurch profilieren sich außerdem die Landschaft, der Weinbau und die Menschen, die ihn traditionell betreiben.

Für den Käufer muss nachvollziehbar sein, ob die Flasche mit traditionellen Methoden erzeugt wurde oder nach den modernen industriellen Verfahren zur Weinbehandlung. Die Identifikation der Menschen mit der Region und dem Erzeugnis ergibt die regionale Identität. Weinbau und Weinkulturlandschaft bieten die zentralen Profilierungschancen.

Sicher ist es erfreulich, dass innerhalb der EU 100 verschiedene Schönungsmittel sowie viele neue High-Tech-Verfahren benutzt werden dürfen. Sie müssen aber nicht prinzipiell eingesetzt werden, andererseits kann man sich dem allgemeinen Fortschritt in der Verfahrenstechnik der Weinbereitung nicht völlig verschließen. Mit diesen Möglichkeiten gilt es abwägend zu arbeiten, um Weinstile zu entwickeln, die sich von allen anderen Weinen in der Welt unterscheiden und nicht zu kopieren sind.

Im Hinblick auf die vorangehenden Ausführungen sind es die Weinbruderschaften, die sich verpflichtet haben, dem „Kulturgut Wein“ zu dienen.

Sie haben weiterhin die Aufgabe, das Verstehen und die Beurteilung des Weines in den eigenen Reihen zu vertiefen und durch ihr Wirken nach Außen auf möglichst breiter Basis zu fördern. Dies hat mit der Betrachtung der Marktwirtschaftlichkeit als das einzig Wahre gar nichts zu tun. Die Mitglieder der Bruderschaften wissen ja, warum sie den Wein lieben. Sie tun etwas für die Weinkultur und für das, was dahinter steht. Das oft noch vorhandene negative Allgemeinbild von der Weinbruderschaft als „feuchtfröhliche Runde von Bürgern/Innen reiferen Alters“ gilt es zu beseitigen. Sie ist auch kein oenologischer Debattierclub.

Eine schwierige Aufgabe! Jedenfalls setzen diese Vereinigungen sich nicht zusammen aus Gefolgsleuten genauer Analytik und exakter Objektivität. Weingenießer wissen, dass Wein als ein alter Zauberer anzusehen ist, der uns geblieben ist in unserer ach so nüchternen Welt.

Wein schmeckt, verführt, erhebt den Menschen, bewirkt etwas, belebt den Geist, die Fantasie, den Körper als gute Gabe. Warum eigentlich ? Wein bietet Maß, das der Mensch beachten muss. Darin besteht sicherlich ein wesentliches Stück Weinkultur. Dessen muss man sich bewusst sein.

Wein bietet die Möglichkeit der ganzheitlichen Kommunikation: Wein + Kultur + Erlebnis. Er impliziert im Innern des Menschen die Möglichkeit der geistigen Wertsteigerung, welche de facto Basis der Kultur ist, auch die der Zivilisation.

Doch ist Zivilisation nicht so zu verstehen, als sei ihre Grundlage die Abhängigkeit von der Vermehrung materieller Güter. Dies steht im Kontrast zur lebendigen Weinkultur, wie sie die Weinbruderschaften pflegen und erleben.

Die Mitglieder gehen mit ehrgeizigen Zielen engagiert in die Zukunft und wollen sich nicht den Anschein gruppierteter Unterhaltungskonsumenten sehen. Seit 1954 hat sich in Deutschland die Idee „Weinbruderschaft“ realisiert. Ihre Anzahl ist zunehmend.

Nicht umsonst hat die initiierende und aufbauende Generation das Konstrukt „GDW“ d.h. „Gemeinschaft Deutschsprechender Weinbruderschaften“ geschaffen, als Bewahrer – Generation gleichzeitig weitertreibend unter ständiger Beachtung der Zielsetzungen, welche vorgegeben sind.

Notwendig ist konsequenterweise auch die Ansprache der nachfolgenden Generation, der Jüngeren, welche die Tradition und die Existenz der Weinbruderschaften fortführen und sichern sollen. Ein nicht einfaches Unterfangen, dem man sich jedoch um der Zukunft willen stellen muss. Dies bedeutet Aufklärung und Beseitigung gewisser bekannter Vorurteile gegenüber der Gemeinschaft der Weinbruderschaften.

Ihre praktische Bedeutung und Effizienz kann nicht nur durch Öffentlichkeitsarbeit gefördert werden, sondern durch enge Verbindung untereinander mit Informationsaustausch, gemeinsame Treffen, Info-Tagungen, Unternehmungen, Veranstaltungen und nicht zuletzt auch durch die Pflege persönlicher Kontakte. Dadurch kann mit der Zeit eine Vernetzung entstehen, welche letztlich auch die benachbarten Weinbau treibenden Länder mehr und mehr einschließt. Das ideale Zukunftsbild wäre die Entstehung einer globalen Vernetzung. Mit dieser Absicht und Zielsetzung wurde auch die „GDW“ geschaffen. Sie stellt einen Zusammenschluss ohne die Basis einer Vereinssatzung dar. Stattdessen wird diese durch die im Laufe der verschiedenen Treffen gefassten und protokollierten Beschlüsse und Memoranden, welche die gemeinsame Arbeit als eine freiwillige dokumentieren, nicht getragen von formalrechtlichen Richtlinien oder Satzung wie z. B. ein e.V. So wurde ein Vertrauensrat gebildet, der sich den Problemen stellt, sie zu beseitigen sucht durch sinnvolle und wirksame Beschlüsse, getragen von der Delegiertenversammlung. Auf diese Weise wird der Handlungsrahmen abgesteckt. Die Freiheit des Handelns der sich eingliedernden Weinbruderschaften soll somit kleiner Einschränkung unterliegen und das Gefühl der Einengung nicht geweckt werden. Jede einzelne der Vereinigungen kann selbständig im Sinne der vorgegebenen Zielsetzungen lokal, regional oder auch global Initiativen ergreifen und sie in die Gemeinschaft übertragen. Dadurch wird der Gemeinschaftssinn gestärkt. Sehr wichtig für die Stärkung des Zusammenhaltes ist die moderne Computertechnik, womit sich relativ einfach ein Kommunikationsnetz (Webseiten, E-Mail, Internet, Telefon, Fax, SMS) aufbauen und nutzen lässt als ständige Info-Quelle über aktuelle Geschehnisse, Gegebenheiten, Vorschläge, Ideen etc. Daraus ergibt sich, dass Weinbruderschaften Informationsträger, Wissensvermittler und Kontaktpfleger sein müssen, sogar weltweit, um ihren Zielsetzungen näher zu kommen. Erfahrung und Wissen um den Wein und Drumherum kann so breiteren Kreisen zugänglich werden.

Die Lebensqualität wird gehoben, wenn jene geistigen Kommunikationen entsprechende Erkenntnisse vermitteln, durch die das Zusammenleben der Menschen positiviert wird.

Das lässt sich durchaus auch in globalem Rahmen sehen, eine ideale Vorstellung, die jedoch Richtlinie sein kann in dem Wissen, dass Ideale nicht realisiert werden können.

GEDANKEN ÜBER DAS KULTURGUT WEIN

REFERENTEN DR. SCHUMANN UND PROF. DR. KAUER

Der Wein ist ein Kulturgut, Bestandteil der Zivilisation und seit Jahrtausenden aufs Engste mit der Geschichte der Menschheit verbunden.

Er ist das Ergebnis des Zusammenspiels von Natur Rebe und Mensch in seinen vielschichtigen Zusammenhängen wie Klima, Boden und Fähigkeit des Winzers. Diese Vielfalt stellt einen außergewöhnlichen Reichtum dar und ist ein schützenswertes Gut, dem sich die Gemeinschaft der deutschsprachigen Weinbruderschaften (GDW) verschrieben hat auf der Basis der ideellen Zielsetzung, nämlich die Förderung und Wahrung der Weinkultur.

Diese Bruderschaften werden von Bürgern gebildet, welche den Wein lieben, ihm das entgegenbringen, was er verdient: Verehrung und Achtung, wofür er das zurück gibt, was nur der Wein kann, nämlich Begeisterung, Euphorie, Anregung zur Dichtung, zur Musik und zu allem, was uns vereint. Die Geselligkeit nicht zu vergessen. Von ihrem Wesen geht die menschliche Kultur aus, die Kultur der Staaten, das Aufblühen freier Bildung mit dem Wein als Element, der auch die Trinkkunst lehrt. Er ist Maß. Und dem Können der Winzer und ihrer Schaffenskraft ist es zu verdanken, dass der Wein immer schmackhafter und bekömmlicher geworden ist.

Stets war der Saft der Traube das Ausgangsprodukt des Weins, der durch die Wirkung der Witterung, der Weinbergslage, der Rebsorte und des Winzers ein vielfältig sich wandelndes, schmeckbares Erlebnis ist. Der Wein ist uns nahestehend, er kann uns verzaubern, er kann etwas bewirken, von dem man nicht sagen kann, warum eigentlich.

Weinkultur ist Geschmackskultur, die es ohne Individualität jedoch nicht gibt. Weinkultur leben und lebendig zelebrieren, innere Heiterkeit durch den Wein empfinden und weitergeben. Dadurch entwickelt sich vielfältiger Gedankenaustausch, der durch eine gepflegte Sprachkultur gekennzeichnet ist. Das gehört mit zum Weinerlebnis. Wein ist ein Gesamtkunstwerk mit elementarer Ausstrahlung. Dies zeigt sich immer wieder.

Und es ist uns nicht unbekannt, dass die in einer Weinregion lebenden Menschen gelernt haben, mit dem Wein umzugehen, weil ihr Leben von gelebter Weinkultur geprägt ist.

Somit kann der Wein auch keine Droge sein, wie es gelegentlich wieder zu hören und zu lesen ist. Das hat der Wein nicht verdient. Wein ist Maß. Man muss es nur kennen.

Bedenken bestehen jedoch bezüglich neuer Verfahren, die den Wein in seine Bestandteile zerlegen, ihn aromatisieren und zu einem Industrieprodukt umformen. Wenn Weine in ihre Ausgangskonsistenzen – Aroma, Alkohol, Säure, Wasser zerlegt und danach zu einem neuen Weintyp zusammengesetzt werden, fehlt diesem die natürliche Eigenständigkeit. Die deutschsprachigen Weinbruderschaften lehnen deshalb die aromatisierten und konstruierten, stets gleich schmeckende

Weine, die in riesigen Mengen produziert werden ab, denn hier kann von Weinkultur nicht mehr gesprochen werden. Weine, deren Bezeichnung auf eine besondere Qualität oder besonderes Herstellungs-Verfahren verweist wie Auslese, Eiswein, Barrique-Wein etc., sollten mit dem naturgegebenen Risiko erzeugt werden.

Aus Hochachtung für die über Jahrhunderte währende, mühevollen Arbeit der Winzer setzt sich die GDW für den Erhalt der kulturhistorisch bedeutenden Weinlandschaften ein. Alte Weinlandschaften sind Weltkulturlandschaften, auch wenn sie nicht als solche ausdrücklich ausgezeichnet sind. Freude und Begeisterung an der Kulturlandschaft „Weinberg“ sind damit verbunden, sich aktiv für die Erhaltung der Weinbaukulturlandschaft einzusetzen und die dort arbeitenden Winzer zu unterstützen. Für die Weinbruderschaften entsteht daraus die Verpflichtung, das Wissen um das Wachstum der Reben, den Ausbau des Weines und das Erreichen großer Weinqualitäten mit den damit verbundenen Weinlandschaften zu verknüpfen, die Erkenntnis, dass der Wein ein historisches, die menschliche Kultur förderndes Gut ist, das Wissen über die Dienlichkeit eines moderaten Wein genusses für die Gesundheit.

Somit ist es den Weinbruderschaften auferlegt, den weininteressierten Mensch mit der Einzigartigkeit des Kulturgutes Wein vertraut zu machen und ihn gegenüber industriell, uniform hergestellten Weinen zu sensibilisieren, weinbauliche und kellerwirtschaftliche Verfahren, die die Typizität und Authentizität der Weine gefährden, nicht zu unterstützen.

Abschließend sei nochmals gesagt: In der Weinkultur im weitesten Sinn ist ein Teil der menschlichen Gesamtkultur zu erblicken, deren Förderung in allen Bereichen zu den Hauptaufgaben jeder Weinbruderschaft gehört.

Samstag, 17.6.2006 – Gala-Abend im Mariott-Hotel

Bericht von Wolfgang Theuss

Gesellschaftlicher Höhepunkt unseres Treffens in Wien war zweifelsohne der Wiener Abend im Mariott Hotel am Samstag – und niemand hatte vergessen, seinen guten Anzug einzupacken!

Zunächst wurde uns beim Sektempfang (Grüner Veltliner Sekt brut 2004) so richtig warm an diesem sommerlichen Juniabend, bis wir in dem schönen Festsaal Platz nehmen konnten. Dort – nach herzlicher Begrüßung durch die Wiener Weinbruderschaft und der feierlichen Übergabe des Thyrsos-Stabes, des Wahrzeichens der Bacchanten und Mänaden, an Dr. Fritz Schumann von den pfälzischen Weinbrüdern, den Gastgebern unseres nächsten Treffens im Jahre 2008 – wurde uns zu Wiener Musik ein „Wienerisches“ Menü gereicht, das allein aus sehr wohlschmeckenden Produkten unseres Nachbarlandes bestand.

Auch wenn dieses hervorragend war, möchte ich eher auf die dazu gereichten 7 würdigen Repräsentanten der österreichischen Weinkultur eingehen, die ausführlich beim Einschenken vorgestellt wurden.

Es begann mit dem Leib- und Magenwein unserer österreichischen Freunde, dem Grünen Veltliner. Hier ein 2005er Federspiel (Bezeichnung von der „Vinea Wachau“ gewählt für ihre trocken ausgebauten Weine, die unserem Kabinett ent-

sprechen). Diese Traube wächst gern auf kargem und auch auf fruchtbarem Boden, auf mehr als einem Drittel der Weinanbaufläche.

Ebenfalls aus der Wachau war der folgende Riesling 2005, Smaragd (Bezeichnung, die etwa unserer trockenen Spätlese entspricht). Das nächste – eindrucksvolle – Weinbaugebiet, das wir zum Fisch kennen lernten, war/ist die Südsteiermark mit einem leichten, fruchtigen, duftigen Morillon 2005 (so nennen sie dort den Chardonnay) und einem beeindruckenden Sauvignon Blanc 2005, der das ganze Bouquet von Holunder, Stachelbeeren und Brennnessel brachte.

Es folgten 2 rote Weine, ein Blaufränkisch 2004 Reserve aus dem Mittelburgenland und der ihm verwandte Zweigelt, auch 2004, vom Neusiedlersee – Österreichs wichtigste Rotweinsorte. Beide lieben warmes, ja heißes Klima.

Ich hätte beide gern noch ein bisschen länger in der Flasche gesehen. Aber vielleicht waren wir auch nur verwöhnt von unserem Ausflug an den Neusiedlersee vom Tag vorher. Den Abschluss bildete vom Neusiedlersee zum Dessert eine Trockenbeereauslese 2002 „AMBROSIA“ – ja, und das war sie wohl auch!

Die Weine stellte uns launig und kenntnisreich der Großkellermeister, Ing. Alois Schuster, vor. Nur fehlte dem Berichtersteller gegen Ende der Vorstellung ab und an der Faden, weil der Großkellermeister immer mehr in seine heimatliche Sprache zurückglitt.

So war es ein schöner, ein entspannter Abend mit vielen netten Gesprächen, beschwingt umrahmt von Wiener Musik. Und auf der Speisekarte fand ich unter den Notizen, die ich mir über den Verlauf des Abends machte, dazu ein Wort, das mir aus der Stimmung heraus eingefallen war – von unserem großen deutschen Dichter:

„Ein Mädchen und ein Gläschen Wein
kurieren alle Not -
und wer nicht küsst und wer nicht trinkt,
der ist so gut wie tot!“

Sonntag, 18. Juni 2006 **– Stift Klosterneuburg, Wien und Stift Göttweig, Wachau**

Bericht von Hanns-Jürgen Foerster

Der Abschluss des Weinbruderschaftstreffens in Wien war geprägt von einem halbtägigen Sonntagsausflug zum Stift Klosterneuburg ca. 10 km außerhalb von Wien.

Die Anfahrt für die ca. 200. Teilnehmer erfolgte mit 4 Charterbussen der Österreichischen Weinbruderschaft direkt in die moderne Tiefgarage unter dem Klosterhügel; die Fertigstellung erfolgte erst im Frühjahr 2006, gleichzeitig mit aufwändigen Restaurierungs- und Renovierungsarbeiten der gesamten Klosteranlage, welche auf eine 900-jährige Geschichte zurückblickt.

Gegründet 1114 von Markgraf Leopold II übernahmen 1133 die Augustiner Chorherren das Stift und bauten es zu einem der größten Weingüter Österreichs aus,

verbunden mit weiteren umfangreichen Ländereien für Landwirtschaft und Obstbau.

1730 lässt Kaiser Karl VI., der Vater von Maria Theresia das Stift zur kaiserlichen Residenz ausbauen nach dem Vorbild der spanischen Klosterresidenz Escorial bei Madrid und plant Stift und Kaiserpalast unter einem gigantischen 9-Kuppel-Bau zu vereinigen. Bereits 10 Jahre später, also 1740, stirbt Kaiser Karl VI. und die Bauarbeiten werden eingestellt; nur etwa ein Viertel des ursprünglichen Bauvorhabens wurde realisiert.

Ein Relikt aus der Kaiserzeit, die sog. Sala terrena, ein riesiger Saalbau, nur als Rohbau existent und aus den eingangs erwähnten Gründen nie fertiggestellt wurde. Jetzt im Zuge der Renovierungsarbeiten behutsam umgestaltet und bildet nun den neuen zentralen Besucherzugang mit Empfang und Ausgangspunkt für die verschiedenen Führungen welche die Themenbereiche

- Kloster und Stiftskirche
- Kaiserresidenz
- klösterliches Weingut den Besuchern näher bringen.

Für uns Gäste der Österreichischen Weinbruderschaft hatte man ein spezielles Programm zusammengestellt, welches bei dem umfassenden Rundgang diese Dreiteilung deutlich erkennen ließ:

1. der "Sakrale Weg", d.h. der klösterliche Bereich mit seinen Kunstschatzen und dem geistlichen Erbe aus 9 Jahrhunderten und dem weltberühmten Verduner Altar. Das Kloster wurde auch bei den Türkeneinfällen (Türken vor Wien!) nie erobert oder geplündert.
2. der "Imperiale Weg", d.h. der kaiserliche Bereich mit den Repräsentations- und Wohnräumen des Kaisers, darunter der imposante Marmorsaal und das Kaiseroratorium mit eigenem Zugang zur Stiftskirche. Interessant am Rande: Kaiser Karl verbrachte nur einen einzigen Tag in seinen prunkvoll ausgestatteten Wohnräumen in dem Stift.
3. der "Weinkultur-Weg", d.h. ein Rundgang durch Österreichs ältestes und größtes Weingut mit 3 Kellerebenen unter dem Klosterareal bis hinunter fast auf Donauniveau; Mauerwerkstärken bis zu 5m gewährleisten eine konstante Jahrestemperatur von 12 bis 14° bei 75 % Luftfeuchtigkeit.

Nach Abschluss des Besuchs VOQ Stift Klosterneuburg brachten uns die Charterbusse zum Museum Kierling nahe bei Wien, einem Gastronomiemuseum, welches vom Zeremonienmeister der Österreichischen Weinbruderschaft gegründet und unterhalten wurde. Dort erwartete uns im herrlichen Innenhof zur Mittagszeit eine deftige Brotzeit mit einheimischen Spezialitäten auf dem Holzteller und dazu reichlich grüner Veltliner, die bevorzugte einheimische Rebsorte. Damit endete der offizielle Teil des Weinbruderschaftstreffens in Wien und nach der Verabschiedung brachten uns die Charterbusse zurück zu unseren Hotels nach Wien. Für uns Geisenheimer Weinreimer und die Weinbruderschaft Pfalz, mit denen wir ja eine Bus-Fahrgemeinschaft gebildet haben, begann am Sonntagnachmittag in kleinerem Kreis der zweite Teil unseres Österreich-Besuchs, nämlich die Weiterreise in Richtung Krems / Wachau unter Leitung der Weinbruderschaft Krems, die diese Verlängerung geplant und ausgearbeitet hatte.

Nach Bezug der Unterkünfte in Krems brachte uns unser Bus zum Stift Göttweig, einem hoch über der Donau gelegenen Kloster mit herrlicher Sicht auf das Donautal, Krems und den Ausgang der Wachau.

Von Augustiner-Chorherren 1083 gegründet übernahmen Benediktiner-Mönche 1094 das Kloster und führen es bis heute, wobei der Weinbau mit 26 Hektar neben der Forstwirtschaft die wirtschaftliche Basis bildet; in der Seelsorge werden viele Diözesen im Bereich Wien und St. Pölten betreut. Von den ursprünglich mittelalterlichen Bauwerken sind nur noch Reste vorhanden, nachdem das alte Kloster 1718 durch einen Großbrand fast völlig zerstört wurde. Die barocke Stiftsanlage die sich heute dem Besucher präsentiert wurde 1720 bis 1740 nach den Plänen des kaiserlichen Hofarchitekten erbaut.

Nach einem kleinen Rundgang durch die Klosteranlage erwartete uns eine ausgezeichnete Weinprobe der örtlichen Markengemeinschaft und anschließend ein vorzügliches Abendessen in der klostereigenen Gastronomie.

Der Sonnenuntergang über dem Donautal war der krönende Abschluss dieses ganz besonderen Tages.

Montag, 19. Juni 2006 – Donau-Fahrt und Duernstein

Bericht von Karin Heise

Gestärkt durch ein gutes Frühstück warteten wir vergnügt auf den Bus und warteten und warteten – nein, es klappte wie immer auf die Minute genau! Ein Bravo der Organisation!

Heute ging es an Bord der MS Austria. Alle freuten sich auf die Weinprobe der „Ersten Österreichischen Weinbruderschaft Krems“ mit Obmann Hans-Georg Schwarz.

Auf der sanft fließende Donau im Sonnenschein den Rebensaft der „Freien Weingärtner Wachau“ zu verkosten, welch ein himmlisches Vergnügen. Ich möchte jetzt nicht den Lesern den „Mund wässrig machen“ mit einem „Riesling Federspiel“ oder einem „Achleitener Smaragd“. Aber ein Riesling Federspiel vom 1000-Eimer Berg macht doch neugierig, oder? Der Burgberg, mit den extrem steilen Steinterrassen, im Volksmund auch 1000 Eimer Berg genannt, ist das Wahrzeichen der Weinbaugemeinde Spitz. In Österreich war früher ein Eimer (56 Liter) ein gebräuchliches Hohlmaß.

Rechts und links der Donau grüßte uns die liebliche Landschaft der Wachau mit ihrem bereits im 12. Jh. Angelegten Terrassenanbau, den berühmten Klöstern und Weindörfern. Die Kirche von Dürnstein mit dem blauen Turm, welch ein Fotomotiv vom Wasser aus gesehen. Herr Schwarz wusste viele Geschichten zu Erzählen und gab ergänzende Erklärungen zur Geologie der Weinberge und zu den Qualitätsbezeichnungen – Steinfeder seit 1983, oder Federspiel seit 1988 oder Smaragd seit 1987. Ab und zu erreichten uns auf dem Oberdeck Klänge eines Schifferklaviers von Pilgern auf dem Weg zum Kloster Melk. Auch wir pilgerten in knapper Zeit, aber nur bis in das malerische Städtchen Melk. Von dort erhaschten wir einen Blick auf das auf dem Berg liegende Kloster. Junge, junge, den üppigen, leckeren Eisbecher mussten viele auf dem Rückweg mit Schweiß-

perlen bezahlen, um noch rechtzeitig für die Rückfahrt nach Krems am Anleger zu sein.

Unser Schiff verließen wir in Weißenkirchen. Hier erfuhren wir bei der Riedenwanderung viel über den Weinanbau in der Wachau, sowie Geschichten des kleinen Städtchens mit seinen schönen Häusern und Höfen. Wir lauschten aufmerksam in der kühlen Kirche den Worten von Herrn Prof. Englisch, der mit uns tief in die österreichische Geschichte eintauchte.

Ein Blick auf Weißenburg, die Donau, auf „Küchen“ und „Kamine“ ließ den steilen Aufstieg schnell vergessen.

Eine Weinverkostung - gestaltet von Bürgermeister DI Anton Bodenstein von der „Vinea Wachau nobilis districtus“ mit anschließendem Heuringenbuffet - erwartete uns im historischen Teisenhoferhof, ein mittelalterliches Marktrichterhaus und heutiges kulturelles Zentrum. In diesem Innenhof, in dem man am liebsten jeden sonnigen Urlaubstag verbringen möchte, erlebten wir wohl die umfangreichste Weinprobe von Top-Weinen, alle persönlich vorgestellt von der Wachauer Winzerprominenz. Alle 17 Weine sind umfassend dokumentiert, fotografiert und können nachgelesen werden! Zum anschließenden Heuringenbuffet sind alle nahezu geschwebt. Ausgezeichnete Köstlichkeiten der Wachau, liebevoll von den Winzerdamen zubereitet und serviert. Diese immer in der Erinnerung bleibenden Stunden wurden noch durch den Gesang feiner Lieder aus der Wachau von der Sopranistin Monika Smetana verstärkt. So manche CD trat die Reise nach Deutschland an!

Die intensive Begegnung mit Weinfreunden hat alle inspiriert und seine Früchte getragen. „Der Geist des Rheingaus“ (Slogan der Rheingauschule) schwebte im fröhlichen Wechselgesang der Österreicher, der Pfälzer und uns Weinbrüdern und -schwestern aus dem Rheingau hin und her. Übrigens keiner von uns hat die Donau wirklich „so blau, so blau“ erlebt! Sie ist eher braun bis schwarz von den wasserreichen und sedimentführenden Nebenflüssen.

Dienstag, 20.6.2006 – Krems und Wagram

Bericht von Wolfgang Theuss

Manchem von uns war die dichte, ereignisreiche (Wein-) Reise nach Wien und zum Neusiedlersee nicht genug und er wollte auch noch die Wachau und den Wagram kennen lernen – nicht zu Unrecht!

Vom Ausgang der Wachau, dem Donaudurchbruch durch das Gebirge, die in so vielem unserem Mittleren Rheintal ähnelt, bis vor die Tore Wiens zieht sich am nördlichen Ufer des Flusses eine Geländestufe hin, der Wagram.

Hier hat der Weinbau eine Jahrtausendalte Tradition. Die Terrassen schauen nach Süden, der Lössboden auf dem Urgestein lässt die Reben sich wohlfühlen. In Fels am Wagram hat Franz Leth sein Weingut. Dort hat er es sich zur Aufgabe gemacht, viele alte und seltene im österreichischen Weinbau verwendeten Rebsorten in einem „lebenden Museum“ zu erhalten. Es sind wohl an die 120 weiße und 50 rote Sorten.

Am Tag vorher hörten wir ähnliches von Anton Bodenstein, Winzer und Bürgermeister von Weißkirchen in der Wachau: „Wenn wir nicht die Gene der alten Weinstöcke erhalten, geht Identität verloren!“

Nun, Museum, Rebstöcke, na ja... dachten wir. Aber es wurde sehr anschaulich, lebendig und gar nicht trocken. Franz Leth erwartete unseren Bus bei seinem Sortenweingarten. Jede Sorte ist mit etwa 10-15 liebevoll gepflegten Weinstöcken vertreten. Wir sollten uns das mal näher anschauen, und so begannen wir einen eindrucksvollen Spaziergang durch seine Sammlung.

Mit einem Glas in der Hand machten wir ersten Halt beim *Weißösterreicher*, durften den 2004er Jahrgang probieren aus Flaschen, von dienstbaren Geistern in Kühlboxen mitgeschleppt, zogen weiter zum *Grobriesling* (2004), *Goldmuskateller* (2004), *Weißer Steinschiller*, *Weißer Rotgipfler* (eine besonders delikate 2005er Auslese) und *Grobe* (2005). Eine stilvolle Kostprobe, die uns Respekt vor den Gewächsen und der aufwändigen Arbeit mit ihnen verschaffte.

Der anschließende Kellerbesuch – das Weingut liegt ganz in der Nähe – zeigte uns blitzsaubere Ausrüstung zur Weiß- (70%) und Rotweinherstellung (30%) für wohl 8.000 hl im Jahr. Die hochmoderne und umfangreiche Technik ist wohl mit ein Grund, warum es Franz Leth immer wieder in seinen Sortengarten zieht!

Vor, zum und nach dem gereichten Mittagsimbiss lernten wir noch Weine aus den weißen Trauben *Chasan*, *Weißer Frankenthaler*, *Gaisdutton*, *Grüner Hainer*, *Heunisch*, *Lämmerschwanz* (so heißt der!), *Mädchentraube* (stammt ursprünglich aus Ungarn), *Grüner Portugieser* (feine Nase!), *Weißer Räuschling*, *Rot-weißer Veltliner* sowie die Rotweine *Blauer Affenthaler*, *Blauer Elbling*, *Othello* (seltsamer Name für eine Traube) und *Blauer Urban* kennen. Kein Wein glich dem anderen, jeder hatte etwas für sich und ließ uns ahnen, warum wohl an die 300 Sorten über die Jahrhunderte in Österreich angebaut wurden (aus mehr als 15.000 insgesamt), bis sich einige Dutzend heute durchgesetzt haben.

Beschwingt verließen wir das Gut und Franz Leth vergaß nicht, für jeden von uns zwei weitere Flaschen zum späteren Probieren mitzugeben – vermutlich, falls wir den Überblick verloren hätten...!

Rückblick auf Wien und Wachau

von Hanns-Jürgen Foerster

Die Weinbruderschaft aus der Pfalz
machte sich gemeinsam
auf die Walz mit den Weinreimern aus Geisenheim
und reiste per Bus vom heimischen Rhein
nach Wien, Burgenland und Neusiedlersee
zum diesjährigen Treffen der **GedeWe**.

Weinproben gab es dort in Massen
- wir konnten doch nichts stehen lassen!

Dann Krems, Wachau und Donaustrand,
wahrlich eine schöne Natur aus Gottes Hand.
Ein Stück Schifffahrt auf der Donau entlang,
das erfreute die Seele im Überschwang.
Die Klöster und Stifte sind Augenweiden,
nicht nur für Christen - auch für Heiden.

Den Veltliner gab es in jeder Variation
- ja nichts wegschütten, ihr kennt das schon!

Jetzt geht es leider nach Hause zurück;
was uns bleibt ist die Erinnerung zum Glück
an sieben Tage Urlaub mit viel Sonnenschein,
schöne Orte, gutes Essen und viel Wein -
was will man mehr, so sollte es immer sein!

5. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 14. Juli 2006

Unser Sommerfest im Weingut Alexander Freimuth, Geisenheim-Marienthal

„Ich warne Euch, Ihr Brüder Jahns, vor dem Gebrauch des Fußballwahns“ sagte Joachim Ringelnatz in den Turngedichten. Nun hat der Fußballwahn fast ein Ende; denn, während diese Einladung entsteht, sie ist fast schon vorbei, die schöne, hoffentlich Erfolg gekrönte, Vorfreude auf den Titel oder freuen Sie sich insgeheim darauf, dass Ihr Partner, Ihre Freunde endlich wieder einmal Zeit haben, einen schönen Abend mit Ihnen zu verbringen, statt sich vorm Bildschirm aufzuregen? Unser traditionelles Wein-Reimer-Sommerfest bietet in jedem Fall die beste Gelegenheit zu feiern – sei es aus Freude, sei es zum Trost...

Mit diesen Zeilen lud Zeremonienmeisterin Donata Krappe und gleichzeitig Organisatorin des Sommerfestes im Namen des Vorstandes Mitglieder, Freunde und Gäste in das Weingut Alexander Freimuth ein.

Wer an diesem warmen Sommerabend meinte, auf der Terrasse mit dem einmaligen Ausblick auf den Rhein einen Platz zu bekommen, der musste im wahrsten Sinne des Wortes „draußen“ bleiben. Das Weingut Freimuth war an diesem Abend fest in „Wein-Reimer Hand“.

„Das ist ja wie in der Toskana“ staunt manch einer, der über die sanften Hügel bis zum Rhein seinen Blick schweifen ließ. Es dauerte nicht lange bis alle Plätze bis auf den sprichwörtlich „Letzten“ besetzt waren. Und so genoss man den traumhaften Blick auf das Rheintal, über die Rebzeilen hinweg bis nach Rheinhessen und entspannte sich bei exzellenten Weinen aus dem Weingut. Ein sommerlich leichtes Buffet traf so richtig den Geschmack der Weingenießer.

Das muss sich rasend schnell herumgesprochen haben, denn fast zu gleicher Zeit kamen die Weinmajestäten Katharina I, Michaela I, und Charlene I. die von Oberreimer Herbert Heise und Zeremonienmeisterin Donata Krappe sehr herzlich begrüßt wurden. Mit Katharina I hat die Stadt Geisenheim seit dem Lindenfest wieder eine Weinkönigin und Johannisberg darf sich ebenfalls glücklich schätzen über das Engagement seiner Ende Juni gekrönten Weinprinzessin, Charlene I. Beide Weinmajestäten erhielten, assistiert von Weinkönigin Michaela ihre Wein-Reimer- Amtinsignien.

Aber es wurden natürlich nicht nur die ausgezeichneten Weine des Weingutes probiert und sich an den schmackhaften Speisen gelobt, nein, auch unsere Akteure trugen maßgeblich zu einem stimmungsvollen und gemütlichen Sommerabend bei. Lieselotte Arndgen und das bekannte „Geisenheimer-Wein-Reimer-Duo“ — Bernward Herrmann und Rudi Jakobi — verstanden es prächtig, Wein-Reimer, Freunde und Gäste zu unterhalten .

Die „Lieder zum Mitsingen“ waren so richtig nach dem Geschmack der Wein-Reimer:

So'n Schnutedunker bringt mer nit ins Krankenhaus,
der hält die Angscht nit aus,
die mache'm de Dorscht enaus!

So'n Schnutedunker bringt mer nit ins Krankenhaus -
wann der kaan Dorscht mer hot, is alles aus!

Es geht nix über unsern Schoppe Woi,
der hält uns jung und immer frisch!
Mer glabt nit, wieviel davon geht enoi,
solang noch ebbes uffem Tisch!

Zum Wohl, ihr Leut`, es lebe heut
der Frohsinn und der Wein!
Zum Wohl, ihr Leut, es lebe heut
die schöne Stadt am Rhein!

Liebenswerte Lindenstadt,
Perle hier am Rhein,
wie schön sind deine Mägdelein,
wie köstlich schmeckt dein Wein!
Liebenswerte Lindenstadt,
Geisenheim am Rhein,
dich liebe ich, ich trink auf dich
mit Geisenheimer Wein,
dich liebe ich, ich trink auf dich,
mein Geisenheim am Rhein!

Hans-Ludwig Kimpel

Die Weine, Getränke und Speisekarte

Empfang: 2004 Riesling Sekt brut

- | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 | 2005 Weißburgunder Kabinett trocken
Sommerwein
Lebensfreude pur: erfrischend, spritzig, leicht | 2,20 € 7,50 €
0,2 Glas ,0,75 l |
| 2 | 2005 Riesling Qualitätswein trocken
Gutswein Geisenheimer
Spritziger Riesling, kräftig u. würzig | 2,00 € 9,00 €
0,2 Glas 1 l |
| 3 | 2004 Riesling Kabinett trocken
Geisenheimer Kläuserweg
ein kräftiger Essenbegleiter | 2,20 € 7,50 €
0,2 Glas 0,75 l |
| 4 | 2005 Riesling Kabinett halbtrocken
Geisenheimer Mäuerchen
Ein leichter sommerlicher Riesling | 2,20 € 7,50 €
0,2 Glas 0,75 l |
| 5 | 2003 Riesling Spätlese lieblich
Geisenheimer Mönchspfad
Goldene Preismünze | 2,60 € 8,00 €
0,2 Glas 0,75 l |
| 6 | 2005 Spätburgunder Weißherbst lieblich
Kabinett
ein Sommernachtstraum in rosé | 2,20 € 7,50 € |
| 7 | 2003 Spätburgunder Rotwein trocken
Qualitätswein
Rotwein mit leichtem Tannin und zarter Eleganz,
Duft nach Kirschen und Holunder | 2,60 € 8,00 €
0,2 Glas 0,75 l |

	0,2 l	0,75 l
Mineralwasser	1,40 €	2,80 €
Cola, Limo	1,40	

Buffet:

Wurst- und Käseauswahl
mit Gurken, Oliven und Trauben
Tomaten-Mozzarella-Basilikum
Krautsalat, Kartoffelsalat,
Bauernsalat mit Schafskäse,
Spundekäs mit Brezelchen
Fetacreme mit getrockneten Tomaten
Baguette und Brot

Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat

06. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 5./6. August 2006

Wir besuchen das Weinanbaugebiet Ahr

In majestätischer Begleitung, gemeinsam mit der Johannisberger Weinkönigin Michaela Hans und der Weinprinzessin Charlene Wollenweber, machten sich 50 Geisenheimer Wein-Reimer mit ihrer Reiseleitung, Zeremonienmeisterin Donata Krappe und Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel in einem großen Reisebus der Firma Markert aus Bingen mit Herrn Jens Hahn am Steuer auf, in eines der nördlichsten Weinanbaugebiete Deutschlands, an die Ahr.

Für ein Wochenende tauschte die Reisegesellschaft den gewohnten Blick über die sanft abfallenden Hänge des weiten Rheingaus mit der Aussicht auf die bizarren Schieferformationen des Ahrtals, das sich in engen Kurven in Richtung Rhein windet. An diesen steilen Hängen gedeihen, gehegt und gepflegt von ebenso traditionsbewussten wie innovativen Winzern, einige der besten Rotweine Deutschlands. Davon konnten wir uns an Ort und Stelle umfassend informieren und die Weine natürlich auch ausgiebig probieren.

Das Weinanbaugebiet Ahr — eine Kurzbeschreibung —

Das Weinanbaugebiet Ahr ist eines der nördlichsten Anbaugebiete von Deutschland. Die Bedeutung des Anbaugebietes beruht auf den hervorragenden Rotweinen, die vor allem in den letzten 15 Jahren erzeugt wurden. Das Anbaugebiet mit ca. 520 ha ist zu über 85% mit roten Rebsorten bestockt. Es dominiert der Spätburgunder, eine der edelsten Rebsorten, die an der Ahr hervorragende geologische und klimatische Bedingungen vorfindet. Der Frühburgunder, eine frühreifende Mutation des Spätburgunders, hat mit über 26 ha in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen.

Die strategisch günstige Lage der Ahr mit der Nähe zum Köln-/Bonner-Raum hat sicherlich zum Vermarktungserfolg des Ahrweins beigetragen. Dieser begründet sich aber vor allem auf dem Bestreben führender Weingüter, hervorragende Rotweine zu erzeugen, die im nationalen wie im internationalen Vergleich inzwischen zu den bedeutenden Weinen zählen.

Der Weinanbau in dieser nördlichen Lage ist mehreren Faktoren zu verdanken. Der Tatsache, dass die Ahr in ihrem Unterlauf in östliche Richtung fließt, und dadurch Südhänge für den Weinanbau zur Verfügung stehen, den "Gebirgszügen" der Eifel und des Hohen Venn, die in ihrer Leeseite für mehr Sonnenstunden sorgen, und den Römern, die sicherlich zur Versorgung ihrer Legionen die günstigen Verhältnisse zur Weinerzeugung vor Ort und Einsparung von Transportkosten genutzt haben dürften. Historisch gesichert ist der Weinanbau an der Ahr auf die Franken ab dem 8. Jahrhundert zurückzuführen.

Geologisch und topographisch können zwei Anbauregionen unterschieden werden. In der *Oberen Region* zwischen Altenahr und Marienthal herrschen in den engen Talbereichen Schieferverwitterungsböden vor. Geprägt wird die *Obere Region* durch den windungsreicher Verlauf der Ahr. Sie hat sich tief in die Gesteinschichten eingegraben, Umlaufberge und bizarre Felsformationen geschaffen, um letztlich durch das Tor zur Mittelahr, der "Bunten Kuh" kurz vor Walporzheim ins "Freie" zu treten.

In diesem engen Talabschnitt reichen die Weinberge bis fast an den Fluss und lassen an manchen Stellen kaum Platz für den Straßenverkehr, mit Ausnahme zwischen Rech und Dernau im sogenannten "Recher-", bzw "Dernauer Auel". In den steilen Terrassenlagen speichern Böden, Felsen und Weinbergsmauern aus Schiefer und Grauwacke die Sonnenwärme, geben sie in der Nacht an die Reben wieder ab und schaffen so ein mediterranes Mikroklima mit erstaunlich hohen Temperaturen.

Dieses Terroir mit kargen Grauwacke- und Schieferverwitterungsböden in den steilen Terrassenlagen, mit der günstigen Hangneigung, überdurchschnittlich hohen Sonneneinstrahlung und Wärmespeicherung, gepaart mit der oftmals vorteilhaften Verteilung der Niederschläge sorgt für filigrane, mineralische und feinfuchtige Weine, die in den besten Lagen der Oberen Region zu den Top-Weinen des Ahrtals zählen.

In der Unteren Region zwischen Walporzheim und Heimersheim weitet sich das Tal, und Lößlehmböden versetzt mit Steinverwitterung herrschen vor. Der Übergang zur Unteren Region wird vor allem landschaftlich deutlich. Nach der "Bunten Kuh", der letzten Engstelle des Ahrtals vor der Mündung, weitet sich das Tal, die Hänge werden mit wenigen Ausnahmen flacher, treten zurück und machen der mittelalterlichen Stadt Ahrweiler, dem Zentrum der Unter- und Mittelahr, und der Geschäfts- und Kurstadt Bad Neuenahr Platz. Übertagt wird die Unterahr durch die Vulkankegel Neuenahrer Berg und Landskrone.

Geologisch ist der Übergang fließender. Die steilen Terrassenlagen bei Walporzheim links der Ahr zählen schon seit Jahrhunderten zu den besten Lagen des Ahrtals. Sie wiederholen nochmals eindrucksvoll das Bild der Steillagen der *Oberen Region* mit ihren Grauwacke- und Schieferverwitterungsböden.

In Richtung Ahrweiler / Bad Neuenahr gehen die Steillagen mehr und mehr in Hanglagen mit einem höheren Anteil an Gehänge- und Lößlehmböden über, wie an Abbruchkanten in den Lagen Ahrweiler Rosenthal und Neuenahrer Sonnenberg deutlich zu sehen ist.

Steillagen treten nochmals an der Landskrone mit einem höheren Anteil Grauwacke- und Schieferverwitterungsböden auf, bis sich die Weinberglagen mit dem Heimersheimer Kapellenberg bei Ehlingen von der Ahr verabschieden, und Streuobstwiesen die Ahr auf ihren letzten Metern bis zur Mündung in den Rhein begleiten.

Die Gehänge- und Lößlehmböden in den besten Hanglagen der Unteren Region ergeben vollmundige und körperreiche Weine, die in der Barrique oder traditionell ausgebaut, zu den Besten des Ahrtals gehören. Die Weine aus den Steillagen, vor allem im Bereich Walporzheim, sind im Charakter ähnlich der Weine aus den Top-Lagen der Oberen Region.

Der Verlauf der Ahr

Sie entspringt im Ahrgebirge auf einer Höhe von etwa 520 Meter über dem Meeresspiegel in Blankenheim im Rahmen einer gefassten Quelle im Keller eines Fachwerkhauses zu Füßen der Blankenheimer Burg in Nordrhein-Westfalen. Nach wenigen Kilometern erreicht sie Rheinland-Pfalz. Über Antweiler, Schuld, Altenahr, Dernau und Bad Neuenahr-Ahrweiler in Richtung Norden fließend, mündet sie in der Nähe des Remagener Stadtteils Kripp, aber auf der Gemarkung Sinzig

etwa 50 Meter über dem Meeresspiegel in den Rhein. Es handelt sich um eine der wenigen Flussmündungen in den Rhein; die Ahrmündung steht unter Naturschutz.

Die Ahr als Hauptfluss und ihre Nebenbäche bilden das zentrale Gewässersystem des zur im Volksmund so genannten Osteifel gehörenden Ahrgebirges. Dieses Gewässersystem entwässert ein Niederschlagseinzugsgebiet von rund 900 Quadratkilometern. Die Länge der Ahr beträgt etwas 86 Kilometer, davon rund 68 km in Rheinland-Pfalz. Sie hat ein Sohlgefälle von 0,4 Prozent im Unterlauf und von 0,4 bis 0,8 Prozent im Oberlauf. Aus der Quelle strömen pro Minute ca. 700 l Wasser. Das Wasser der Ahr enthält viele stickstoffhaltige Verbindungen wie Ammonium und Nitrat.

Unsere Stationen an der Ahr:

Mayschoß

Mayschoß, 1106 als Meinscozen erstmals erwähnt, liegt in einem weiten Talkessel der Ahr, aufgelockert durch einen der Umlaufberge der Ahr, den Etzhardt. Ortsunkundige können durchaus den Eindruck gewinnen, mehrere Weinorte durchwandert zu haben, denn Mayschoß ist auch von den umgebenden Aussichtspunkten, Schwedenkopf, Akropolis, Ümerich und selbst von der ältesten Burganlage des Ahrtals, der Saffenburg, nicht komplett zu überblicken. Die Saffenburg, im 11. Jahrhundert erstmals erwähnt, Stammsitz des gleichnamigen mittelalterlichen Geschlechts und im 17. Jahrhundert mehrmals belagert, besetzt und zerstört, wurde 1704 vom Besitzer endgültig geschleift.

In der Kirche, St. Nikolaus, wird in einem Grabmal aus schwarzen Marmor die 1646 verstorbene Gräfin Katharina von der Marck, Herrin der Saffenburg, aufbewahrt. Im 19. Jahrhundert war der Burgberg von Weinbergen umsäumt, heute wird die alte Kulturlandschaft mit modernen Mitteln, einer Monorack-Bahn, erhalten.

Mayschoß verfügt nicht nur über die älteste Burganlage des Ahrtals, sondern auch über die älteste, handelsgerichtlich eingetragene Winzergenossenschaft der Welt. 1868 lösten wenige Winzer aus Mayschoß in größter wirtschaftlicher Not und gegen den Willen des beherrschenden Weinhandels einen beispiellosen "Genossenschafts-Boom" mit bis zu 20 Winzergenossenschaften an der Ahr aus. Die Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr ist in den letzten Jahren nach umfangreichen Investitionen in die Kellertechnik und mengenreduzierenden Vorgaben an ihre Winzer gem. dem Weinführer "Gault Millau" zu den führenden Genossenschaften von Deutschland aufgestiegen. Ein weiteres führendes Weingut der Ahr, der Deutzerhof, liegt direkt an der Spitzenlage von Mayschoß, dem Mönchberg, der in 2001 und 2002 flurbereinigt wurde. Trotz Rotweinboom ist der Weißweinanteil in Mayschoß und im oberhalb gelegenen Ortsteil Laach mit 36 % noch erstaunlich hoch. Allein 56 % der an der Ahr angebauten Riesling-Rebsorte wächst in diesem Weinort. Bleibt abzuwarten, wie der Rebsortenspiegel sich nach der Flurbereinigung entwickelt.

Weinberglagen in Mayschoß

Burgberg:

Spätburgunder 60 %; Dornfelder 7% ; Riesling 47%

Böden:

Leicht lehmige bis sandige Schieferverwitterungsböden

Laacher Berg

Spätburgunder 50%, Riesling 21%

Böden:

Schieferverwitterungsböden und leicht sandige Lößböden

Mönchberg

Spätburgunder 41%, Riesling 36%, Müller-Thurgau 9%

Steinige bis leicht lehmige Schieferverwitterungsböden

Rech

Rech, 1140 erstmals urkundlich als „Reth“ erwähnt, liegt am Mittellauf der Ahr, nahe der Engstellen und die Saffenburg und zu Beginn einer sich weitenden mit Reben bewachsenen Talebene im Richtung Dernau. Ab 1482 zur Herrschaft Saffenburg gehörend, war Rech im Mittelalter ein bedeutender Wallfahrtsort. Pilger verehrten in der kleinen Kapelle die hl. Lucia, der heutige Lucia-Markt am zweiten Wochenende im Dezember ein Relikt aus dieser Zeit. Die älteste Steinbrücke (1723) der Ahr, die als einzige das Jahrhunderthochwasser 1910 überstand, verbindet den alten Ortskern recht der Ahr mit der Bundesstrasse, der sogenannten Rotweinstraße. War Rech im 19. Jahrhundert noch vorherrschend für seinen hohen Anteil an weißen Rebsorten und deren Qualität bekannt, hat sich das Verhältnis in den letzten Jahrzehnten umgekehrt. Mit 83% dominieren die roten Rebsorten, vorneweg der Spätburgunder mit 61%. Vor allem das Spitzenweingut am Ort, Jean Stodden, versteht es aus der besten Lage, dem Recher Herrenberg, internationale Spitzenweine zu produzieren.

Weinbergslagen Rech

Blume:

Spätburgunder 64%, Portugieser 14%

Böden:

Terrassenkies und Terrassenlehm

Hardtberg

Spätburgunder 40%, Riesling 40%

Böden:

Schieferverwitterungsböden, Grauwackanteile

Herrenberg

Spätburgunder 47%, Portugieser 29%, Riesling 18%

Böden:

Grauwacke- und Schieferverwitterungsböden

Marienthal

Marienthal, zu Füßen des Trotzenberges gelegen, geht geschichtlich auf die Gründung eines Augustinerinnenklosters im Jahre 1136 zurück. Das Kloster wurde 1646 von französischen Truppen niedergebrannt, 1699 wieder aufgebaut und wechselte nach erneuter französischer Besatzung und der Säkularisierung in 1802 mehrmals den Besitzer, bis es 1925 zur Staatlichen Weinbaudomäne ausgebaut wurde. Als markantes Wahrzeichen dieser Geschichte ist in dem kleinen Seitental die barocke Kirchenruine (am linken Bildrand zu erkennen) bei kulturellen Veranstaltungen zu besichtigen. In der 2. Hälfte des 20. Jahrhunderts rückte Marienthal für den nahegelegenen Regierungssitz in Bonn mit dem Bau des "Regierungsbunkers" in den Mittelpunkt. Die beiden Haupteingänge der nach dem Regierungsumzug nach Berlin stillgelegten Anlage liegen oberhalb der Klosteranlagen.

Der noch heute bestehende, 1836 gegründete Winzerverein Marienthal dürfte mit seinen 5 ha Anbaufläche und 16 Mitgliedern nicht nur die kleinste Winzergenossenschaft des Aartals, sondern wohl auch der Welt sein. Eine weitere Besonderheit ist die komplett auf einem Hochplateau (200 – 250 m) gelegene Weinbergslage Rosenberg, die einzige Weinbergslage ihrer Art an der Ahr. Von weinbaulicher Bedeutung ist die Staatl. Weinbaudomäne mit ihren Versuchsanlagen in den Lagen Klostergarten und Stiftsberg. Die Versuchsanlagen sind an der besonderen herbstlichen Färbung gut zu erkennen.

Weinbergslagen Marienthal:

Jesuitengarten:

Spätburgunder 63%, Portugieser 25%

Böden:

Grauwackeverwitterung; am Fuße teilweise Gehänge-/Lößlehm

Klostergarten & Stiftsberg

Spätburgunder 60%, Portugieser 20%

Böden:

Grauwackeverwitterung; teilweise Löß- und Gehängelehm, vereinzelt Tonschiefer

Rosenberg

Spätburgunder 8%, Frühburgunder 25%; Dornfelder 17%, Müller-Thurgau 33%

Böden: Terrassenlehm und Löß, im oberen Teil Grauwackeverwitterung

Trotzenberg

Spätburgunder 50%; Riesling 17%

Böden:

Grauwackeverwitterung, Gehänge- und Lößlehm

Gestärkt durch das traditionelle Wein-Reimer-Frühstück („Weck-Worscht-Woi“) an der Raststätte „Moselblick“, wo unsere Weinfreunde, das Ehepaar Schürmann aus Weinähr, zustiegen, betreten wir die erste Station unserer Reise noch auf der Hochebene oberhalb der Ahr, in der Grafschaft-Gelsdorf, wo uns bei BROGSITTER, einer Sektkellerei und Weinhandlung, eine Kellerführung mit anschließender Sektprobe erwartete.

Der Verwalter und Kellermeister der Sektkellerei, Herr Elmar Sermann, führte die Wein-Reimer durch die Betriebsstätte und machte sie mit der Philosophie der „Brogsitter Sekt-Qualitätspyramide“ vertraut:

Die Geschichte des Sektes ist eng mit der des Champagners verbunden. Schließlich ist die Wiege des Schaumweins die Champagne. Erfinderische klösterliche Kellermeister, allen voran Benediktinermönch Dom Pérignon aus der französischen Abtei Hautvillers, haben die Herstellung des schäumenden Weins ins Leben gerufen. So wurden vor allem die Komposition verschiedener Weine zu einer harmonischen Cuvée gebräuchlich. Eigentlich aber existierte der Schaumwein schon vor der Zeit Dom Pérignons. Doch erst 1908 nahm der „Verband Deutscher Schaumweinkellereien“ den Namen „Deutscher Sektkellereien“ an. Der Begriff „Sekt“ war damit entgeltig etabliert.

Basis eines jeden Sektes ist die TOP-Qualität unserer Trauben und er Grundweine. Nicht jeder Wein besitzt die Qualität, die zur Sektherstellung notwendig ist.

Mit Erfahrung und Sorgfalt bestimmen unsere Oenologen und Kellermeister die Güte der Trauben, die ihren Weg in die Grundweine für den späteren Sekt finden. In unseren Kellern werden die ausgesuchten hochwertigen weine zu edlen Cuvées veredelt. Den unnachahmlichen Duft und die rassige Spritzigkeit der Rebsorten Pinot, Riesling und Chardonnay werden Sie vollendet in unseren Rebsorten-Sekten wiederfinden.

Sorgfältig gelagerte, edle Weine runden den Geschmack unserer Premium-Sekte ab und bestimmen den jeweiligen Charakter der einzelnen Cuvées. Die besondere Spezialität ist unser Blanc de Noir-Spätburgunder, den wir nach dem speziellen Verfahren „Weiß-von-Rot“ zum Premium -Weißsekt veredeln.

Auf unseren Sektetiketten finden Sie Bezeichnungen wie „extra brut“, „brut“, „extra trocken“, „trocken“ bzw. „dry“ oder „halbtrocken“, die auf die Geschmacksrichtung des Sektes hinweisen.

Auf den Punkt gebracht:

Mit moderner Einführung gesunder Kellertechnik (temperaturgesteuerter Gärführung) und ausgeprägt langem Lager auf der Hefe bewahren wir die natürlichen Aromen der Grundweine. Die Abfüllung erfolgt auf unserer neuen Hightechanlage, die den optimalen Stand für Produkt-, Qualität- und Lebensmittel-Hygiene entspricht.

Ob Rot, Weiß oder Rosé – bei einem lebenden Sekt aus der Brogsitter Privat-Sektkellerei steht die Qualität und Bekömmlichkeit immer an erster Stelle.“

Nach diesem informativen Teil ging es zum „praktischen“ Teil, der Sektprobe:

1 Chardonnay Brut

Kombiniert aus den Trauben der noblen Chardonnay -Rebe — eine der beliebtesten Weißwein-Reben der Welt.

Bestechende Klarheit und Farbe, feinstes Mousseux, vollendet im Geschmack. Vinifiziert, versektet und in der eigenen Privat-Sektkellerei auf Flaschen gezogen

2 Pinot Brut No.1

Die meisterliche Cuvée edler, weißer Pinots“. Auf das rassigfruchtige Bukett mit zartem Nusston und das feinerlige Mousseux sind unsere Sektmeister besonders stolz. Ein Premium -Sekt, der durchaus auf dem Niveau eines guten Champagners liegt. Eine echte Alternative zu den Blanc-de-Blanc-Champagner: Genuss und prickelndes Vergnügen“ Er wird aus Weißburgunder hergestellt, der unbeschwerte “Sektlaune“ entstehen lässt.

3 Blanc de Noir („Weiß von Rot“) — Spätburgunder brut —

Blanc de Noir, das Verfahren, das man auch in der Champagne anwendet. Die roten Spätburgundertrauben werden mit größter Sorgfalt und Können weiß gekeltert. Das Ergebnis: Eine Spitzen-Cuvée mit der Kraft des säurearmen Spätburgunders und der wunderbaren Eleganz eines Premium Weißweines.

4 Spätburgunder Brut

Spätburgunder — die große Rotweinrebe, die im Burgund Pinot Noir genannt wird, bildet den Grundwein dieser Sektspezialität. Mit vollem Bukett und zarter Perlung ist er ein Genuss, nicht nur für Liebhaber guter, trockener Rotweine.

Gerne hätten die Wein-Reimer den interessanten Ausführungen von Herrn Sermann noch weiter zugehört, aber ein Blick auf unsere Uhr bedeutete: „Bitte langsam die Sektgläser austrinken!“

Oberreimer Herbert Heise bedankte sich bei Herrn Sermann und seiner charmannten Kollegin für die informative Führung und die im Rahmen der Sektverkostung großzügig eingeschenkten Gläser mit einem Gastgeschenk der Geisenheimer Wein-Reimer.

Während der Bus dann die engen Kehren hinab zur Ahr fuhr, bot sich uns ein atemberaubender Blick über das Flusstal, wo im kleinen Städtchen Kreuzberg unser Quartier, der Landgasthof Weihs, liegt. Hier wurden wir während unseres Aufenthalts in familiärer Atmosphäre bestens bewirtet und beherbergt.

Das Mittagessen dort war die richtige Grundlage für einen Höhepunkt unserer Fahrt, den Besuch des Weinguts JEAN STODDEN, wo „unsere“ Weinkönigin Michaela Hans einen Ausbildungsabschnitt ihrer Winzerlehre absolvierte. Jean Stodden, dem vom Gault-Millau der Titel „Aufsteiger des Jahres 2002“ verliehen wurde, ist es auch 2006 wieder gelungen, seine Rotweine unter den Top Ten zu platzieren.

In der Broschüre: „Jean Stodden – das Rotweingut“ lesen wir u.a.:

„Die Philosophie :

Im Einklang mit der Natur alles tun, um Wein zur Vollendung zu bringen.

Die Umsetzung:

Qualitätsmanagement beginnt im Weinberg. Lage, Standort und Witterung sind nicht beeinflussbar. Also: Bei der Qualität des Weines kommt es auf den Winzer an. Im Zusammenspiel mit der Natur wird alles getan, um die maximale Güte zu erreichen.

Schon beim Rebschnitt im Winter und Frühjahr arbeiten wir auf das Ziel hin "Güte statt Menge".

Deshalb bleiben hier schon dem Rebstock nur wenige Fruchtaugen erhalten. Alles was zuviel ist wird abgeschnitten. Die ganze Kraft des Bodens und die vielen Sonnenstunden während der Vegetationszeit sollen nur für die besten Trauben zur Verfügung stehen

Aber nicht genug damit. Bringt der Rebstock dennoch zu viele Früchte, machen wir im Sommer die "Grüne Lese": Wir schneiden grüne, vollentwickelte Trauben auf den Boden, um die Menge noch mehr zu reduzieren, damit wir dichte und extraktreiche Weine erzeugen können.

Im Herbst dann wird mit jedem Tag gerungen, jede Sonnenstunde wird ausgenutzt, um höchste Qualität zu erreichen. Lese von Hand und strenge Sortierung

im Weinberg und im Kelterhaus sind genauso selbstverständlich wie die schonende Verarbeitung der Trauben.

Denn nur gesunde Trauben bringen die hohe Weinqualität, die wir uns wünschen. Ohne Stiel und Stängel bleiben die roten Trauben 14 Tage im Gärbehälter. Intensiv rot und mit deutlichen Gerbstoffen gemäß unserem Ziel kommen die Weine dann in unsere Eichenfässer, die Serie JS in neue Barriques und die klassischen, traditionellen Rotweine in alte Fuderfässer. Hier lagern sie dann bis zu ihrer Reife.“

Der Seniorchef des Weingutes, Jean Stodden, und unsere Weinkönigin Michaela hieß unsere Weinbrüder- und Schwestern mit einem Glas Sekt sehr herzlich willkommen.

Alle Anwesenden spürten sofort die Harmonie zwischen „Chef“ und „Lehrling“ wobei Jean Stodden mit Stolz auf die betrieblichen und schulischen Leistungen von Michaela Hans verwies.

Die Weinprobe, die Jean Stodden nach Kellerbesichtigung und Weingut interpretierte, war eine „Feuerwerk“ von Weiß- und Rotwein auf höchster Qualitätsstufe. Routiniert, mit Charme und Sachverstand führte der „Chef“ die Wein-Reimer durch die Probe. Kompetent und informativ stellte Jean Stodden die einzelnen Weine vor, wo ein jeder merken konnte, „hier steht jemand, der um seine Weine Bescheid weiß“, ohne es nach außen „besser wissen“ zu wollen.

Aperitif

2001 Pinot Extra Brut Sekt

Probenfolge:

- 1 2001 Recher Herrenberg Riesling Auslese
- 2 2003 Cuvée de blanc
Diese Cuvée besteht aus 100 % Riesling, hat aber einen Burgunder-
ton und wurde so kreiert um Marktnischen auszunutzen
- 3 2005 „Jean Stodden“ Spätburgunder
- 4 2001 Spätburgunder JS
Barriqueausbau
- 5 2004 Recher Herrenberg Spätburgunder
- 6 2004 Recher Herrenberg Frühburgunder
 - Weinberg ist Nordost Lage
 - Ertragsstabil
 - Viele Probleme im Weinberg (Vögel, Wespen, Mücken)
 - Tolle Ergänzung zu anderen Weinen, aber kein Ersatz
 - Viele Aromen
- 7 2003 Dernauer Hardtberg Spätburgunder Auslese JS

8 2003 Recher Herrenberg Spätburgundern JS Auslese***

Ein Wein, das jedes Wein-Reimer Herz höher schlagen ließ.

Hinweis von Jean Stodden: „Qualität ist mit Quantität nicht vereinbar!“

Später als ursprünglich geplant, kamen wir in der Winzergenossenschaft MAYSCHOSS an, wo uns die charmante Kellermeisterin Andrea Schreiner begrüßte.

Tief beeindruckt waren die Wein-Reimer von der Größe und Weitläufigkeit des Kellers der Winzergenossenschaft. Dabei erfuhren die Weinkeller-Besucher, dass auf 112 ha bestockter Fläche 67 ha Spätburgunder, 5 ha Portugieser, 3 ha Dominica, 3 ha Dornfelder sowie 22 ha Riesling, 3 ha Müller-Thurgau, 1 ha Kerner, 3 ha Frühburgunder, 3 ha Regent, 2 ha Weißburgunder angebaut werden.

Die durchschnittliche Jahresproduktion beträgt 900.000 Liter. Allein in den Holzfässern können 200.000 Liter Wein gelagert werden. Die Lagerkapazität in Tanks beträgt, man glaubt es kaum, 1,6 Millionen Liter.

Beeindruckt waren die Wein-Reimer auch von dem großen Platzangebot der Winzergenossenschaft. Kleine Gruppen von 6 Personen bis zu 300 Personen bei Gesellschaften können ohne Weiteres in den Räumlichkeiten der Winzergenossenschaft bewirtet werden.

Auf dem Rundgang durch den anheimelnd erleuchteten Weinkeller kamen die Wein-Reimer mit ihrer „Kellerführerin“ auch an der Schatzkammer der Winzergenossenschaft vorbei.

Hinter dem verschlossenen, reich verzierten Eisengitter lagern nur edle Kreszenzen, Weine junger Jahrgänge und natürlich auch ältere und sehr alte Weine. Auf die Frage: Ist denn vielleicht auch ein 1989er dabei? Das ist nämlich das Jahr der Gründung unserer Weinbruderschaft. „Selbstverständlich haben wir auch Weine dieses Jahrganges in unserer Schatzkammer“, erwiderte Andrea Schreiner, zückte den Schlüssel, schloss das Gittertor der Schatzkammer auf, entnahm zwei Flaschen Wein und meinte mit einem Schmunzeln: „Das ist ein 1989er. Den trinken wir im Rahmen der Probe! Es muss nicht besonders erwähnt werden, dass die Wein-Reimer dieses Angebot mehr als dankbar annahmen.“

In lockerer Form, aber verbunden mit profunden Fachwissen ging es „zu Werke“. Es war schon eine sehr interessante Probe, die der stellvertretende Vorsitzende der Winzergenossenschaft, Herr Rudolf Stodden für die Geisenheimer Wein-Reimer zusammen gestellt hatte.

- 1 2005er Ahr-Riesling KLASSIKER
Qualitätswein trocken
- 2 2004er „Cuvée 1868“ Ahr-Rotwein
Qualitätswein, trocken
Goldene Kammerpreismünze
- 3 2004er Edition Ponsart Nr. 15
Ahr-Spätburgunder
Qualitätswein trocken

Goldene Kammerpreismünster

- 4 2004er Ahr-Frühburgunder GOLDKAPSEL
Qualitätswein trocken
Goldene Kammerpreismünze
- 5 2003er Selektion XII Trauben
Ahr-Spätburgunder
Qualitätswein trocken
Goldener Preis der DLG
- 6 2003er Edition Ponsart Nr. 14 GOLDKAPSEL
Ahr-Spätburgunder
Qualitätswein trocken
Goldener Preis der DLG

Mit einem herzlich Applaus und einer Flasche „Geisenheimer Wein-Reimer – Rotwein“ bedankten sich Herbert Heise und Donata Krappe bei Andrea Schreiner, die es ausgezeichnet verstand; diese wunderbaren Weine in einer charmanten Art und Weise zu präsentieren.

Jetzt hieß es aber „Auf Wiedersehen“ sagen, denn die Familie Wheis wartete schon auf uns mit dem Abendessen.

Das auf der Probenliste abgedruckte Gedicht machte uns den Abschied von der Winzergenossenschaft in Mayschoss etwas leichter:

Es ist der rote Wein gesund
an jedem Vormittage,
ein guter Schluck bis auf den Grund
schafft mittags keine Plage.
Besonders gut schmeckt abends er
und schadet auch bei Nacht nicht mehr!

Den Sonntag begrüßten wir zusammen mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet mit duftendem Kaffee, leckerem Brot und Brötchen, damit wir uns ausgeruht auf die letzte Station unserer diesjährigen kleinen Reise machen konnten.

Danach hieß es „Koffer packen“ und „Abschied nehmen“

KLOSTER MARIENTHAL erwartete uns! Wir sind noch nicht wieder zu Hause, wie man vielleicht meinen können.

Herr Franz-Josef Appel, Pächter von Kloster Marienthal, hieß uns in der Vinothek der Gutsausschanks herzlich willkommen und führte uns in den Holzfass- und Gewölbekeller des Klosters, wo wir aus berufenen Munde einen Einblick in die Geschichte von „Kloster Marienthal“ bekamen: (die nachstehenden Ausführungen sind dem Internet entnommen).

In wenigen Jahren, nämlich im Jahre 2012 wird an verschiedenen Orten der Gründung des Klosters Marienthal gedacht werden. Dann nämlich feiert das Kloster – oder das, was davon geblieben ist - sein 875-jähriges Bestehen. Ebenso wie wir wird sicher auch die ehemalige Abtei Klosterrath, heute Rolduc in Niederländisch-Limburg, auf dieses Ereignis eingehen. Auch der ein oder andere

disch-Limburg, auf dieses Ereignis eingehen. Auch der ein oder andere Bewohner unseres schönen Ahrtals wird sich vielleicht rückbesinnen, denn dieses Kloster Mariae Vallis ist das älteste Kloster an der Ahr überhaupt. Die geistige, zum Teil auch ökonomische Entwicklung des Tals und seiner Bewohner wäre ohne dessen Existenz höchstwahrscheinlich anders verlaufen. Die Annales Rodenses, die Klosterrather Annalen, eine Art Jahresbericht, geben recht zuverlässig Auskunft über Gründung, Aufgabe und Wirken von Marienthal. Sie sind aufgeschrieben worden in dem bereits genannten Klosterrath, dem Mutter- oder richtiger gesagt Vaterhaus unseres Konvents im Ahrtal. Klosterrath war das Hauskloster der Grafen von Saffenberg, deren Sitz die Saffenburg gegenüber von Mayschoß an der Ahr war. Das Geschlecht der Saffenberger stammte aus dem Raum Jülich und gehörte zu jenen Familien, die den Pfalzgrafen, ursprünglicher Sitz Aachen, dienten, die mit der Verwaltung des Reichsgutes beauftragt waren. Dies wiederum war eine Zuteilung, die auf die Gaugrafschaften Karls des Großen zurück zu führen ist. Als Herren von Nörvenich waren sie mit der Aufsicht im Aregau betraut, weshalb sie ihren Verwaltungssitz an der Ahr errichteten, aber das heimatische Gut behielten. Als fromme Augustinermönche die Bitte an sie herantrugen, auf dem heimatischen Sitz an der Wurm ein Kloster nach den Regeln des hl. Augustinus zu gründen, sagten sie zu und halfen nach Kräften. So begann man 1104 mit dem Bau und wenige Jahre später stand bereits die mächtige Kirche. Das Kloster wurde in verhältnismäßig kurzer Zeit sehr bedeutend, wovon sich noch heute jeder Besucher Rolducs überzeugen kann.

Die Abteikirche mit ihrer berühmten Krypta, in der übrigens Adalbert von Saffenberg beigesetzt ist, zählt zu den in der Kunstwelt am meisten bewundernten romanischen Kirchen zwischen Rhein und Maas.

Neben dem Männerkloster war jedoch ein Frauenkonvent errichtet worden, was seinerzeit im Abendland durchaus üblich war. Profane Dinge wie Arbeitsteilung waren der Grund für das Nebeneinander, aber auch der ernstzunehmende Anspruch der Frau auf Gottesdienst. Natürlich barg dieses Nebeneinander auch Probleme, die auf der Geschlechtlichkeit beruhten. Wie aber aus allen Quellen hervorgeht, standen diese nicht einmal obenan. Oft führten reine Aufsichts-, Gehorsams- oder Besitzfragen zu Zwistigkeiten, die eine klare Trennung der Klostergemeinschaften erforderlich machten. So scheint es auch im Kloster Rath oder auch Roth (Roth le Duc = Rolduc) gewesen zu sein. Denn als Adolf von Saffenberg dem Sohn des Herzogs von Jülich seine Tochter zur Frau gab, nutzte Prior Borno bei den Feierlichkeiten die Gelegenheit, Adolf die Bitte vorzutragen, dem Frauenkonvent an der Ahr eine dauerhafte Heimstatt zu geben. Dieser war einverstanden und stiftete zu diesem Zweck das Hubachtal.

1137 also kamen dann die ersten Schwestern von dem limburgischen Kloster an die Ahr und begannen das Tal urbar zu machen. Bereits im September 1141 konnte die Kirche durch den Erzbischof von Köln konsekriert werden.

Das Kloster beherbergt sieben Werkstätten, unter anderem eine Brennerei sowie ein Gästehaus. Durch Schenkungen wächst das Besitztum rasch. In Ahrweiler, Rech, im Kreis Düren und in Nentroth, überall erlangt der Orden zusätzlichen Besitz. Die Burggrafen der Landkrone stiften ansehnliche Streifen Landes und erwerben das Recht des Erbbegräbnisses in der Kirche.

Dennoch haben es die Schwestern in Marienthal nie leicht gehabt. In Marienthal mussten alle anpacken. Wenn der Hubach anschwellt, war stets Überschwem-

mung. Und die Stadt Ahrweiler zum Nachbarn zu haben, war nicht immer angenehm. Von Prozessen und Auseinandersetzungen ist in den wenigen Quellen ständig die Rede.

Dass nur wenige Quellen blieben, daran ist der Dreißigjährige Krieg schuld. 1632 plünderten Schweden das Kloster, 1646 waren es die Franzosen. Als sie abzogen, war das Kloster mehr oder minder eine Ruine.

1699 begann der Wiederaufbau, in dessen Zuge der Klostergarten nach Süden hin erweitert wurde. In diesen Teil wurde 1762 der sogenannte Gartenpavillon errichtet, übrigens der einzige Bau des Klosters aus der Zeit vor der französischen Revolution, der unzerstört erhalten geblieben ist. 1792 flüchteten die Insassen des Klosters, die Einrichtungsgegenstände gingen an Kirchen in der Umgebung, so zum Beispiel der Altar, der heute noch die Kirche des kleinen Eifeldorfes Arenberg schmückt. Das Gotteshaus selber verfiel schnell zur Ruine, nachdem 1802 die Aufhebung des Klosters verfügt und die Gebäude verkauft waren. Der gesamte Komplex ging danach durch mehrere Hände, bis 1925 das gesamte Anwesen Sitz der Staatlichen Weinbaudomäne wurde. Das Land Rheinland-Pfalz veräußerte wiederum 2004 das Anwesen mit der dazugehörigen Weinbaufläche an die Weingut Kloster Marienthal KG.

Nach dem etwas „trockenen“ Ausflug in die Geschichte ging es „feucht“ weiter: „Von dem Fass in das Glas“

- 1 2005er Fassprobe Jungwein 2005
nach Beendigung der Besichtigung des Weinkellers stellte Herr Appel die Weine des Klosters Marienthal in einem der ansprechend dekorierten Gasträume
- 2 2005er Cuvée Blanc, Qualitätswein, trocken
Cuvée aus Riesling, Weiß- und Grauburgunder.
Wunderbare Komposition mit dem Geschmack ganzer Trauben. Dazu Aromen von exotischen Früchten. Feines, harmonisches Säurespiel. Passend zu nahezu allen Vorspeisen. Der Sommerwein schlechthin.
- 3 2005er Spätburgunder Rose
trockener, dabei ungemein fruchtiger, abgerundeter Weißherbst vom Spätburgunder. Duft nach Sommerblumen und Wiesenkräutern. Voller Geschmack nach gelben Früchten.
- 4 2004er Spätburgunder Klostergarten
Qualitätswein, halbtrocken
- 5 2004er Cuvée Rouge
Qualitätswein, trocken
Cuvée aus Spätburgunder, Domina und Regent mit Aromen von schwarzen und roten Früchten, im Geschmack Heidelbeere, Amarenakirsche und ein Hauch schwarzer Pfeffer.
- 6 2004er Spätburgunder Klostergarten
Qualitätswein trocken

„Wer trinkt, soll auch essen“, sagt ein altes Sprichwort; uns wieso soll es heute bei den Wein-Reimern anders gewesen sein?

Zur allgemeinen Beruhigung: Es war nicht so! Was da die Küche auf großen Vespertellern für jeden Tisch angerichtet hatte, war nicht nur eine kulinarische Augenweide, Käse, Hausmacher Wurt, Schinken etc. mundeten exzellent. Und dazu als Essenbegleiter die Weine von Kloster Marienthal; kurzum: einfach herrlich!

Auch der schönste Ausflug neigt sich einmal dem Ende entgegen. Dieser Ausflug in das Weinanbaugebiet Ahr machte da auch keine Ausnahme. Unser Oberreimer Herbert Heise bedankte sich bei Michaela Hans für die Kontaktaufnahmen mit der Sektkellerei Brogsitter, „Ihrem“ Wein Weingut Jean Stodden, der Winzergenossenschaft Mayschoss und „last but not least“, mit Herrn Appel vom Kloster Marienthal.

Sichtlich überrascht war auch die Reiseleitung, als Zeremonienmeisterin Donata Krappe und Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel aus den Händen ihres Oberreiters ein Weinpräsent aus dem Weingut Kloster Marienthal empfangen durften. Wie Herbert Heise weiter ausführte, möchten sich alle Reisteilnehmer bei der „Reiseleitung“ für dieses Wochenende bedanken.

Die „Reiseleitung“ bedankte sich für das Weinpräsent bei allen Wein-Reimern, Freunden und Gästen, dass sie an dieser Exkursion in das Weinanbaugebiet Ahr teilgenommen haben.

Donata Krappe
Hans-Ludwig Kimpel

7. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 22. September 2006

Wein-Lese-Abend

Der Geisenheimer Kulturtreff „die Scheune“ war der ideale Ort für diese Veranstaltung, denn wo Kultur sich trifft, sind die Geisenheimer Wein-Reimer nicht fern.

Die Weinlese hatte schon begonnen, die beste Voraussetzung, dass auch in den folgenden Jahren unsere Weingläser mit wunderbaren Weinen gefüllt werden können.

Aber was nutzt der schönste Wein im Glas ohne die rechte Unterhaltung dazu? Damit die Ohren der Zuhörerschaft mit köstlichen, humorvollen, nachdenklichen oder lieblichen Worten gefüllt werden konnten, hatten Bernward Herrmann, Oswald Semmler und Thomas Wiederhold eine sehr gute Rezeptur: Man greife auf den Fundus poetisch veranlagter Wein-Reimer zurück, lasse sie entweder dichten oder Gedichte von Dichtern oder Geschichten von Geschichtsschreibern vortragen. Und reiche zwischen den einzelnen Vorträgen ein gutes Glas und gebe ausreichend Zeit für den Dialog untereinander.

40 Wein-Reimer, darunter unser Ehrenoberreimer und Ehrenmitglied Wilfried Herold, sowie die Ehrenmitglieder Reiner Kleine und Alfred Stable waren an diesem Abend in die „Scheune“ gekommen, wo Sie von Oberreimer Herbert Heise herzlich begrüßt wurde.

In bester Wein-Reimer Manier tat er es in Reimform:

„Es ist durch Satzung auferlegt,
dass man das Dichten zweckvoll pflegt;

...

Und das Ergebnis ist erfreulich.
So sagte jemand erst noch neulich:
‘Ei, wer hätte das gedacht,
was Wein-Reimen doch für Freunde macht’.

...

„Das Dichten tut den Menschen gut,
wenn er es nämlich selber tut.’

Nach diesen einleitenden Worten von Herbert Heise stimmte Bernward Herrmann auf die Zuhörerschaft auf einen literarischen Spaziergang ein.

Wein-Lese

Winzer und Schriftsteller sind ein Phänomen: Sie müssen lange schufteln, um zu einem Ergebnis zu kommen. Aber wie es zu dem Ergebnis kam, interessiert dann keine Sau mehr.

Es ist ein Geheimnis.

Winzer und Schriftsteller sind ein Phänomen: Sie müssen lange schufteln, um zu einem Ergebnis zu kommen. Aber wie es zu dem Ergebnis kam, interessiert dann keine Sau mehr.

Es ist ein Geheimnis.

Manchmal schaue ich fasziniert auf die Weinberge im Burgund, im Chiantiland, an der Mosel, in Franken oder im Rheingau, was mir fast frevelhaft scheint, durchmesse ich doch - einem vorwärtsblätternen Krimileser gleich - das Wachstum, nehme vorweg, was später mir auf der Zunge zergeht.

Die Arbeit würdige ich dabei nicht. Es sei denn, ich werde zum Statistiker, der fragt, ob die Weinstöcke die Nachfrage regulieren. Mal kennt man - Auge in Traube - die Rebe persönlich, manchmal, den Weinkenner rauskehrend, die Lage vom Hörensagen. Da soll all das drinstecken, was es in unzähligen Eckläden und Märkten zu kaufen gibt?

Es bleibt ein Geheimnis.

Schriftsteller schreiben, das ist nicht neu. Doch ihre Vorbereitungen und ihre Arbeitsweise sind ein Mysterium. Wir wissen nicht, in welchem Zeitraum sie wieviel geschrieben haben, noch was sie dabei konsumierten. Möglicherweise haben auch sie ein Produkt, eine Farbe, ein Thema aufgenommen, das nicht vor ihnen selbst stammt; was zu beweisen wäre.

Es gibt so viele Geheimnisse.

Eines davon können wir nicht lösen: Welcher Wein welche Gedanken evoziert. Dass Wein dazu in der Lage..(der geneigte Genießer erkennt unschwer die Herkunft) ist, wissen wir aus den vielen Geschichten, die um den Wein sich ranken. Der eine braucht ihn als Inspiration, der andere zur Vervollkommnung seiner Liebesnacht, der dritte zur Glättung dessen, was ihm dann als schriftstellerischer Extrakt vorliegt. Auch Erschrecken kann genussvoll sein.

Das Geheimnis bleibt.

Öchsleverzückt nähern wir uns der Dithyrambe¹: Wer Wein in höchsten Graden zu genießen versteht, genießt auch Literarisches über Wein. Die Facetten sind's, die rauschen lehren. Weder vom einen noch vom andern kriegt man zuviel. Man sollte eben nur genießen. Ist das das Geheimnis?

Thomas Hocke

Es folgte Horst Falker , wobei er feststellte:

Die Rebe ist die Mutter des Weines

Es spuckt der babylonische Turm
Auch unter den Rebenarten,
Eine jede hat ihren Sauerwurm,
Eine jed' ihren Trumpf in den Karten.

Die Mutter unserer gewissen Flasche aber - soviel darf schon bekannt gegeben werden - stammt aus dem edelsten aller Traubengeschlechtern. Sie ist eine weiße

¹ Kultisches Weihelied auf Dionysos, Loblied, begeisternde Würdigung

Riesling, an Mosel und Rhein die tonangebende Rebfamilie. Man nimmt an, dass sie aus dem Rheingau stammt. Um das Jahr 1490 wird in den Gemeindeurkunden von Pfeddersheim diese Rebart unter dem Namen »Rusling« zum erstenmal erwähnt, einige Jahre später ist von einem »Ruslingwingert« in Worms die Rede. Diese Rebfamilie hat es an sich, nur kleine, unscheinbare Früchtchen auf die Welt zu bringen, die überdies auch noch sauer sind: Aber wenn die Sonne es gut meint und die klimatischen Verhältnisse eine Spätlese gestatten, dann gehen diese unscheinbaren und sauren Traubenfrüchtchen in Edelfäule über, setzen die Säure zum Teil in Bukettstoffe um und liefern große Weine. Wie und wann der Winzer diese wichtige Erfahrung machte, dass es sich hier um Edel- und nicht um Sauerfäule handelt, ist unbekannt. Eine Geschichte erzählt, dass der Bote, der den Lesebefehl des Fürstbischofs von Fulda zum Johannisberg zu bringen hatte, unterwegs krank geworden sei, weswegen die Lese vierzehn Tage später als sonst begonnen habe. Aus Angst vor dem Bischof habe man schließlich die geschrumpelten Beeren doch gelesen und gekeltert - und so die erste Spätlese gewonnen! Dass eine Krankheit - etwa die Folge von im Übermaß genossenen Trauben - Ursache an dem Strom unendlichen Entzückens gewesen sein soll, kommt uns allzu banal vor. Die Geschichte klingt überdies reichlich ungereimt. Wenn der Bischof so gefürchtet war, dass man es vorzog, statt ihm die Wahrheit zu sagen, aus faulen Trauben Wein zu machen, dann können wir uns schwer einen Windel-Boten vorstellen, der einfach vierzehn Tage krank feierte und nicht daran dachte, die Tasche mit dem Lesebefehl durch einen Ersatzmann zu schicken. Auf jeden Fall wäre es nicht nur glaubwürdiger, sondern auch der großen Entdeckung würdiger, wenn der Bote, statt mit einer Krankheit im Bett zu liegen, ebendort die Zeit, wie Heinrich von Ofterdingen im Venusberg, nämlich von der Liebe betäubt, vergessen hätte. Und der Bote hätte müssen schon ein Mann bei Jahren gewesen sein, ein abgeklärter, weiser Bischofsbote. Dann wären die beiden Spätlesen, die in seinem Herzen und die auf den Hängen des Johannisberges, einander würdig gewesen.

Man soll übrigens nicht denken, die Edelfäule sei für einen großen und guten Wein unerlässlich. Die Rieslingtrauben enthalten auch ohne Edelfäule sehr feine Traubenbukette, die bei dem Moselwein meist sogar dem Bukett. der Edelfäule vorgezogen werden.

Die übrigen traditionellen Rebfamilien, die heute in Deutschland am häufigsten angebaut werden, heißen: Silvaner, Traminer, Ruländer, Burgunder, Portugieser, Gutedel. Über ihr Alter herrschen selbst unter den Fachgelehrten noch immer große Meinungsverschiedenheiten, und ob auch nur eine einzige von ihnen ihre Familienwurzeln bis in die römische Zeit hinabstrecken kann, ist sehr ungewiss. Man nimmt aber an, dass eine der Gutedel ähnliche Traube, in der Pfalz als »Geißdutton« und »Hammelhoden« bekannt, aus römischer Zeit stammt. Sicher aber kann man dies hohe Alter bei einer im übrigen bescheidenen Rebart nachweisen, die in der Pfalz Alben oder Elben heißt, an Saar, Ruwer und Mosel aber Elbling oder Kleinberger, in der Moselmundart: Klemperich. Wahrscheinlich brachte diese Rebe den sogenannten vinum hunnicum, während die Burgunderrebe, die Karl der Große im Rheingau und in Rheinhessen einführte, den vinum francium trug.

Der Hunnische und der Fränkische, das waren im Mittelalter die einzigen nach dem Rebherkommen getroffenen Unterscheidungsnamen auf der Weinkarte. Die heilige Hildegard, die den Dingen der Schöpfung so nahe stehende Äbtissin auf dem Ruppertsberg bei Bingen, stellt in hausfraulicher Einfachheit den Unterschied zwischen diesen beiden Weinen in der Weise fest, dass sie schreibt, der

Fränkische sei so stark, dass er sofort das Blut in Wallung bringe, weswegen man ihn mischen müsse -während das bei dem Hunnischen nicht nötig sei. Wer einmal einen Klemperich trank, wird der heiligen Frau unbedenklich recht geben, ohne nun freilich gleich ihr Rezept beim Fränkischen anzunehmen.

Die Zisterzienser führten im Verlauf ihrer Kolonisation die Burgunderrebe ein, die wir heute an der Ahr und am Mittelrhein finden. Die Silvanerrebe, die am Main schon im 16. Jahrhundert vorherrschte, scheint vom Südosten, von Transsilvanien und Österreich eingeführt zu sein. Im Laufe des 19. Jahrhunderts breitete sich diese Rebfamilie auch in der Pfalz und in Rheinhessen aus und drängte die Guttedel zurück, die sich gegen den Sauerwurm besonders anfällig zeigte.

Die Traminerrebe kam aus dem Tirolischen, wo es in der Nähe von Bozen noch heute einen Ort namens Tramin gibt. Sie wurde schon im Mittelalter im württembergischen Weinbaugebiet heimisch, später in der Pfalz und an der Nahe. Seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts aber geht ihr Anbau zurück, da sie ebenfalls für bestimmte Krankheiten besonders empfänglich ist.

Die Ruländertraube ist nichts anderes als eine graue Pinot, also Burgunder, die aus der Champagne an den Rhein gebracht wurde. Ihren Namen hat sie von Johan Seger Ruland, der sie in der Speyerer Gegend einführte.

Aus dem Weinpilgerbuch von Stefan Andres

Unser Weibruder Josef Wiemers berichtete über

Die Hochzeit der Weine

Am Rhein, am Rein, wächst guter Wein,
der will auch gut behandelt sein,
denn jeder hat ne' eigene Art,
ein Wein schmeckt hart, der andre zart,
bis man die Zwei verheirat hat.

Zu solchem Kellertrauungsfest,
da will man keine Hochzeitsgäst,
ein großes Fass ist der Altar,
ein Küfer stellt den Priester dar,
,der macht aus einem Stück ein Paar.

Doch wie durch Zauberei am Rhein,
Verbunden wird der edle Wein,
Hat jüngst ein Zecher ausstudiert,
als alle Sorten er probiert
und folgendes dann fantasiert.

Im Weinkeller lag er im Wahn,
und Fass und Fass lag neben dran,
Jed Sort' allein, streng nach Gesetz,
bis es punkt zwölf gab eine Hetz,
weil's hieß: „Verwechselt euer Plätz!"

Dann wandert all das edle Nass,
eins schlupft zum andern in das Fass,
die ganze Rheinweinlandschaft,
trotz aller Blutsverwandtschaft,
macht in dem Fass Bekanntschaft.

Der Rheingau, der umarmt die Pfalz,
die beißt dem Rheingau in den Hals,
der Hattenheimer holt voll Graus
von Hallgarten die Zang heraus
und reißt der Pfalz den Weinzahn aus.

Gau - Algesheim in süßer Ruh,
das war in Kaub beim Rendezvous
auf einmal gab's im Fass 'nen Krach,
und als vor Schreck sie wurden wach,
war'n sie im Kloster Eberbach.

Von Oppenheim bis Guntersblum
und alles, was noch drum herum
springt in ein Fass, ganz kleinen Form's,
die Weine sind was ganz enorms,
das gibt Liebfrauenmilch von Worms.

Und dann von Halmheim der Herr Knopp
hilft mit dem Binger Scharlachskopp
Dem Ingelheimer aus der Not,
der Wein, der ward vor Scham ganz rot,
hat sich gestreckt und war wie tot.

Und Elsheim will nach Rauenthal,
selbst Nierstein wechselt auch manchmal,
und dann von Zornheim so ein Hinkel,
das legt sein Ei nach Oestrich-Winkel
und gaggert dann vor lauter Dünkel.

Der Harrnheimer, was extra feins,
der kam zum Michelsberg nach Mainz,
die Stadträt riefen all: „Juchhei,
das gibt die Mainzer Stadtarznei
zum Wohl der Bürgermeisterei!“

Von Hochheim zeigt der Domdekan
das Oestricher Lenchen an,
weil es in Bacherach und Steeg
erwischt ward auf verbot'nem Weg,
im Oberweseler Geheg.

Von Ebersheim, der kleine Zwerg,
der wollt zu dem Johannisberg,
doch unterwegs verlobt er sich,
und kommt in Neudorf auf den Tisch

als Erbacher von Kiederich.

Und's Laubernheimer Silberglöckchen
hat im Domäne-Unterröckchen
auf Nackenheimer roter Erd'
mit Bodenheim intim verkehrt, und die Familie stark vermehrt.

Der Geisenheimer lebt mit Lorch
in wilder Eh'- bis dass der Storch
sich zu Besuch hat angemeldet;
dann kommt ein Rüdesheimer Held
in Assmannshausen auf die Welt.

So weiß sehr oft am Rheinstrand
kein Wein, wo seine Wiege stand,
er kommt in Flaschen rund und nett,
und dann druckt man aufs Etikett:
„Es leit en fremder Kerl im Bett!“

August Fürst, Mainz

Bei einem Ausflug in die Geschichte begegnete Lieselotte Arndgen

Diogenes

Es lebte einst Griechenland
ein Mann, „Diogenes“ genannt.

Der lehrte, dass Genügsamkeit —
der Weg sei zur Glückseligkeit.

Er aß und trank grad´ so viel,
dass er nicht ganz vom Fleische viel!

Und hüllte sich in Lumpen nur,
denn eitel war er keine Spur!

Des nachts schlief er in einer Tonne,
tagsüber saß er in der Sonne

und döste leise vor sich hin,
für Arbeit hatt´ er keinen Sinn.

Als König Alexander kam
Nach Griechenland und dort vernahm

Die Kunde von dem Sonderling,
er eines Tages zu ihm ging.

Er sah ihn in der Sonne ruhn´
und frug: „Was kann ich für Dich tun?“

Diogenes vor seiner Tonne —
Sprach: „Bitte, geh ´ mir Aus der Sonne“.

Soweit berichtet uns die Mär,
doch sagt sie leider nicht, woher

Diogenes die Tonne nahm,
sodass mir der Gedanke kam:

Das Leben des Diogenes
War doch nicht ein ganz trockenes!

Vielleicht hat er, ich sag ´s offen,
so manche Tonne ausgesoffen.

Es nicht schwer für alte Leut´
zu predigen Genügsamkeit.

Wer nicht mehr kann wie in der Jugend,
der macht halt aus der Not ´ne Tugend!

Darauf, ja dann fiel mir noch ein:
Wie wär ´ es, wenn am Rhein

wir hätten,
auch Fässer mit bequemen Betten.

Für 1,2,3 und mehr Personen —
Ich glaub bestimmt, das würd ´ sich lohnen.

Ein Pärchen könnt ´ sein Liebesglück,
genießen dann im Doppelstück.

Die Schnarcher aber kämen besser,
schön einzeln in die Halbstückfässer.

Oh, glaubt es mit, es ist kein Hohn,
dies wär ´ vielleicht ´ne Attraktion.

Für uns ´re Stadt, bald hieß es,
Hier wohnt man wie Diogenes!

Ja, hier am Rhein in einer Tonne,
tagsüber trinken wir voll Wonne —

die Fässer leer und schaffen hier
dadurch ein Nachtquartier!

So lasst uns denn die Gläser heben,
stoßt an, „Diogenes soll leben“!

Wir wollen noch viele Fässer leeren
Dem „Geisenheimer Wein“ zu Ehren“!

Prost!

Diogenes
griech. Schriftsteller
aus dem 3. Jh. v. Chr.

Nach dem literarischen Ausflug in die Antike machte Hanns-Jürgen Foerster einen gewaltigen Zeitsprung in die Zeit, in der noch Mönche in Kloster Eberbach das Klosterleben bestimmten. Perfekt in eine Mönchskutte gekleidet, berichtete Herr Foerster in seinem selbstverfassten Gedicht aus dem Leben eines

Mönches von Eberbach

Dominus vobiscum -
Jetzt fragt Ihr Euch, wo ich wohl herkomm',
drauß' von Kloster Eberbach komme ich her
und ich sage Euch: das Klosterleben, das ist schwer
Täglich heißt es Beten und Fasten nur
Ihr seht die Folgen an meiner Figur!
Nein, nein – das kommt nicht vom guten Essen,
ich habe heute kaum etwas gegessen .
Das kommt von den Exerzitien in der Klausur ,
da bildet sich automatisch diese Muskulatur .

Wie Ihr wisst, ist Fleischgenuss für uns Tabu
und alle fleischlichen Gelüste ebenso.
Nur alles was dem Wasser wird entnommen
ist von dem Fleischverbote ausgenommen.
Aber zum Beispiel Gans und Enterich
schwimmen doch im Wasser wie ein Fisch –
also kann ein Gänsebraten zart und fein
doch keine fleischliche Sünde sein !

Ähnlich ist's mit dem Rindvieh auf den Weiden.
Wir sehen keinen Grund sein Angebot zu meiden ,
denn es frisst doch nur Kräuter, Gras und Klee ;
was Ihr Gulasch nennt heißt hei „Gemüse – Soufflé,
Und das Schwein, vor allem das wilde Borstenvieh
schätzen wir Mönche ganz besonders - und wie!
Als Patron des Klosters steht es hoch im Rang
Es wühlt zwar im Dreck - das macht uns nicht bang ;
es gilt als unrein, aber erfüllt doch seinen Zweck
wir kochen' s in Weihwasser und essen dann den Speck.

Ihr seht , wir Mönche haben's wirklich schwer,
leichter ging's , wenn nicht soviel verboten wär'.
Mit dem Herrn dort oben haben wir uns arrangiert
und bis jetzt hat er auch fast alles toleriert .

Profane Arbeit ist einem Mönch wie mir zuwider ,
dafür haben wir schließlich die Laienbrüder.

Ein Beispiel:

Unser Bruder Kellermeister versteht sein Fach
und ich eifere ihm mit Begeisterung nach.
Ich probiere seine Weine ohne Unterlass
täglich gewissenhaft aus jedem einzelnen Fass,
ob auch der Jahrgang bestens sich entfalte
und jeglicher Weinkritik standhalte,
bevor man diesen edlen Klostersaft
kistenweise in alle Welt raus schafft.

Kürzlich probierte ich ein Fass, das schmeckte sonderbar ;
es roch auch eigentümlich , das war klar .
Die Mitbrüder kamen herbei und es probierte jeder -
- einer schmeckte Eisen , der nächste roch gar Leder .
Dann eilte auch der Kellermeister herbei
und erkundigte sich nach dem Geschrei .
Wir stritten und probierten immer mehr
Und plötzlich war das ganze Fässchen leer.
Überraschung aller auf dem Grund sich fand
ein kleines Schlüsselchen am Lederband!
Das war wohl einem unserer Leviten
einst beim Fässer reinigen entglitten .
Ihr seht, Mönche haben eine feine Zunge und auch Nase
und sind Kenner von dem Inhalt da im Glase .

Der Wein ist des Klosters höchstes Gut
und machte auch uns Mönchen Mut
neue Sorten dort im Steinberg zu erproben
und den Herrn dort oben bei Erfolg zu loben.
Die Priesterschaft vernahm gerne diese Kunde
und Eberbacher Messwein war in aller Munde .

Die Spätlese ist uns leider nicht gelungen,
die haben die Johannisberger uns abgerungen.
Unser Meldereiter war halt immer zu schnell –
das hat man davon, wenn man flott ist - gell?!

Jetzt soll der Steinberg unter die Erd` –
–hat man jemals so einen Blödsinn gehört ?
Ich frage mich, was soll das nützen?
Sollen die Reben jetzt im Dunkeln sitzen ?

Ihr werdet sehen wohin das alles führt –
demnächst wird Wein von "Amerika" importiert.
Ich weiß nicht, wo dieses Weingut liegt –
aber im Rheingau liegt es meines Wissens nicht .
Dieser Wein stammt direkt aus dem Labor ?
Hier kommt diese Rebsorte nirgends vor ?!

Was dieser Wein sonst noch alles besitzt –
auf jeden Fall ist er bereits gespritzt!
Für den Messwein macht das ja noch sein
der Pfarrer weiß sofort : da ist schon Wasser drin!
Aber was sonst noch drin ist in diesem Wein,
das weiß wohl nur unser Herrgott allein.

Auch Likör machen wir alle Jahre wieder ;
er hilft bei Krankheit und stärkt die Glieder.
Dabei geh' ich dem Kellermeister gern zur Hand und
prüfe das Ergebnis nach dem Brand .
Mein Urteil ist ihm äußerst wichtig,
denn keiner schafft so viele Tests wie ich.

Auf die Achtzig geh ´ ich langsam zu,
doch ich setze mich noch nicht zur Ruh ´ .
Als Legat des Klosters ziehe ich durch' s Land
um Novizen zu werben für unseren Ordensstand.
Wir Mönche denken nämlich auch an Morgen
und müssen irgendwie für Nachwuchs sorgen .

Als Messdiener war ich schon früh dabei
und probierte den Wein heimlich in der Sakristei.
Da dachte ich : Trete einfach in das Kloster ein,
dann habe ich täglich mein Quantum Wein.
Ihr Männer lacht doch gutes Essen und den Wein.
Drum rate ich Euch : Tretet in unser Kloster ein!
Gerne weise ich Euch ein und gehe schon mal vor
und erwarte Euch morgen früh am Klostertor .

Ach: Meinen Namen wollt' Ihr noch wissen ?
Mein Name ist Johannes - "Johannes der Säufer"
unter diesem Namen bin ich bekannt
im Kloster und in Stadt und Land .

Helga Diederhufen schilderte in eigenen Versen, dass es gar nicht so einfach ist,
und es Zeit, Muße und jeder Menge guter Ideen braucht, um auf einem weißen
Blatt Papier schließlich seine Gedanken nieder zu schreiben zu können.

Ein Kaiser aus längst vergangener Zeit wurde in den Versen von Wilfried Rathke
wieder lebendig als Bernward Herrmann uns mit einem „großen“ Kaiser bekannt
machte:

Karl der Große und der Johannisberg

Als Karl der Große zwischen Hopfen und Malz
am Rhein einst saß vor Ingelheims Pfalz
und die Füße, die er vor Kälte kaum spürte
in wollene Fußlappen jammervoll schnürte,
da eisige Winde, die draußen am Heulen
erzeugten an Zehen schon frostige Beulen,
und während er noch auf Brechwurzeln kaute

und starren Blicks nach Johannisberg schaute,
bemerkte er nun, stracks wie ein Bolzen,
dass dort der Schnee von gestern geschmolzen.

Da sprach der Karl, gestützt auf sein Schwert:
„Auf, auf Kameraden, aufs Pferd, aufs Pferd,
hüllt Euch in wasserabweisende Tücher,
denkt an die Rheinüberquerung von Blücher !
Wir müssen zum Rheingau hinüber und dann
pflanzen wir dort mal die Rieslinge an !“

Gesagt, getan, er zog mit dem Heere
zur Anlegestelle von Ingelheims Fähre
und setzte dort hufeklappernd auch über,
während im Ufersumpf balzten die Biber.

In Mittelheim nahmen sie erst ein paar Drinks
und zogen die B 42 nach links.
In Winkel ritt man mit frohem Geschrei
an dem Brentanohaus winkend vorbei,
aus dem Bettina ziemlich dumm guckte,
und der alte Goethe zum Fenster rausspuckte.

Nun ging's durch die Bahnunterführung nach oben
die Klepper sind durch das Ödland gestoben,
wo viele Hasen unheimlich lachten
und ungeniert ihren Hasensprung machten.

Der Karl, der vom Reiten am Hintern schon wund
passierte Johannisberg unten "Im Grund",
aufwärts klimmend stieg er wortwörtlich
über den fünfzigsten Breitengrad nördlich,
klopfte am Schloß an und küsste galant
der Fürstin Tatjana artig die Hand,
sprach ein paar Worte, leutselig, heiter,
von Pferd zu Pferd mit dem Spätlesereiter,
und hat seine Ritter mit großem Behagen
dann alle zu Winzern und Küfern geschlagen.
Sie pflanzten nun überall Reben auf Beeten.
Mit Klumpfüßen haben sie Trauben zertreten,
füllten das kostbare Naß in die Fässer,
schnitzten sich Korken mit ihrem Messer,
und haben dann solange Wein inhaliert,
bis sie bald gänzlich mumifiziert.

Der Karl sagte trunken und selig vor Glück:
„Nach Ingelheim - kehr ich nie wieder zurück !
Da drüben herrscht noch Engstirnigkeit:
das ist doch bekanntlich die eepsche Seit".
Er badete fortan sein seniles Gebein
dreimal täglich in Rheingauer Wein.

Und siehe da, die frierende Füße

und auch die Schwellung der Vorsteherdrüse
heilten bald ab beim Kaiser der Franken,
dem wir seitdem den Riesling verdanken.

Ja, um den Johannisberg rankte er Reben,
auch Benediktiner, ganz dicht daneben,
und die haben Karl, den Analphabeten,
auf Rüdeshaims Weinfest mit Pauken-Trompeten
vor Fastnachtern, die solchen Unfug gewöhnt,
mit der Krone von Assmannshausen gekrönt,
die ihn zwar wie einen Pflingstochsen schmückte,
jedoch auf die Kopfhaut wahnsinnig drückte.

Die Krone machte ihm gar keinen Spaß
weil drunter nämlich ein Hufnagel saß,
der durch den Knochen in die Hirnrinde spießte,
besonders wenn er versehentlich nieste.
Da vergoss der Karl ganz dicke Tränchen,
doch schon kam gehüpft das Oestricher Lenchen
und tat auf die Kopfplatzwunde ein Pflaster.
Am nächsten Tag - war geheilt das Desaster.

Und Karl sprach gerührt zu Liutgard dem Weibe,
„der Rheingau ist kloor, wahrhaftig, ich bleibe.
Was ist mir an Aachener Printen gelegen ?
Handkäs mit Musik, das bringt wahren Segen.
Wenn ich auf die Hügel mit herrlichem Wein schau,
die Reichsregalien hängen im Rheingau.“

Er lebte noch lange - und zechte viel Wein
und die Leber lief ihm allmählich ein.
An Edelfäule starb er, verkrustet von Schimmel,
und kam von hier - direkt in den Himmel.
Wenn Du - die Geschichte auswendig lernst,
bekommst Du den Orden wider den tierischen Ernst.

Vorgetragen von:
Bernward Herrmann

Autor:
Winfried Rathke
Im Heiligen Rausch
„Karl der Große“

Günter Neitzer setzte sich in seinen geschliffenen Versen und einem beeindruckenden Versmaß auf eine etwas ironische Art mit der Frage in auseinander: „Warum ist es am Rhein so schön?“

Die Erlebnisse eines völlig Weinunkundigen bei einer Weinverkostung unter Weinkennern schilderte unser Weinbruder Dr. Reimer aus Wiesbaden:

MEINE ERSTE WEINPROBE

Mein Freund Rupert ist ein Wein-Fex. Er gibt eine Unmenge Geld für Flaschen mit französischen Namen aus. Als er mir mal den Preis für eine nannte, auf der irgendwas mit "Rothschild" stand, war mir klar, warum die reich geworden sind. Die Weinregale in den Supermärkten beachtete Rupert erst gar nicht. Er stolzierte mit angeekelter Miene daran vorbei.

Neulich kam Rupert zu mir und sagte:

"Du trinkst doch gerne Wein, nicht?"

"Na ja", sagte ich, "wenn das Bier alle ist."

"Gut. Am Freitag ist im -Ratskeller- eine Weinprobe, da kannst Du trinken, so viel Du willst, lauter gute Sachen. Erzähl mir, wie es war."

"He", sagte ich, "da steckt doch etwas dahinter, wenn Du nicht hingehen willst."

"Kann nicht, Wein ist nur das Zweitschönste im Leben."

"Die Frau muß gut sein, wenn Du für sie sogar Wein sausen läßt."

"Hier ist meine Einladung", sagte Rupert.

Das Büttenpapier wog etwa ein halbes Pfund. Ruperts Name stand mit Goldbuchstaben darauf.

"Aber hier steht doch: Die Einladung ist nicht übertragbar", sagte ich.

"Na und? Da kennt mich keiner. Du sagst einfach, Du wärest ich."

"Das ist es ja gerade! Wenn die denken, ich wäre Du gewesen, laden sie Dich vielleicht nie wieder ein."

Rupert klopfte mir auf die Schulter. "Du wirst mir schon keine Schande machen."

Ich kam etwas zu früh. Im Foyer des Ratskellers standen etwa fünfzig meist ältere Herren in auch nicht mehr jungen Anzügen und murmelten sich an. In einer Ecke hatte sich eine Gruppe versammelt, die häufig laut lachte. Ich drängelte mich durch, weil ich auch Humor habe. In der Mitte der Gruppe stand ein Mann, den ich von irgendwoher kannte, aus dem Fernsehen oder einer Zeitschrift. Selbst beim Sprechen verlor sein Gesicht nicht den typischen, leicht angewiderten Ausdruck. Er rümpfte permanent die Nase, als würde er einen schlechten Geruch erschnüffeln. Er sagte zu den um ihn herum Stehenden: "Dann habe ich ihm knallhart gesagt: Mein lieber Mann, wenn das frisches Estragon ist, dann bin ich Paul Bocuse. Und die Trüffel schmecken wie schwarzgefärbte Pfifferlinge. Das soll fürs erste genügen, Sie Meisterkoch. Den Rest können Sie in meiner Kolumne lesen." Alle lachten. Ich fragte meinen Nachbarn: "Wer ist das?" Der sah mich mit zusammengekniffenen Augen an und sagte: "Der Kegelabend ist nebenan. Dies hier ist die Weinprobe, nur für geladene Gäste."

Endlich schienen einige der Herren trockene Kehlen zu bekommen, genau wie ich. Der Raum, in den wir gingen, sah gut aus. An jedem Platz standen ungefähr 20 Gläser. Leider war jedes nur zu einem Viertel mit Rotwein gefüllt. Ich verstand nicht ganz, warum man nicht statt dessen fünf Gläser vollgegossen hatte. Das hätte Platz gespart. Aber ich erinnerte mich an eine Bemerkung Ruperts Wein müsse atmen und ähnliches. Ich musste ja nicht abwaschen.

Ich setzte mich und nahm aus dem nächsten Glas erst mal einen kräftigen Schluck. Ich weiß nicht, ob der Wein gut war. Jedenfalls schmeckte er anders als das Sonderangebot im Laden bei mir um die Ecke. Als ich das Glas absetzte, merkte ich, dass das Gemurmel aufgehört hatte.

Alle starrten mich an.

Ein älterer Herr lenkte sie ab, in dem er seine Rede begann. Ich hatte schor, wieder Durst.

Endlich griff er nach seinem Glas, ich nach meinem zweiten.

Ich stockte mitten im Schluck. Die tranken ja gar nicht! Die hielten ihre Nasen ans Glas, setzten es ab, ohne zu trinken, schnoberten am Nächsten herum, wie der Inspektor an der Teetasse, wenn die Erbtante tot im Sessel liegt.

Ich setzte mein Glas ab. War das hier eine Art Geheimbund mit rauhen Sitten? Gab es vielleicht ein Glas, aus dem man nichts trinken durfte, weil jemand was reingeschüttet hatte? Es muß ja nicht gerade Arsen sein. Ich wartete. Das große Geschnupper dauerte an. Endlich hatte einer die Nase voll und trank. Seine Mutti war nicht streng mit ihm gewesen, er schlürfte! Doch das schien keinen zu stören, im Gegenteil, die Anderen schlürften jetzt auch. Ich schlürfte mit, Glas drei und vier hintereinander. Mein Nachbar stieß mich an:

"Sie müssen was im Glas lassen", flüsterte er. "Sie müssen doch die Weine vergleichen."

"Ich weiß nicht, was Sie meinen", sagte ich höflich. "Das ist Rotwein, das sehe ich ohne Vergleich. Außerdem habe ich Durst."

Hunger auch. Zum Glück stand vor mir ein Korb mit Brötchen. Besser als nichts. Ich machte ihn leer und spülte mit Glas sieben bis neun die Krümel aus den Zähnen.

Die Leute waren mir allmählich ganz sympathisch, obwohl sie todernste Gesichter machten und mich überhaupt nicht beachtetten. Dabei wollte ich mit allen möglichen Themen eine gepflegte Konversation anfangen.

Der Wein hatte sie in Trance versetzt. Der Mann mit der Schnüffelnase, den ich irgendwoher kannte, saß gar nicht weit von mir. Er schlürfte blitzschnell mal aus diesem, mal aus jenem Glas, warf den Kopf zurück, als wollte er gurgeln, schrieb dann etwas auf seinen Block.

Plötzlich fixierte er mich und zischte: "Schattolafit."

"Angenehm", antwortete ich, "Mai."

Dann merkte ich, dass er gar nicht mich meinte. Mein Nachbar zischte nämlich zurück: "Senktemiljon." "Schattolafit", wiederholte der andere. "Senktemiljon", sagte mein Nachbar, beinahe beleidigt. Der mit der Schnüffelnase hob sich drei Zentimeter vom Stuhl. Seine Augen funkelten.

"Schattolafit", sagte er laut.

Mein Nachbar stand auf und stieß dabei ein Glas um. "Senktemiljon", rief er.

Es erschien ein Kellner in der Tür, flüchtete aber sofort wieder. Der Mann mit der Schnüffelnase holte tief Luft und brüllte:

"Schattolafit, verflucht noch mal".

Mein Nachbar hatte eine noch lautere Stimme: "Senktemiljon, und dabei bleibt's!"

Die Schnüffelnase zog das Jackett aus:

"Wenn Sie Mumm haben, dann kommen Sie mit nach draußen."

Mein Nachbar zog ebenfalls sein Jackett aus und ging hinter dem anderen her. Ich hielt in nicht zurück, denn er hatte noch fünfzehn viertelvolle Gläser, und ich war mit meinen beinahe durch.

Die anderen hatten sich um den Streit gar nicht gekümmert. Sie schürften gurgelten, schluckten. Einem wurde schlecht. Zum Glück hatte der -Ratskeller- für solche Fälle Silberkübel auf dem Tisch bereitgestellt. Der Mann beugte sich vor und spuckte aus. Das wirkte ansteckend. Alle wollten plötzlich den Wein loswer-

den, die Kübel machten die Runde. Ich war bei Glas Nummer sieben .meines Nachbarn angelangt und dachte nicht daran, den Wein von mir zu geben. Ich hatte mich an ihn gewöhnt.

Der alte Herr, der vorhin die Rede gehalten hatte, sagte zu mir: "Nun, wie würden Sie den Wein in Glas Nummer Zwo ansprechen?" Ich sagte: "Wenn er mir auf der Straße begegnete, würde ich ihn mit -Dr. Weinanreden. Aber das ist wohl unwahrscheinlich. Bis dahin begnüge ich mich damit, den Wein ansprechend zu finden." Ich fand das witzig, aber keiner lachte. Der alte Herr versuchte es noch einmal: "Haben Sie eine Vorstellung von der Lage?" "Im Zweifel würde ich meinen: Sie ist ernst, aber nicht hoffnungslos."

Der Schattolafit- Mann kam zurück. Seine Schnüffelnase stand etwas schief. Mein Nachbar kam nicht. Er hätte auch nichts mehr davon gehabt, denn seine Gläser waren leer. Er tat mir leid, wahrscheinlich hatte ihn Schnüffelnase verprügelt.

Ich habe ein ausgeprägtes Gerechtigkeitsgefühl. Ich bin für die Schwachen. Also beugte ich mich zu Schnüffelnase und sagte ganz ruhig:

"Senktemiljon."

Das traf ihn wie ein Schlag. Er lief rot an und sackte auf dem Stuhl zusammen. Noch als sie ihn hinaustrugen, krächzte er zwischen seinen Zähnen durch: "Schattolafit."

Der alte Herr kam zu mir und schüttelte mir die Hand: "Meinen Glückwunsch. Sie waren außer ihrem bedauernswerten Nachbarn der Einzige, der das Gewächs in Nummer Zwo erkannt hat. Damit haben Sie eine Kiste dieser Köstlichkeit gewonnen. Sie sollten ihn aber noch ein paar Jahre liegen lassen, er hat noch Unreife im Geschmack." "Das tut nichts", sagte ich. "Ich trinke diese Sachen sowieso meistens als Glühwein. Zimt, Nelken und Zitronen nehmen den Geschmack schon weg. Können Sie mir noch eine Frage beantworten?" "Wenn es sein muß." "Senktemiljon ist doch sicher Französisch. Ein Schimpfwort, nehme ich an. Wie heißt das übersetzt? Mistkerl? Schwachkopf?" "Schwachkopf!" stöhnte der alte Herr und erleichte.

Seit dem redet mein Freund Rupert nicht mehr mit mir.

von Alexander Mai
aus "Gourmet" Der Spion, der aus der Küche kam.
anno 1995

Auch der schönste literarische Abend geht einmal zu Ende. In seinem Epilog schilderte Reiner Klein die Eindrücke bei einer

FESTLICHE WEINPROBE

Seht des Kellers reiche Schätze !
Edelwein in Glas gefüllt
fordert, dass man frei ihn setze.
Ob er Fleiß und Schweiß vergilt ?
Die Probe sagt's aus !
Bringt sie Applaus ?
Das Weinverkosten braucht der Mühe,
damit ein Urteil klar man ziehe !

Munter fördern seine Schritte
ins hehre Schloss den Weinesfreund,
wo in des Gebäudes Mitte
des Saales Raum
harrt der Gäste zu dem Feste.
Erwartungsvolle Menschenscharen
drängen lächelnd, froh hinein
vorbei an dem Spaliere
der Kavaliere
der Bruderschaft vom Wein – Verein.
Schnell kauft beim Bäcker man die Brötchen,
bewegt sich gleich an seinen Platz,
verneigt sich, grüßt und gibt auch Pfötchen,
spricht höflich einen netten Satz.
Veranstaltung mit Stil !
Im Saale ist es schwül !
Durch des Raumes weite Hallen
tönt leicht gedämpftes Pfropfenknallen.
Ausschenker präparieren sich,
zu eilen bald von Tisch zu Tisch.
Achtundzwanzig Proben !
Die Auswahl ist zu loben !

Die Saaltür ist noch halber offen.
Vier Promis sind noch eingetroffen.
Das setzt der Weinprob' Würde auf !
Das Präsidium atmet auf !
Das Publikum harrt eng gedrängt,
dass die Probe an nun fängt.
Das Wasser läuft im Mund zusammen,
liest man der Weine Jahrgang, Namen.
Vorfreude groß !
Jetzt geht's los !
Doch erst zwei lust'ge Melodei'n
vom örtlichen Gesangverein
erklingen stabgeleitet dirigentlich.
Nachdem erscholl der letzte Ton,
der Präses geht zum Mikrofon,
denn vor Beginn der Weingenießung
bedarf' s der freundlichen Begrüßung,

die Gast und Wein gefühlvoll huldigt.
Die Weinfreunde sind ungeduldig !
Es taucht der Probenleiter auf,
spricht auch noch den Introitus,
kommt allmählich dann zum Schluss.
Das Offizielle hört nun auf.
Die Weinprobe nimmt ihren Lauf.

Als Erster stets der Vorstand probiert,
ob der Wein auch qualifiziert.

Die Ausschanker eilen
durch Tischeszeilen.

Der Kommentator kommentiert,
wie und warum man Wein probiert,
fachwissend, kritisch und historisch,
lebendig lobend, auch euphorisch,
mit ernster Miene, mal poetisch,
praxisnah und theoretisch. –

Das Publikum lauscht seinem Wort. –
Wenn viele Proben sie begleiten,
dann fließt die Rede munter fort.

Auch bei den Gästen wirkt es Wunder:
Sie werden ganz allmählich munter.

Doch etwa in der Proben Mitten,
erscheint der Ablauf abgeschnitten.

Aber mit Beifall am weinigen Ort
Modell – gestylt und zierlich gekrönt
es zart gestimmt und elfenhaft tönt,

Weinkönigins lächelndes Wort:

Arbeit ist des Winzers Zierde,

Segen ist der Mühe Preis !

Ehrt so manchen seine Würde,

ehret uns der Hände Fleiß !

Oh, holder Friede,

wein'ge Eintracht

weilet, weilet

freundlich hier in diesem Saal,

und die Probezeit, sie eilet !

Manchem bringt das Sitzen Qual !

Worte arten zu Gesprächen.

Gelächter will den Ritus brechen.

Heiterkeit lässt sich erahnen

mit Riesling in des Blutes Bahnen.

Es wächst die Kommunikation

in heit'ren Tönen polyfon.

Rote Wangen, Augen blitzen,

so mancher hat ,nen Kleinen sitzen !

Der Kommentator kommt in's Stocken !

Der Vorsitzter bleibt nicht mehr hocken,
geht ans Mikrofon,

um mit strengem Ton

zu monieren,

insistieren,

dass Ruhe sei der Gäste Pflicht,

zu hören, was der Vortrag spricht,

begegnen soll mit Höflichkeit

dem Geist und Wort der Vortragszeit.

Beifall braust auf !

Es nimmt seinen Lauf

weiter die Geräuschkulisse,

gefördert durch des Weingeists Süße,

der wie ein Schalk im Kopfe sitzt.
Das Präsidium blickt streng,
doch die Zeit wird eng,
so dass man wohl oder übel kürze
des Vortrages Länge und auch Würze.
Noch ein Späßchen.
Gefüllt ist das Gläschen
mit letzter Probe
zum höchsten Lobe
des Weines als göttlich Geschenk.
Und dessen eingedenk
sich Alle erheben.
Weinfreunde erbeben,
mit schmatzendem Schleckern
den Nektar entdecken,
nicken bedächtig:
„Die Ausles' ist prächtig !“

Zufrieden gestimmt
man's Schlusswort aufnimmt.
Das Präsidium atmet auf.
Die Saaltür geht wieder auf.
Ausschenker stehen Spalier
hoffend, dass ihr fleißiges Werke
der scheidende Gast lohnend vermerke.
Dann schließt sich das Tor.

Wer zählt die Gäste, nennt die Namen,
die alle zu der Weinpr ob' kamen ?
„Festliche Probe trefflich gelungen !“
Kurz wird's in der Presse gebrungen !

Herzliche Dankesworte fand unser Oberreimer für die Organisatoren des Abends und natürlich auch für die Mitwirkenden, die diesen Wein-Lese-Abend gestaltet haben.

„Wein ist Poesie in Flaschen“ stellte Herbert Heise fest — und dem ist nicht hinzuzufügen.

Hans-Ludwig Kimpell

Darum ist es Rhein so schön
– 8. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer –
21. Oktober 2006

Investiturfeier im Geisenheimer Wein-Reimer-Keller

Rund 60 Geisenheimer Wein-Reimer waren zur Investitur neuer Mitglieder und zur Ehrung verdienter in ihren Wein-Reimer-Keller gekommen. Vier Weinmajestäten verliehen der Veranstaltung einen besonderen Glanz: Die Rheingauer Weinkönigin Maresa I., Katharina I. von Geisenheim, Michaela I. von Johannisberg mit ihrer Prinzessin Charlene.

Mit Bernd-Hans Gietz hatten die Wein-Reimer „den“ musikalischen Virtuosen am Keyboard gewonnen (ein Klavier kann man schlecht die Kellertreppe runterschleppen), der die Investiturfeier in hervorragender Art und Weise umrahmte.

Nach dem Gedicht zur Einleitung von Zeremonienmeisterin Donate Krappe begrüßte Oberreimer Herbert Heise die Anwesenden:

„Es ist Herbst— in diesem Jahr besonders kurz und schnelle, vielleicht sogar etwas hektisch. Eine gute Gelegenheit wie in jedem Jahr mit unserem größten Festtag im Vereinsjahr, dem Geisenheimer Wein-Reimer-Tag, wieder etwas Ruhe und Muße einkehren zu lassen.“

Im 17. Jahr der Geisenheimer Wein-Reimer treffen wir uns wieder im feierlichen Rahmen zunächst hier im Geisenheimer Wein-Reimer-Keller.

Dreiviertel des Wein-Reimer-Jahres sind vorbei, nun können wir schon viele Erfahrungen austauschen und uns daran erfreuen.

Bitte lassen Sie uns alle diesen Wein-Reimer-Tag als Höhepunkt in unserem Vereinleben nutzen, um alte Freundschaften zu bestätigen und neue Freundschaften zu schließen mit Menschen, die mit Ihnen und uns zusammen Weinkultur erfahren möchten.

Das bisherige Jahr 2006 war ein durchaus positives und gutes, mit viel Euphorie, wieder entdeckten Optimismus, erlebten Erfahrungen mit Menschen anderer Kulturen und Religionen und neuen aufkommenden Hoffnungen.

Wir alle können mithelfen, dass diese Hoffnungen Realität werden“.

Warum ist es am Rhein so schön?
Weil selbst aus den Burgruinen
neuer Hoffnung Triebe grünen,
darum ist es am Rhein so schön!

Ein herzliches Willkommen galt den vier Weinmajestäten, Waltraud Pohl von den Lorcher Weinjunkern, der Pressesensatorin Ulrike Neumann und dem Prokonsul Klaus Huber vom Weinsenat Binger Mäuseturm e.V. , den Angehörigen unseres Freundeskreises, den Gästen, Bernd-Hans-Gietz mit seinem Piano-Entertainment, den Jubilaren und den neuen Mitgliedern.

Die Aufnahme der zwei neuen Mitglieder begann mit der Lesung der Zeremonienmeisterin Donate Krappe:

„ Werte Weinmajestäten, sehr geehrte Gäste, liebe Wein-Reimerinnen, liebe Wein-Reimer,

darum ist es am Rhein so schön. Ist dies die verzweifelt banale Antwort auf eine schier unlösbare Frage? Stehen wir angesichts der Schönheit des Rheins so hilflos da, wie bei der kindlichen Frage, warum die Banane krumm sei?

Am Ende des heutigen Wein-Reimer-Tages wollen wir einer Antwort auf die Frage nach der Schönheit des Rheins doch so dicht auf den Fersen sein, wie es sich für einen Weinfreundin, einen Weinfreund geziemt. Lassen Sie uns gemeinsam die Puzzleteile der Antwort zusammentragen.

Erinnern Sie sich noch an die ersten Zeilen des Eingangsgedichtes? *„Wenn Du den Rhein nicht lernest kennen, ... bedauern muss man Dich und arm Dich nennen...“*

Nun – damit sind wir hier alle schon im Vorteil, denn wer in Geisenheim am Rhein ist, hat mit größter Wahrscheinlichkeit den Rhein wenigstens so ein, zwei mal in seinem Leben schon gesehen.

Ist das schon die Antwort? Einfach da sein? Genügt es also für den Glücklichen, der hier zu Hause ist, einfach aus dem Fenster zu schauen, um zu wissen, warum es am Rhein so schön ist? Es ist wohl nur der 1. Teil der Antwort, den Rhein zu kennen; denn was man nie gesehen hat, davon kann man kein eigenes Bild im Herzen tragen.

Welche Teile des Antwortpuzzles fehlen uns noch?

„Mutter Natur!

*Was stellt der Pracht sich gleich, mit der Du schmückst den königlichen Rhein?
Umglänzt von aller Schönheit Wunderschein,
ein göttlich Werk sieht Harald,
Täler, Flüsse, Fels, Wald und Laub,
Kornfelder, Früchte, Wein,
Herr'nlose Burgen, hauchend Scheidegrüße,
wo der Verfall bewohnt umlaubter Mauern Risse“*

So beschrieb es Lord Byron in „Child Harald“ entstanden 1812 – 1818. Die Natur also ist's und zwar nicht die schwache, menschliche, sondern die göttliche Natur am königlichen Rhein, die Lord Byron und sicherlich nicht nur ihn ins Schwärmen geraten lässt.

Schließen wir also für einen Moment die Augen und begeben uns auf eine kleine Rhein-Reise. Das weite Tal mit seinen sanften Hängen beiderseits der Ufer öffnet seine Arme, um uns bis Bingen zu geleiten. Wir fahren weiter stromabwärts, vorbei an den pittoresken Steinformationen des Rheinischen Schiefergebirges. Waldbekrönte Berge, im Wind wogende Felder und Rebzeilen bilden ein Spalier für uns, während wir unserem Puzzle ein weiteres Teil zufügen. Lord Byron konnte uns in der Tat einen Tipp geben, wo das nächste Lösungsteilchen zu finden ist: in der Natur nämlich, die sich entlang des Rheins auf das Herrlichste entfaltet.

Aber, war da nicht noch etwas? So ganz am Ende der Strophe? *Herr'nlose Burgen ..., umlaubte Mauern“* Diese Hinterlassenschaften sind eindeutig weder göttlichen, noch natürlichen. Künden sie doch von einem weiteren Teil der Antwort: dem Menschen. Wir machen den Rhein so schön! Wir haben diesem Flusstal im Positi-

ven, wie mancherorts leider auch im Negativen, in Jahrhunderten unseren menschlichen Stempel aufgedrückt. Die Burgen, die Städte, die Felder und Weinberge: Werke aus Menschenhand.

Von den gebauten sind wohl die – im Entwurf gelungenen – Brücken, die schönsten und die wichtigsten Werke, erlauben sie uns doch, einander zu begegnen und einander die Hände zu reichen – egal, auf welcher „ebschen“ Seite wir losgegangen sind, den Rhein zu überqueren.

Dieser Teil der Antwort, der Mensch, hat freilich noch mehr Teile zum Puzzle der Rhein-Rätsel-Lösung beizutragen. Den einen gebauten und den anderen Teil, nämlich das, was der Mensch aus der Natur hervorbringt, sozusagen den gekelerten Teil der Antwort, über den Sie später mehr von Klaus Büsselberg erfahren werden.

Bleibt noch der geschriebene, literarische, poetische Teil der Antwort.

Das Gefühl für die Heimat im Herzen,
mit wachem Auge ihre Schönheit zu schau' n,
beisammen sitzen im Scheine der Kerzen
und uns am goldenen Rheinwein erbauen,

all dies ist ein Teil unserer Rhein-Kultur
vom Roten Hang bis in die Rheingau - Höh'n,
zwischen Mainzer Dom und Lebensfreude pur,
darum ist es am Rhein so schön!

Und ein weiteres Puzzleteil der Antwort liegt auch in ihrem Aufnahmereim, liebe Wein-Reimer. Erzählen Sie doch darin von Ihrer Liebe zur vertrauten oder neu entdeckten Heimat am Rhein, vom Hingerissensein ob seiner Schönheit und – in nicht unerheblichem Maße – von der unterstützenden, die Heimatliebe fördernden Kraft des herrlichen Rhein-Weins.

So nimmt es nicht Wunder, das im nunmehr 17. Wein-Reimer-Jahr Menschen, die den Wein und die Weinkultur ebenso schätzen, wie die Teilhabe an unserer Gemeinschaft, sich von der Muse küssen ließen und ein Gedicht verfasst haben. Denn vor Erhalt von Aufnahmeurkunde und Emblem der Wein-Reimer gilt es bekanntlich eine Vorbedingung zu erfüllen:

FÜR GEISENHEIM UND SEINEN WEIN – EINEN REIM!"

Zuvor spielte Bernd-Hans Gietz eine Improvisation von Händels „Sarabanda“.

Michaela Hans war bisher in ihrer Eigenschaft als Johannisberger Weinkönigin Mitglied bei den Wein-Reimern. An diesem Tag wurde sie mit folgendem Reim offiziell als „normales“ Mitglied aufgenommen:

Gewachsen zwischen Reben,
gereift im vollen Sonnenschein
Charakter durch Ausbau gegeben,
so ist der Wein aus Geisenheim!

Zu genießen gilt es diesen Wein,

zu lieben gilt es diesen Ort.
Hier bin ich so gern daheim
für alle Zeit und immer fort.

Als Maresa Breuer ihr das Emblem um den Hals legen wollte, rief Michaela Hans lachend: „Da muss ich mich ja bücken!“.

Die Verse von Herr Dr. Rolf Georg Rauscher, der leider an der Investiturfeier nicht teilnehmen konnte, verlas Schreibmeister Hans-Ludwig Kimpel:

Als ich noch weilte in Budenheim,
hatte ich schon viel Berührung mit Rebe und Wein.
So richtig vertieft wurde diese Leidenschaft,
besonders der Genuss an hiesigem Rebensaft,
durch vielfältiges Kosten direkt am Rhein,
in der schönen Weinstadt: Geisenheim!

Das „Improptu in B-Dur“ war der würdige Übergang zur Ehrung verdienter Mitglieder, die schon seit 10 Jahren auf das Engste mit unserer Weinbruderschaft verbunden sind. „Nicht wenige haben dank der freundlichen und stets geöffneten Arme von Erika und Egon Lebang den Weg in unseren Verein gefunden“, sagte Donata Krappe und überreichte dem aus Mönchengladbach stammenden Ehepaar mit Wahlheimat Rüdesheim am Rhein die Ehrenurkunden.

Ein besonderes Lob galt der dritten Zehn-Jahres-Jubilarin, Kirsten Haegel, die auch nach dem Unzug nach Bad Staffelstein den Wein-Reimern die Treue gehalten hat.

Nach einem gemeinsam Umtrunk und dem Absingen unserer „Nationalhymne“, dem Wein-Reimer-Lied begab man sich zum Festabend in das Hotel „Kloster Marienthal“.

Der Riesling-Wein, das ist der Titel des Tranks,
der stets bei uns gepflegt.
Er ist das uns gegebene Mittel,
das unser Ziel und Tun umhegt.
Zu jeder Zeit, so soll es sein,
da steh' n wir ein für Riesling-Wein aus Geisenheim.

Die „Wein-Reimer“, das ist der Name,
der uns hier alle fest vereint.
So stets auch auf uns 'rer Fahne:
Für Wein wird frisch und froh gereimt!
REF: Für Geisenheim und seinen Wein
Da macht mach man gerne einen Reim,
ja, einen Reim. (Wdh.)

Das Dichten ist auch Wein-Genießen,
wobei der Vers nach innen fließt.
Doch wird gleich nach draußen sprießen,
wenn's rechte Maß gefunden ist.

REF: Für Geisenheim und seinen Wein
Da macht man gerne einen Reim,
ja, einen Reim. (Wdh.)

Festabend im Kloster Johannisberg

Mit einem „prickelnden Vergnügen“ und kleinen Appetitanregern wurden die Geisenheimer Wein-Reimer mit Ihren Freunden, Gästen und Ehrengästen auf einen gemütlichen Abend außerhalb der Formalitäten eingestimmt.

Im zweiten Teil des Abends wurden die Geschmacks- und Geruchsnerve gefragt. Ein 3-Gäng-Menü, zubereitet von Küchenmeister André Büsselberg, war so richtig nach dem Geschmack der Wein-Reimer:

Amuse

Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen

Woihinkelche mit Nudeln
Nudeln
Zweierlei Saucen

Pochierte Weißweinbirne
mit Nougatmouse und Riesling – Zabaione

Zu Beginn des Festabends begrüßte Oberreimer Herbert Heise folgende Ehrengäste:

- die Rheingauer Weinkönigin Maresa Breuer
- die Geisenheimer Weinkönigin Katharina Philipp
- die Johannisberger Weinkönigin Michaela Hans
- die Johannisberger Weinprinzessin Charlene Wollenweber

und besondere Gäste:

- Bürgermeister und langjähriges Mitglied Manfred Federhen mit seiner charmanten Gattin
- Ehren-Oberreimer Wilfried Herold mit seiner Gattin Inge
- Ehrenmitglied Reiner Klein mit seiner Gattin Rosemarie
- vom Weinsenat Binger Mäuseturm e.V.
 - Pressesenatorin Frau Ulrike Neunmann und
 - Prokonsul Herr Klaus Huber
- von den Lorcher Weinjunkern und unser Gründungsmitglied:
Albert Pohl mit seiner Gattin Waltraud

und für die Gestaltung unseres Festabends (Weinpräsentation und Thema des Abends „Darum ist es am Rhein so schön“

- Gründungsmitglied und 1. Kellermeister der Geisenheimer Wein-Reimer;
Klaus Büsselberg

für die musikalische Gestaltung: Bernd Hans Gietz

neue Geisenheimer Wein-Reimer:

- Michaela Hans

- Dr. Rolf Georg Rauscher

10-jährige Jubilare

- Kirsten Haegel
- Erika Lebang
- Egon Lebang

Im Geisenheimer Wein-Reimer Keller hat Oberreimer Herbert Heise schon darauf aufmerksam gemacht, dass die Geisenheimer Wein-Reimer ohne schon viele andere Antworten auf die Frage „Warum ist es am Rhein so schön?“ haben .

Herbert Heise hat der großen Zuhörerschar auch verraten was seine Frau Karin und er nach „nur“ 16 Jahre im Rheingau und dem Verlassen von Herten und Recklinghausen auf diese häufig gestellte Frage antworten:

- „das milde und ausgeglichene Klima mit viel mehr Sonnenstunden als an Emscher und Lippe
- die offenen Rheingauer, die wir in den Straußwirtschaften schnell kennengelernt haben
- der Rhein ist gleichbedeutend für: Freizeit und Natur mit Fauna und Flora
- Hier ist die Weinkultur b-greifbar nahe
- Wir erleben tagtäglich die Winzer in ihrem Wirkungskreis
- Die Geburtsstätten von „Cabinet“ und „Spätlese“ liegen vor unserer Tür
- Der Spätlese-Reiter winkt uns täglich zu
- Hier gibt es „Lebensfreude pur“ bis ins hohe Alter – schauen Sie nur mal an einem frühen Nachmittag in der Woche in eine Straußwirtschaft
- eine Weinbruderschaft, die unserem Vestischen Weinkonvent in Recklinghausen sehr ähnlich ist, hat uns neue Freunde gebracht
- und außerdem:
Wir wollen es uns nicht mit unseren Weinfreunden aus Recklinghausen verderben, die darauf bestehen, bei uns ein sicheres Ziel im Rheingau haben.“

Freundliche Worte der Begrüßung richteten auch die Wein-Majestäten an die Wein-Reimer und Maresa Breuer hatte das folgende Gedicht parat:

Herzlich grüß jetzt alle Reimer,
auch wenn nicht alle Geisenheimer.

Hier in Johannisberg ist's gewesen
Wo man erfand die späte Lese.

Der Kurier kam vom Wege ab,
machte Aus Hunger zu früh schlapp,
oder wurd' von Räuberhand
überfall'n im Nassauland,
oder verfiel nicht weit vom Pfädche
einem jungen Hessemädche.

Derweil die Trauben hier am Rhein,
labten sich im Sonnenschein.
Sie reiften gut und immer weiter,
dank dem verschwund'nen Spätles'reiter.

Als endlich dieser kam zurück,

übers Ländche, durch's Gebück
wurde nachgeholt die Lese,
dass war die erst' Spätlese gewesen.

Und die Moral von der Geschichte,
zu früh zu sein, das lohnt sich nicht.
Auch wenn die Erntemenge klein,
wie dieses Jahr, genießt den Wein.

Die Wein-Reimer bedankten sich mit viel Applaus bei der Rheingauer Weinkönigin für dieses Gedicht. Leider konnte Frau Breuer nicht den ganzen Abend bei unserer Weinbruderschaft verbringen, da Sie um Mitternacht das Flugzeug nach China unbedingt erreichen musste,

Klaus Büsselberg, Gründungsmitglied der Geisenheimer Wein-Reimer, 1.Kellermeister der Geisenheimer Wein-Reimer und Ehrenmitglied unserer Weinbruderschaft führte routiniert durch die diese Weinprobe, die uns auf eine vinologische, geschichts- und gedichtreiche Reise durch unsere Kulturlandschaft und durch das Weltkulturerbe Mittelrheintal.

Als ideale Essenbegleiter erwiesen sich neben dem 2005er Johannisberger Erntebringer, trocken, aus dem Weingut A. Zerbe auch der 2005er Rauenthaler Steinmächer, Riesling QbA halbtrocken, von den Winzern von Erbach.

„Warum ist es am Rhein so schön“ stellte Bernd Hans Gietz musikalisch die Frage ehe Klaus Büsselberg die Anwesenden auf die Weinprobe einstimmte:

Warum ist am Rhein so schön?
Warum ist es am Rhein so schön?
Warum ist es am Rhein so schön. Am Rhein so schön?
Weil die Mädels so lustig
Und die Burschen so durstig!
Darum ist es am Rhein so schön!
Darum ist es am Rhein so schön, am Rhein so schön!

Weil so heiß dort das Blut ist
Und der Wein dort so gut ist

Weil die Mädels so treu sind
Und die Burschen so frei sind:

Fährt man mit dem Auto durchs Rheintal talwärts, begegnen dem kulturbewusst „Zeitwanderer“ steinerne Zeitzeugen der Vergangenheit: In Oppenheim die Katharinenkirche, das Kloster Eberbach, Schloss Johannisberg, die Loreley und 40 Burgen recht und links des Rheins, unserer einmaligen Flusslandschaft:

An den Rheinfluss

Der dich erstlich ernannte Rhein
wollte, glaub ich sprechen: Wein:
Der die erstlich ernannte Rhenus –

Wollte, glaub ich sprechen: Venus:
Was die Venus im Latein —
Ist uns, Rhenus, deutsch dein Wein.

Zum Wein Nr. 2, dem „Rauenthaler Steinmächer“ wusste Klaus Büsselberg anzu merken, dass der Wein nicht immer in der für uns so gewohnten Menge bereit stand.

Blicken wir zurück in die Analen des dreißigjährigen Krieges. In den Aufzeichnungen finden wir folgende Notiz:

„Wenn auch der Weinbau infolge des Dreißigjährigen Krieges erheblich in Deutschland eingeschränkt wurde, er verschwand fast ganz aus dem Norden so hatten die Deutschen noch immer mehr als genug zu trinken. Das Pokulieren (alter Begriff: „Bechern und Zechen“) hielt sich. So konnten die Cavaliere am Hofe August des Starken namentlich bei Anwesenheit der Polen nichts anderes zu tun, als ihre Zechkraft zu bewähren.

Nicht besser war es in Stuttgart, wo ein Würzburger Geheimrat Sieger im Kampf mit den dortigen Hofleuten blieb. Großer Durst herrschte vor allem

An den der Frauen ermangelnden geistlichen Höfen wie zu Fulda und Würzburg, zu Mainz und zu Trier.

An dieser Stelle sollte nicht vergessen werden, den Namen „Friedrich Freiherr von Logau, auch Salomon von Golaw“ zu erwähnen (* Januar, nach anderen Angaben Juni [1604](#) auf *Gut Brockuth*, heute Brochocin bei [Nimptsch](#), heute Niemcza/[Schlesien](#), † [24.](#) oder [25. Juli 1655](#) in [Liegnitz](#), heute Legnica), der sich kritische mit seiner Zeit auseinandersetzte.

„**Friedrich Freiherr von Logau**, auch Salomon von Golaw (* Januar, nach anderen Angaben Juni [1604](#) auf *Gut Brockuth*, heute Brochocin bei [Nimptsch](#), heute Niemcza/[Schlesien](#), † [24.](#) oder [25. Juli 1655](#) in [Liegnitz](#), heute Legnica) war ein Dichter des [Barock](#). Und er verstand es auch als Satiriker der Zeit seinen Stempel aufzudrücken.

Wen sein Schicksal heißt ertrinken:
Darf drum nicht in ´s Wasser sinken.
Alldieweil ein deutscher Mann
Auch im Glas Ersaufen kann.

In diese Zeit passt auch das folgende Lied:

An die Deutschen

Bleibt beim Saufen! Bleibt beim Saufen!
Sauft ihre Deutschen immer hin!
Nur die Mode, nur Mode,
Laßt zu allen Teufeln ziehn!

Trink' Wein und erwerbe,
Trink' Wasser und verderbe;
Besser: Wein getrunken und erworben,
Denn Wasser getrunken und verdorben.

Der Wein
Tut das Sein';
Wenn er's nut tut,
Ist er nit gut.

Mit dem Wein Nr. 3, einem 2005er „Niersteiner Riesling“ aus der Staatsdomäne Oppenheim“ begann die vinologische, und poetische Reise durch unsere Kulturlandschaft. Das Weinanbaugebiet Rheinhessen erstreckt sich von Bingen bis Worms und wird auch das Land der „1000 Hügel genannt“ Das heutige Weinland Rheinhessen wurde im Jahre 1900 gegründet.

Die älteste Lage ist der „Niersteiner Glöck“ der bereits im Jahre 7-42 urkundlich erwähnt wurde.

Von Martin Luther weiß die Geschichte folgendes zu berichten:

„Martin Luther hatte einen guten Trunk, und man erzählt, dass er das Lied 'Ein feste Burg ist unser Gott' bei einer Flasche Niersteiner in Oppenheimer geschrieben habe. Er kannte jedoch auch den gigantischen Durst seiner Landsleute, der gerade im 16. Jahrhundert Triumphe des Unmaßes“ feierte.

Dass die Deutschen die größten Anstrengungen machten, um ihren Durst zu stillen, sprach sich natürlich auch in Europa und mahnte zur Vorsicht im Umgang mit Ihnen So soll Heinrich der IV“ von Frankreich es abgelehnt haben, eine deutsche Prinzessin zu heiraten,, weil er kein Weinfass neben sich im Bett haben wollte.“

„Zeigt her eure Füße“

Dass Jesus Christus Wasser zu Wein verwandelte, darf als bekannt vorausgesetzt werden. Dass er wusste, dass ihm dies als Panscherei ausgelegt werden konnte, war seinem Schuhwerk zu entnehmen —meinte zumindest ein Rheingauer:“ „Jesus trug Sandalen – damit man ihm nicht alles in die Schuhe schieben konnte.“

Ein anderer „Zeitgenosse“ war Johannes Pauli (* um 1455 in [Pfedersheim/Elsass](#), † nach 1530 in [Thann](#)) war ein Franziskanermönch und deutscher Schwankdichter. Pauli promovierte in [Straßburg](#) zum Magister der freien Künste und trat dann dem [Franziskanerorden](#) bei. Seit [1479](#) wirkte er in Thann. [1499](#) war er Prediger in dem nach [Oppenheim](#) berufenen Konvent seines Ordens, danach war er im Barfüßerkloster [Bern](#) tätig. [1506](#) bis [1510](#) war er Vorsteher des Barfüßerklosters in Straßburg. Hier hörte er die Predigten des [Johann Geiler von Kaysersberg](#), die großenteils durch seine Aufzeichnungen überliefert sind. Sie erschienen unter den Titeln "Evangelibuch" ([1515](#)), "Emeis" ([1517](#)) und "Brösamlin".

Dass zu Johannes Paulis Zeiten die Trunkenheit das allgemeine Laster war; beweist die Tatsache, dass er gleich 15 Predigtmärlein zum Thema „Trunckenheit“ vorlegt.

Mit welcher grobianischen Unbekümmertheit man damals den Wein in sich hineingießt, zeigt das verbreitete Büchlein „Über die verschiedenen Trinker und die und die Vermeidung der Trunkenheit“.

Mit dem Wein Nr. 4, einem 2005er Bacharacher Gutsriesling (Riesling QbA trocken) aus dem Weingut Ratzenberger in Bacharach konnte man einen weiteren Wein aus dem Weinanbaugebiet Mittelrhein genießen .

Dazu ein Vers:

Schmatzen bei Trinken ist nicht fein,
Kann andren Leuten nur widrig sein.
Durch die Zähne sürfeln klingt gar nicht schön,
solch Trinken gibt ein schlecht Getön.
Manch einer trinkt mit solchem Geschrei,
als käme eine Kuh vom Heu.
Nachtrinken Ehre sonst gebot,
Jetzt ist dem Weinschleuch nur noch Not,
dass er schnell möge trinken vor:
Das Trinkgeschirr hebt er empor
Und bringt dir einen ‚frohen Trunk‘,
damit sein Becher macht glunk, glunk;
Er meint, dass er den andren ehrt,
wenn er den Humpen leer umkehrt.
Ich misse gern die feine Sitte,
dass man vor mir das Glas umschütte
oder dass man mich zu trinken bitte;
Ich trink für mich, doch keinem zu:
Wer sich gern füllt, ist eine Kuh.“

Die charmanten Weinausschänkerinnen: Maresa Breuer (Rheingauer Weinkönigin), Michaela Hans (Johannisberger Weinkönigin), Charlene Wollenweber (Johannisberger Weinprinzessin und Katharina Philipp (Geisenheimer Weinkönigin) sowie unsere Zeremonienmeisterin Donata Krappe waren die Garanten für einen reibungslosen Ausschank der Probenweine.

Jetzt konnte der Wein Nr. 5 verkostet werden: 2005er Geisenheimer Kläuserweg (Riesling Spätlese trocken) aus dem Weingut Karlo Dillmann in Geisenheim. Der Name „Kläuserweg; so wusste Klaus Büsselberg zu berichten, stammt aus der alten Bezeichnung „Via clusen „ und bedeutet soviel wie „Weg zur Klaus“.

Ludwig Christoph Heinrich Hölty (* [21. Dezember 1748](#) in [Mariensee](#) (heute Ortsteil von [Neustadt am Rübenberge](#)) bei [Hannover](#), † [1. September 1776](#) in [Hannover](#)) war ein volkstümlicher Dichter im Umfeld des [Hainbunds](#). Er liebte die freundschaftliche Runde an einer reich gedeckten Tafel. Johann Heinrich Voß, selbst ein wackerer Genießer erzählt. „Sonderlich wo Rheinwein blinkte, war er sehr fröhlich. Er lagerte auf Rosenblätter, salbte wie Anakreon seinen Bart mit Balsam und machte so gewaltige Anstalten zum Trinken, als ob aus dem Schlusse sein Rheinweinliedes Ernst werden sollte“, nämlich unter den Tisch zu fallen:

Ein Leben wie im Paradies
Gewährt uns Vater Rhein;
Ich geb es zu, ein Kuß ist süß,
Doch süßer ist ihr Wein.
Ich bin so fröhlich wie ein Reh,

das um die Quelle tanzt,
wenn ich den lieben Schenktisch seh'
und Gläser drauf gepflanzt.

Was kümmert mich die ganze Welt,
Wenn ´s liebe Gläslein winkt,
Und Traubensaft, der mir gefällt,
An meiner Lippe blinkt?
Dann trink ´ich wie ein Götterkind
Die volle Flasche leer,
Das mir Blut durch die Adern rinnt,
Und tauml´ und fordre mehr mehr.

Die Erde wär´ ein Jammertal,
Wie unser Pfarrer spricht,
Des Menschen Leben Müh und Qual,
Hättt´ er den Rheinwein nicht.
Der macht die kalte Seele warm,
Der allerkleinste Topf
Vertreibt den ganzen Grillenschwarm
Dem Zecher aus dem Kopf.

Das ist die wahre Panacee,
Der ist für alles gut,
ER heilet Hirn- und Magenweh
Und was er weiter tut.
Drum leeb das gelobte Land,
Das uns den Wein erzog!
Der Winzer, den ihn pflanzt´ und band,
Der Winzer lebe hoch!

Und jede schöne Winzernin,
Die uns die Trauben las,
Weih´ ich wie meiner Königin
Ein volles Deckelglas! Es lebe jeder deutscher Mann
De seinen Rheinwein trinkt,
So lang er´s Kelchglas halten kann,
Und dann zu Boden sinkt!

Mit dem Wein Nr. 6, einem 2005er Rheingau Riesling Classic aus dem Weingut Michael Gietz in Johannisberg, setzten die Wein-Reimer ihre Weinprobenreise fort und machten in Johannisberg halt.

Die Bezeichnung „Classic“, so Klaus Büsselberg, ist seit dem Jahrgang 2000 ein klar definiertes Qualitäts- und Geschmacksprofil der Region. Der Restzuckergehalt dar 15 gr./Liter nicht übersteigen.

Bei einem Ausflug in die (Wein)Geschichte werden wir auch bei Hans Jacob Christoffel von Grimmelshausen fündig.

Klaus Büsselberg zitiert aus: Die Simplicianischen Schriften des Hans Jacob Christoffel von Grimmelshausen. Hrsg. von Franz Riederer. 2 Bde. Neunhof bei Leipzig 1939.

Hans Jacob Christoffel von Grimmelshausen (geh. 1622 in Gelnhausen - gest. 1676 in Renchen Baden) hatte, was den Wein betrifft, den besten Anschauungsunterricht bei seinem Großvater, der in Gelnhausen eine Wirtschaft besaß und wohl auch Gelnhäuser eingeschickt haben wird, den es damals noch gab und über dessen Qualität kein Zeugnis auf uns gekommen ist. Nach Verwüstung der Stadt schloss sich der junge Grimmelshausen den kaiserlichen Truppen an und geriet 1635 in Kassel in Gefangenschaft. Er schaffte es vom Troßbub bis zum Musketier und schließlich zum Regimentsschreiber. 1649 heiratete er in Offenburg, nahm Abschied als Soldat und wurde Schaffner in Schauenburger Diensten zu Gaisbach im Renchtal. Mit gespartem Geld kaufte er das Wirtshaus «Zum silbernen Stern» in Gaisbach, wo er neben seiner Arbeit als Wirt noch Zeit fand, seinen ersten Roman «Der fliegende Wandersmann zum Monde und seine erste Satire „Der satirische Pilgram“ zu schreiben. 1667 wurde er bischöflich Straßburger Schultheiß zu Renchen, was ihn wohl dazu bewog, katholisch zu werden.

In seinem Hauptwerk «Der Abenteuerliche Simplicissimus Teutsch. Das ist: Die Beschreibung des Lebens eines seltzamen Vaganten, genannt Melchior Sternfels von Fuchshaim . . .» Mompelgart 1669) sowie in den andern simplicianischen Schriften werden die Beglückungen des Weins und ihre misslichen Folgen, so da sind Katzenjammer und der Speiteufel, anschaulichst und mit ironischer Gelehrsamkeit beschrieben. Als der junge Simplex zum ersten Mal Betrunkene sieht; versteht er die Welt nicht mehr.

"Simplex sieht erstmals berauschte Leut,
Meinet, sie seien nicht worden gescheit.»

«Ich sah einmal, dass diese Gäste die Trachten fraßen wie Säue, darauf sofften wie die Kühe, sich dabei stellten wie die Esel, und alle endlich kotzten wie die Gerbehunde. Den edlen Hochheimer, Bacheracher und Klingenbergger gossen sie mit kübelmäßigen Gläsern in Magen hinunter, welche ihre Wirkungen gleich oben im Kopfe verspüren ließen. Darauf sah ich meinen Wunder, wie sich alles veränderte, nämlich -verständige Leute, die kurz zuvor ihre fünf Sinne doch gesund beieinander gehabt und treffliche Diskurse auf die Bahn gebracht hatten, wie sie jetzt urplötzlich anfangen, närrisch zu tun und die albernsten Dinge von der Welt vorzubringen. Die großen Torheiten, die sie begingen, und die großen Trünke, die sie einander zubrachten, wurden je länger je größer, also daß es schiene, als ob diese beiden um die Wette miteinander stritten, welcher unter ihnen am größten wäre; zuletzt verkehrte sich ihr Kampf in eine unflätige Sauerei. Nichts artlicheres war, als dass ich nicht wusste, woher ihnen der Dürmel kam, sintemal mir die Wirkung des Weins oder die Trunkenheit selbst noch allerdings unbekannt gewesen, welches dann lustige Grillen und Phantastengedanken in meinem wunderlichen Nachsinnen setzte; ich sah wohl ihre seltsamen Mienen, ich wusste aber den Ursprung ihres Zustandes nicht. Bis dahin hatte jeder mit gutem Appetit das Geschirr geleert, als aber die Mägen gefüllt waren, hielt es härter als bei einem Fuhrmann, der mit geruhtem Gespann auf der Ebene wohl fortkommen, am Berge aber nicht vorwärtskommen kann. Nachdem aber die Köpfe auch doll wurden, ersetzte ihre Unmöglichkeit entweder des einen Courage, die er im Wein eingesoffen, oder beim andern die Treuherzigkeit, seinem Freund eins zubringen, oder beim andern die Teutsche Redlichkeit, ritterlich Bescheid zu tun. Nachdem aber solches die Länge auch nicht bestehen konnte, beschwor ein jeder den andern bei großen Herren und sonst lieben Freunden oder bei seiner Liebsten Gesundheit, den Wein maßweis in sich zu schütten, worüber manchem die Augen übergingen, und der Angstschweiß ausbrach; doch mußte es gesoffen sein.»

Der Trinker von Gottes und Rechtswegen
— Romanze —

Ich hatt' in meiner Mutter Leib
Gewohnt ein halbes Jahr,
Da sprang zu hoch das junge Weib,
Dacht' nicht an die Gefahr.
Auf einem Weinberg tanzte sie
Bei einem Winzerfest;
Das Röcklein flog bis an die Knie,
Das Mieder saß nicht fest.

Da roch ich was von Rebensaft,
Da hört' ich Gläserklang,
Und flugs heraus aus meiner Haft Sprang ich in wildem Drang.
Sie legen mich aufs Rebenlaub,
Sie sprengten mich mit Wein,
Ich blieb nicht blind und stumm und taub,
Und sog die Tropfen ein.

Ein Schenkwirt war mein Herr Papa,
Goß immer ein und aus.
Das Wasser stand dem Weine näh
Allzeit in seinem Haus.
Und als der Pfaff nach Wasser rief,
Daß er mich taufte drein,
Mein Vater sich in Eil' verlieb
Und brachte blanken Wein.

Damit begoß der heil'ge Mann
Mein Haupt und mein Gesicht,
Und sprach dazu den Segen dann,
Ich schrie und muckte nicht.
In sel'gem Rausche lag ich da
Den ganzen lieben Tag;
Sie glaubten schon mein Ende nah,
Da ward ich jauchzend wach.

Und als ich lernte selber stehen
Trieb ich's wie mein Papa:
Sollt' ich zum Wasserfasse gehe,
Gar oft ich mich versah,
Und schöpfte nebenbei hinein;
Ich war der ein'ge Gast im Haus,
Der zechte reinen Wein.,

Und nun, ihr Leute, sagt mir an,
Wie sollt' es anders sein,
Als daß mein Mund nichts trinken kann,
Als guten reinen Wein?
Er ist's, der vor der Zeit mich rief

In diese Welt heraus;
Wär' er nicht mehr, fürwahr ich lief
Auch vor der Zeit hinaus.

Er ist es auch, der mich hernach
Zum Christen hat gemacht,
Das hab' ich mir so manchen Tag
Fein Christlich überdacht.
Und weil`s muhammedaniisch ist,
Zu trinken keinen Wein,
Weil ich beim trinken ein guter Christ
Trotz Türk' und Teufel sein!

Auf den Wein Nr. 7, einem 2004er Johannisberg Riesling, QbA, feinherb, aus dem Bischöflichen Weingut in Rüdesheim folgte der achte Wein auf der Probenliste. Es wurde ein 2004er Winkler Gutenberg, Riesling Kabinett, aus dem Weingut Hanka in Johannisberg ausgeschenkt.

Bei einer Reise durch die Geschichte begegneten wir auch Matthias Claudius (geb. 15.08.1740 in Reinfeld; gest. am 21.01.1815 in Hamburg). Er studierte Jura und Staatswissenschaften in Jena und übernahm 1771 die Schriftleitung des „Wandsbecker Boten“ und begnügte sich mit dem freien schriftstellerischen Leben, das damals mehr denn heute ein Kunststück war. 1785 erhielt er eine Unterstützung des Kronprinzen von Dänemark. 1788 wurde er Revisor der Schleswig-Holsteinischen Bank in Altona. Weinrunden kannte er vom Göttinger Hainbund her mit dessen Mitgliedern er eng befreundet war. Er musste sehr sparsam mit seiner Familie leben, aber wenn er einmal zu einer Flasche Wein gelang, genoss er ihn in christlicher Dankbarkeit. Sein Trink- und Rheinweinlied verraten, dass er die besten Weinerfahrungen hat:

Rheinweinlied

Bekränzt mit Laub den lieben vollen Becher,
Und trinkt ihn fröhlich leer. '
In ganz Europa, ihr, Herren Zecher!
Ist solch ein Wein nicht mehr.

Er kommt nicht her aus Hungarn noch aus Polen,
Noch wo man Franzmänsch spricht; .
Da mag Sankt Veit, der Ritter; Wein sich holen,
Wir holen ihn da nicht.

Ihn bringt das Vaterland aus seiner Fülle;
Wie wär er sonst so gut!
Wie wär er sonst so edel, wäre stille
Und doch voll Kraft und Mut!

Er wächst nicht überall im deutschen Reiche;
Und viele Berge, hört,
Sind, wie die weiland Kreter, faule Bäuche,
Und nicht der Stelle wert.

Thüringens Berge zum Exempel bringen
Gewächs sieht aus wie Wein;
Ist's aber nicht. Man kann dabei nicht singen,
Dabei nicht fröhlich sein.

Im Erzgebirge dürft ihr auch nicht suchen,
Wenn ihr Wein finden wollt.
Das bringt nur Silbererz und Kobaltkuchen,
Und etwas Lausegold.

Der Blöcksberg ist der lange Herr Philister,
Er macht nur Wind wie der;..,
Drum tanzen auch der Kuckuck und sein Küster
Auf ihm die Kreuz und Quer.

Am Rhein, am Rhein, da wachsen unsre Reben;.
Gesegnet sei der Rhein!
Da wachsen sie am Ufer hin und geben
Uns diesen Labewein

So trinkt ihr denn und laßt uns allewege .
Uns freun und fröhlich sein!
Und wüßten wir, wo jemand traurig läge,
Wir gäben ihm den Wein.

Mit dem Wein Nr. 9 probieren wir einen 2003er Lorcher Kapellenberg, Riesling Kabinett aus dem Weingut Weiler in Lorch.

Der Name „Kapellenberg hat seinen Ursprung in der im Jahre 1364 erwähnten Kapelle.

Wenn wir an Wein denken, dann denken wir auch an Johann Wolfgang von Goethe, der einen guten Tropfen Wein nicht verachtete. Folgende Anekdote entstammte seiner Feder:

„Weimar, 27. August 1818

Goethes Diener, Kerl, erhielt Am 27. August früh Befehl, zwei Flaschern Wein, Rotwein, nebst zwei Gläsern heraufzubringen und in den gegenüberliegenden Fenstern aufzustellen. Nachdem dies geschehen, begann Goethe seinen Rundgang im Zimmer, wobei er in Zwischenräumen an einem Fenster stehen blieb, dann am anderen, um jedes Mal ein Glas zu leeren. Nach einer geraumen Weile trat der Arzt Wilhelm Rehbein ein.

Goethe: Ihr seid mir ein schöner Freund! Was für einen Tag haben wir heute und welches Datum?

Rehbein: Den 27. August, Exzellenz.

Goethe: Nein, es ist der 28. und mein Geburtstag.

Rehbein: Ach was, den vergesse ich nie; wir haben den 27.

Goethe (klingelt, Karl tritt ein): Was für ein Datum haben wir heute?

Karl: Den 27., Exzellenz

Goethe: Dass Dich – den Kalender her! (Karl bringt den Kalender. Nach langer Pause):
Donnerwetter! Da habe ich mich umsonst besoffen.“

Mit dem ausgedenkten Wein Nr. 10, einem 2004 er Oppenheimer Herrenberg Spätlese aus der Staatsdomäne Oppenheim probierten wir die erste Spätlese des abends.

Konrad Gottlieb Pfeffel (1736 – 1809) schrieb nach dem Vorbild Gellerts u7nd Florians Fabeln, in den er mitunter einen volkstümlichen Ton anschlug. In seinem Fundus finden den folgenden Vierzeiler:

„Ein Zecher war bereit zu scheiden,
Sein Weib betränte sein Gesicht.
Ach, rief er, Liebe, weine, nicht!
Ich konnte nie das Wasser leiden.“

Es hat sich an diesem Abend sehr schnell herum gesprochen, dass in unserer Mitte ein Mitglied seinen Geburtstag feiert. Es war Karin Heise, die Frau unseres Oberreimers. Ehren-Oberreimer Wilfried Herold ließ s sucht nicht nehmen, ihr persönlichen den Geburtstagsstrauß zu überreichen.

Ausgedenkt wurde nun mit der Nr. 11 eine 2004 er Eltviller Kalbspflicht Riesling Spätlese aus dem Weingut C. Belz Erben, Eltville.

Klaus Büsselberg erläuterte, dass der Name „Kalbspflicht“ von den geflochtenen Zäunen stammt.

Über den „Anfang des Weinbaus am Rheinstrom“ informiert uns die Geschichte:

„Aus: Christopherus Lehmann, Chronica der Freyen Reichs-Stadt Speyer. Franckfurt am Mayn MDCLXIL.

Kaiser Domitian erließ 91 n. Chr. ein Pflanzverbot für den Wein. Sueton berichtet darüber: Als einmal neben einem reichen Weinertrag ein Mangel an Getreide eintrat, meinte er (Domitian), der Feldbau werde aus Vorliebe für den Weinbau hintangesetzt und erließ den Befehl, in Italien dürfe niemand neue Weinberge anlegen und in den Provinzen müßten die Weinpflanzungen insoweit ausgerottet werden, daß höchstens die Hälfte derselben stehen bleibe, beharrte aber nicht auf der Durchführung dieser Maßregel. Man glaubte, nichts habe ihn mehr veranlaßt, seine Verordnung über die Ausrottung der Weinberge fallen zu lassen, als der Umstand, daß eine Schmähschrift verbreitet wurde, welche die Verse enthielt:

Nagest du auch bis zur Wurzel mich ab, doch trag ich noch so viel, um zu spenden, wenn dich, Caesar, als Opfer man fällt.

Kaiser Probusi von dem nicht überliefert ist, daß er den Wein besonders schätzte, hat gleichwohl das Pflanzverbot Domitians wieder aufgehoben, als er nicht nur den Ausbau der Rhein- und Donaugrenzen verstärkte, sondern sich auch mit solcher Hingabe der Weinkultivierung im nördlichen Teil des römischen Reiches widmete, daß die Legende ihn gleich zum wahren Begründer des Weinbaus: für diese Gebiete machte. Das hat Friedrich Bassermann-Jordan in seiner «Geschichte des Weinbaus» (Frankfurt am Main 1907) mit Recht in Zweifel gezogen. Probus hatte in seiner kurzen Regierungszeit anderes zu tun. Ihm kann nur nachgerühmt werden, daß er den Weinbau am Rhein gefördert habe (vgl. Bassermann-Jordan 1,32 ff).

Nicht minder hat Johann Hermann_Dielhelm den Wein am Rhein gepriesen: «Mit was für Anmutigkeiten unser Rhein während seines Laufes fast durchgehends die Sinne erfreue, kann von niemand besser als denjenigen Reisenden beschrieben werden, die der Handlung wegen oder zur Lust selbige Gegenden in Augenschein genommen haben. Denn so weit sich sein Lauf erstreckt, bewässert er durchge-

hends die schönsten Landschaften, in welche der grundgütige Schöpfer einen reichen Segen geleet hat, daß man alles, was zu des Menschen notdürftiger Verpflegung dienlich ist, darinnen antrifft. Die Schweiz und das Schwabenland, welche er gleich mach seinem Ausfluß aus dem Bodenssee bespület, bringen uns ziemlichen Wein, und wem ist zu Basel der edle Marggräfler nichtbekannt? Was zeigt nicht der Sundgau und Breisgau, nebst dem fruchtbaren Elsaß dem Auge, der Nase und dem Geschmack für einen überfluß und Menge alles desjenigen, was zur Sättigung des Vergnügens der dasigen Bewohner gereicht und hinlänglich ist? Was reichert uns nicht die edle Pfalz an Wein und Früchten? Nur einige der vornehmsten namhaft zu machen, so ist ehemals der bei Speyer gewachsene sogenannte Gänsfüßer, an dessen statt nunmehr der herrliche Rulandswein berühmt ist, und wem ist nicht die sogenannte Liebfrauenmilch, so bei Worms wächst, bekannt. Nicht weniger stehen auch der Niersteiner, der Laubenheimer u. a. in besonderm Ruf. Insonderheit ist der Strich des Landes zwischen Mainz und Bingen, oder der bekannte Rheingau, nicht allein an allerlei Feld- und Gartenfrüchten, vornehmlich aber mit dem vortrefflichsten Weinwachs gesegnet, von dem der Rüdesheimer, Johannisberger, Rauenthaler und weiter hinunter der Bacharacher unstreitig für die edelsten in ganz Deutschland und von den Weinken- nern hoch geschätzt und fleißig aufgekauft werden. Unter den niederrheini- schen Weinen ist nebst andern der Horchheimer, der Hünninger Bleichert im Ruf. In Summa: Der Rheinwein wird von jedermann wegen seiner durchgehenden Kraft und seines herzhaften Geschmacks halber für den alleredelsten unter allen Weinen in der Welt gehandelt, daher man auch im Sprichwort zu sagen pflegt: . Frankenwein Krankenwein; Neckarwein schlechter Wein; aber Rheinwein fein Wein.» (Aus: Johann Hermann Diethelm. Rheinischer Antiquarius, oder Ausführliche Beschreibung des Rheinstroms, Frankfurt und Leipzig 1776.)

Mit der 2005er Oberdiebacher Fürstenberg Riesling Auslese aus dem Weingut Dr. Kauer, Bacharach.

Im Weinanbaugebiet Mittelrhein gibt es 100 Haupterwerbsswinzer und 5 Winzer- genossenschaften. Das Weingut Dr. Randolf Kauer gehört zu den „TOP-Ten“ Weingütern am Mittelrhein. Zu diesen Weingütern zählen u.a. die Weingüter Jost, Müller, Weingart und Ratzenberger.

Wie der Wein an den Rhein gekommen ist, erzählt uns die Rheinsage von E.v. Geipel:

Am Rhein, am grünen Rheine, da ist so mild die Nacht;
Die Rebenhügel liegen in goldner Mondenpracht.
Und an Hügeln wandelt ein hoher Schatten her
Mit Schwert und Purpurmantel, die Krone vom Golde schwer.

Das ist der Karl, der Kaiser, der mit gewalt'ger Hand
Vor vielen hundert Jahren geherrscht in deutschen Land.
Er ist hinaufgestiegen zu Aachen aus der Gruft
Und segnet seine Reben und atmet Traubenduft.

Bei Rüdesheim da funkelt der Mond ins Wasser hinein
Und baut eine goldne Brücke wohl über den grünen Rhein.
Der Kaiser geht hinüber und schreitet langsam fort
Und segnet längs dem Strome die Reben an jedem Ort.

Dann kehrt er heim nach Aachen und schläft in seiner Gruft,
Bis ihm im neuen Jahre erweckt der Trauben Duft.
Wir aber füllen die Römer und trinken im goldenen Saft
Uns deutsches Heldenfeuer und deutsche Heldenkraft.

Eine 2002er Geisenheimer Kläuserweg Riesling-Auslese aus dem Weingut Weihermühle beschloss diese interessante Probe. Nach der Weinreise durch die drei Weinanbaugebiete Rheinhessen, Rheingau und Mittelrhein und die zahlreichen Ausflüge in die Geschichte stimmten die Anwesenden der Feststellung von Oberreimer Herbert Heise und Zeremonienmeisterin Donata Krappe zu:

„Darum ist es am Rhein so schön“

Sehr herzliche Worte des Dankes richtete Oberreimer Herbert Heise an unser Gründungsmitglied und 1. Kellermeister der Geisenheimer Wein-Reimer, Klaus Büsselberg, der es hervorragend verstand, die Weine zu interpretieren und die Zeitzeugen der Geschichte lebendig werden zu lassen.

Ein herzlichen Dankeschön für ihr Kommen galt auch den Weinmajestäten Michaela Hans (Johannisberger Weinkönigen), Charlene Wollenweber (Johannisberger Weinprinzessin) und Katharina Philipp (Geisenheimer Weinkönigin), sowie dem Küchenchef André Büsselburg und seinem Team für das ausgezeichnete Essen und den aufmerksamen Service.

Klaus Büsselberg
Hans-Ludwig Kimpel

Probenfolge

- 1 2005er Johannisberger Erntebringer
Riesling QbA trocken
Weingut A. Zerbe
- 2 2005er Rauenthaler Steinmächer
Riesling QbA halbtrocken
Weingut Winzer von Erbach
- 3 2005er Niersteiner Riesling
Riesling QbA trocken
Staatsdomäne Oppenheim
- 4 2005er Bacharacher Gutsriesling
Riesling QbA trocken
Weingut Jochen Ratzenberger, Bacharach
- 5 2005er Geisenheimer Kläuserweg
Riesling Spätlese trocken
Weingut Karlo Dillmann, Geisenheim
- 6 2005er Rheingau Riesling Classic
Weingut Michael Gietz, Johannisberg
- 7 2004er Johannisberg Riesling
QbA feinherb
Bischöfliches Weingut Rüdesheim
- 8 2004er Winkler Gutenberg
Riesling Kabinett
Weingut Hanka Johannisberg
- 9 2003er Lorcher Kapellenberg
Riesling Kabinett
Weingut Weiler, Lorch
- 10 2004er Oppenheimer Herrenberg
Riesling Spätlese
Staatsdomäne Oppenheim
- 11 2004er Eltviller Kalbspflicht
Riesling Spätlese
Weingut C. Belz Erben
- 12 2005er Oberdiebacher Fürstenberg
Riesling Auslese
Weingut Dr. Kauer, Bacharach
- 13 2002er Geisenheimer Kläuserweg
Riesling Auslese
Weingut Weihermühle, Geisenheim

9. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 25.11.2006

3. Wein-Präsentation der Geisenheimer Wein-Reimer

Unter der Schirmherrschaft des Geisenheimer Bürgermeisters Manfred Federhen präsentierten die Geisenheimer Wein-Reimer gemeinsam mit 11 Geisenheimer Winzern im Kulturtreff „Die Scheune“ ihre Weine.

Weinfreunde und -liebhaber hatten an diesem Nachmittag Gelegenheit, die Vielfalt der Geisenheimer Weine zu genießen, das große Spektrum zu testen, die Winzer „vor Ort“ zu erleben, mit Weinfreunden zu diskutieren und den persönlichen Lieblingswein herauszufinden.

„Der Erfolg der Veranstaltung ist gleichermaßen wichtig für die teilnehmenden Winzern, für die Geisenheimer Wein-Reimer und nicht auch zuletzt für die Stadt Geisenheim“, der ‚Internationalen Stadt des der Rebe und des Weines‘ stellten Oberreimer Herbert Heise und Zeremonienmeisterin Donata Krappe fest, die für die Durchführung der Veranstaltung zuständig waren.

Ein besonderes Highlight der Veranstaltung war die neue „Geisenheimer Wein-Trophy. Ergänzend zur Wein-Präsentation hatten die teilnehmenden Winzer den Wein-Reimern jeweils einen Wein zur Verfügung gestellt, den die Besucher in einer Blindverkostung probieren, um einen von ihnen zum Favoriten zu küren. Diese Probe war an einem besonderen Tisch aufgebaut. Die Wein-Reimer stellten sicher, dass die Auswahl anonym durchgeführt wurde, was den besonderen Reiz ausmachte. „Wir wollen wissen, wie Laien auf unsere Weine reagieren“, sagte der Winzer Erich Sohns, der diese Idee eingebracht hatte.

Zwar lief der Besucherstrom zunächst etwas „schleppend“ meinte Oberreimer Herbert Heise, aber sollte sich im Laufe des Nachmittags sehr schnell ändern. Von nah und fern kamen Gäste: von Wiesbaden, Frankfurt am Main und von der Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG kamen sie zu der Wein-Präsentation angereist. Mandy Suttinger aus dem Bereich Marketing, der Vortandsvorsitzende Siegfried Bay und die Vertriebsleiterin Viola Werner wurden von Oberreimer herzlich begrüßt. In vielfältiger Art und Weise (Aushänge, Plakate und Flyer) wiesen die Wein-Reimer auf diese besondere Veranstaltung mit den Winzern hin. Neben den Mitgliedswinzern, dem Weingut Karlo Dillmann, Weingut Erbslöh, Weingut Graf-Müller, Weingut Holschier, Weingut Heinrich Jung, Weingut Klaus-Jürgen Schmitt und Weingut Erich Sohns haben auch die Weingüter Karl Daniel, Alexander Freimuth, George und Grimm spontan ihre Teilnahme erklärt.

„Wir wollen ein Podium schaffen, auf dem viele Weinfreunde – auch außerhalb unserer Lindenstadt – Gelegenheit haben, ihre Kenntnis und ihr Wissen über den Geisenheimer Wein zu verbessern. Es ist unser Ziel, neue Freunde für die Stadt Geisenheim und den Geisenheimer Wein zu gewinnen“., erläuterte Herbert Heise.

Ergänzend wies Herbert Heise noch darauf hin, dass es sich bei dieser Weinpräsentation um keine Verkaufsschau handelt, weshalb der Begriff ‚Messe‘ auch nicht auftaucht.

Schließlich können alle Teilnehmer noch etwas gewinnen. Ein glücklicher Probierer erhält als Gewinn je eine Flasche der blindverkosteten Weine, dann natürlich mit dem Weinetikett.

Die Bekanntgabe des Gewinners erfolgt noch, so der Oberreimer. Welcher Wein die „Trophy“ erhält, wird ebenfalls noch bekannt gegeben.

Hans-Ludwig Kimpel

10. Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer am 27. Dezember 2006

Jahresausklang

Zu ihrem diesjährigen Jahresausklang trafen sich über 40 Wein-Reimer in der Johannisberger Winzerhalle wo Michael Gietz seinen großen Gastraum wieder für uns reserviert hatte und zur Stärkung von Leib & Seele bestens gerüstet war. Oberreimer Herbert Heise begrüßte die große Schar, die nach der Segnung des Johannisweins in der Johannisberger Basilika den Weg in Winzerhaus gefunden hatten. Ein besonderer Gruß galt den Johannisberger Weinmajestäten, Weinkönigin Michaela und Weinprinzessin Charlene, die diesen Abend im Kreise der Wein-Reimer genossen.

Im Mittelpunkt des gemütlichen Jahresausklangs stand die Aufnahme von Herrn Dr. Rolf-Georg Rauscher, der, nach Verlesung seines Aufnahmereimes, aus den Händen von Oberreimer Herbert Heise das Emblem unserer Weinbruderschaft und von Zeremonienmeisterin Donata Krappe die Aufnahmeurkunde erhielt und so Mitglied der Geisenheimer Wein-Reimer wurde.

Mit dem 27. Dezember verbunden sind zahlreiche Bräuche, deren Ursprünge zum Teil in den alten kirchlichen Johanneslegenden zu suchen sind. Zu diesen Bräuchen gehört auch die Segnung bzw. Weihe des Johannesweines und das Trinken der Johannesminne oder Johanneslieb – wie der Trunk ursprünglich genannt wurde. An diesem feierlichen Hochamt nehmen die Winzer mit ihren Familien, die Küfer und Fahnenträger der Weingüter und Vereine (die Fahne der Geisenheimer Wein-Reimer war auch dabei) teil. Der gesegnete Wein wird anschließend an die Gottesdienstbesucher ausgeteilt.

Ein besonderer Höhepunkt für uns Geisenheimer Wein-Reimer war, dass unser Gründungs- und Ehrenmitglied und ehemaliger Geisenheimer Bürgermeister, Reiner Klein, in diesem Jahr die Ansprache hielt:.

WEINPREDIGT zur Segnung des Johannesweins am 27. Dezember 2006
Reiner J.W. Klein

Wo kein Wein, da ist kein Freud,
im Wein vergisst man alles Leid,
ohn' Wein ein Mensch ist halb erstorben!

In einem Traktat „Über den Durst der Teutschen“ von 1696 ist u.a zu lesen:

„Der Wein ist der allerliebste und annehmlichste Saft unter allen, eine edle Gabe und Gut dem menschlichen Leben - auch dessen herrliche Unterhaltung und Hilfe machet mutig und beherzt - schärfet den Verstand -und ermuntert die Lebensgeister - vermehret die innerliche Wärme. Wein ist Erhalter der äußeren u. inneren Gesundheit. - Sanitas! Viele moderne Mediziner empfehlen den Wein als Lebenserhalter. Wir dürfen sicher sein, dass diese Tatsache nur durch intensive Verkostungsarbeit untermauert werden konnte.

Jedenfalls müssen wir davon ausgehen, dass Rebstock, Traubensaft und Wein den Menschen von Anfang seiner Existenz an, schon im Dunkel der Urgeschichte begleitet haben muss. Der Bibel zufolge wurde Noah nach der Sintflut der 1. Winzer. Sobald er Wein keltern konnte, betrank er sich. Lot war nicht besser. Wir können bis Adam u. Eva zurückgehen. Die Frucht, von der sie entgegen dem göttlichen Gebot gekostet hatten, wird oft als Apfel dargestellt. Aber der Originaltext spricht nur von Frucht, und nach jüdischer Auslegung war es die Weintraube! Dies ist absolut vorstellbar. Fast eine Ewigkeit! - Wir dürfen sagen: "Vinum Eternitas est !

Liebe Brüder und Schwestern in Spiritu Vini, höret dazu die Legend aus dem Buch der Schöpfung, das vor einer Ewigkeit geschrieben wurde: Am Tage der Schöpfung rühmten sich die Bäume gegeneinander, frohlockend ein jeder über sich selbst, über Aussehen, Größe, Eigenschaften, Besonderheiten. Sie rühmten sich alle, der Ölbaum, der Feigenbaum: Zeder, Palme Apfelbaum, selbst die Fichte und die Tanne rühmten sich! Der einzige Weinstock aber schwieg und sank zu Boden. „Mir“, sprach er zu sich selbst, „ scheint Alles versagt zu sein, Stamm und Äste, Blüte und Frucht, aber so, wie ich bin, will ich noch hoffen und warten !“ -- Er sank danieder und seine Zweige weinten. Doch Gott der Herr bemerkte und verspürte dies, und Gott erbarmte sich des krummstäigen, kümmerlichen Weinstocks, der ob seiner Dürftigkeit klagte. Er sah das schwache Gewächs, das ein Spiel der Lüfte war, das unter sich sank und Hilfe begehrte. Mitleidig richtete Gott der Herr es auf, band es und gab dem zarten Bäumchen eine Stütze. Froher spielten jetzt die Winde mit den Reben, die Glut der Sonne durchdrang ihre zarten, grünen Trauben, bis sie zur schimmernden Reife kamen und dufteten. Jetzt neigte sich der Weinstock zu seinem Herrn nieder, und dieser kostete den erquickenden Saft seiner Trauben und nannte ihn seinen Freund. Das war der Lohn für sein harrendes Hoffen! Der Herr nannte ihn seinen Freund!

So soll und will er auch uns Freund sein ! Wein erfreut das Leben Laetitia!

König Hammurabi von Babylonien um 1700 v. Ch. stellte u.a. in einer Verordnung fest: "Der Wein gehört zu den kostbarsten Gaben der Erde. So verlangt er Liebe und Respekt."

Im A.T. sagt der Prediger Salomon : "Geh', iss mit Freunden dein Brot und trink deinen Wein mit fröhlichem Herzen; denn längst hat Gott dein Tun gebilligt!" Der Wein soll Freund des Menschen sein ! Menschen sollen Freunde sein ! Dass der Wein verbindet, beweist sich immer wieder, wenn Menschen gesellig beim Wein zusammen sind. Ja, hat uns unser Schöpfer zu nichts eigentlicher und näher bestimmt als zur Geselligkeit ? Haben wir nicht die Sprache, um mit Anderen zu reden ? Vor Allem mit Freunden ? - Geselligkeit und Freundschaft cum Vino ! Da klappern die Worte nicht wie leere Hülsen. Da blühen sie auf ! Da weitet sich der Horizont !

Das hat auch Jesus erkannt und verwandelte schnell ca. 700 Liter Wasser in hervorragenden Wein, bevor die große Hochzeit zu Kanaan Gefahr lief, völlig zu verwässern! Unseren Wein verdanken wir dem Christentum. Es gibt kein anderes alkoholische Getränk, für das sich eine ganze Religion oder vielmehr ihre Kirche so entschieden und sachverständig eingesetzt hat!

Man wusste sehr wohl, dass im Wein für die Menschen auch recht verführerische, verlockende, in Versuchung führende Kräfte wirken. Aber am Rausch ist nicht der

Wein schuld, sondern der, der ihn trinkt! Drum wird im N.T. in einem Brief an die Epheser mahnend der Finger gehoben: „Und saufet euch nicht voll Wein, darauf ein unordentliches Wesen folgt, sondern werdet voll Geist!“ - - Aber, liebe Zuhörer, nicht voll Weingeist, wie es Noah geschah!

Abraham A Santa Clara, ein Augustiner-Mönch im 17.Jhdt., sagt über das Verhalten des Menschen zum Wein u. a.: „Man muss bei dem Wein nicht seyn wie ein Engel, der so lange sauffet, bis er herabfällt! Man muss bei dem Wein nicht seyn wie ein Badeschwamm, der vor lauter Sauffen ganz angeschwellet, sondern mäßig und züchtig, damit Vites und Vitia, Bachus und Bauchus nicht gar zu gute Freunde werden! Der Wein ist eine Medizin, wenn er aber ohne eine Manier getrunken wird, ist er ein Gift!“

Hierin ist das wesentliche Faktum verdeutlicht, nämlich Wein bedeutet Maß! - „Wie bei der Freiheit ist beim Wein das rechte Maß gesund!“, spricht Seneca. Keine Maßlosigkeit! Wein in Maßen getrunken bewirkt das Beschwingen des Geistes. Modus = Maß, also den Wein moderat genießen !

Trinkst mäßig du den Rebensaft,
so spendet e r d i r seine Kraft,
doch gibst dem Unmaß du dich hin,
verlierst d u deine Kraft an i h n !

Und solche Freundschaft mit dem Wein ist der Schlüssel zur Lebensweisheit des Einhaltens des rechten Maßes. Eine Tugend ! In solchartiger Freundschaft mit dem Wein kommt die Geselligkeit und die Freundschaft unter Menschen zur Vollendung ! Dabei soll der Wein die Rolle des verbindenden Elementes tragen, das dem Leben Freude gebe ! - Geh' aus, mein Herz und suche Freud'! Geh' aus, mein Herz und such' den Freund

Welche Versäumnisse erfahren doch die schleichfüßigen Einzelgänger. Sie schauen auf den Wein und seine Freunde von oben herab mit Unverständnis. Wie dem auch sei: Eine hochgetragene Nase kann sich nicht in ein Weinglas senken !

Aber nun weiter zum Wein, lebendig seit vielen Jahrtausenden.

Dass aber der Wein von Ewigkeit sei,
daran zweifl' ich nicht,
oder dass er von den Engeln geschaffen sei,
ist vielleicht auch kein Gedicht.
Der Trinkende, wie es auch immer sei,
blickt Gott frischer ins Angesicht !

so meint J.W.v.Goethe. - Der Wein Trinkende blickt auch den Mitmenschen frischer ins Angesicht, so meine ich !

Wer's Leben liebt, liebt auch die Reben !
Wie könnte es auch anders sein ?
Was Reben uns als Menschen geben,
ist sicher mehr, als schöner Wein !

Er bewirkt weiter die lebendige Vereinigung mit uns selbst, mit unserer Persona !
Vereint Seele, Herz und Geist - zur Harmonie.

Dies empfand wohl auch Jesus, als er beim Abendmahl den Jüngern den Kelch mit Wein zum Trunke reichte. Viele Millionen Kinder in aller Welt erfahren bei der Erstkommunion bzw. dem 1. Abendmahle, dass es sich beim Wein um etwas Heiliges handelt. Jesus bezeichnete sich ja auch als den wahren Weinstock, dessen Ranken die Jünger seien. Somit waren die Kirchenmänner, vor allem die Klöster zum Weinbau quasi gezwungen ! -Dafür lasst uns dankbar sein !

Er lehrt uns, den Blick nach Innen zu richten. So befreit er unseren Geist und beflügelt unsere Gedanken. Wein erweckt Menschlichkeit! -Humanitas.

Drum widme man sich dieser Gabe,
drum widme ihr man manche Stund'!
Für Seel' und Geist die rechte Labe !
Verschließe niemals ihr den Mund !

Im A.T. Genesis 1, 31 lässt sich lesen: „Gott sah Alles an, was er gemacht hatte: Es w a r sehr gut. Wenn es sehr gut w a r , so ist sicherlich Eines gut geblieben, nämlich der Wein!

All diese hehren Worte aus der Urzeit bis in die Moderne in Prosa und Vers beschreiben einträchtig und schlussfolgernd für uns den Wein als den König der Getränke!

Und , oh Freude für uns, selbst die trockenen Erkenntnisse der analysierenden Wissenschaft haben ihn nicht von seinem angestammten Thron stürzen können; denn Eines weiß auch heute noch niemand: Wie sich Hunderte von herrlichen Düften und Aromen zu einem betörenden harmonischem Ganzen verbinden können. -Harmonie.

Meister Ekkehard, deutscher Philosoph u. Theologe des Mittelalters, zieht folgenden Schluss: „ Nimmer würde ein Mensch, der Durst nach Wein hat, so sehnlich seiner begehren, dafern nicht etwas von Gott in ihm wäre.“

Wir müssen an das, was der Wein in vielfältiger Weise bewirkt, glauben, und letztlich erwächst der Glaube aus einem Ursachengeflecht, das mit der Ratio, mit der Vernunft nicht zu durchdringen ist ! Das bleibt das Unerforschliche, Res Secreta, das Geheimnis guten Weines Wein ist also ein Geschenk, das dem Menschen dienstbar sei zur frohen inneren Erbauung ! Jedoch nicht zur körperlichen Füllung, wie so manche tumbe Toren glauben, die den lahmen Gaul der Trunkenheit reiten und schnell herabfallen in die Trunksucht!

Der hl. Augustinus überliefert uns zum Thema Wein u.a.: „ Er ist dem Menschen notwendig , heilt die Wunden an Leib und Seele, verscheucht Trübsal und Traurigkeit, verjagt alle Müdigkeit der Seele , bringt Freude und entfacht unter Freunden die Lust am Gespräch.“ Ein treffendes Argument für den Weingenuss! Dazu Homer, griechischer Dichter aus dem 8. Jh. v.Chr., sagt in der Odyssee: „ ...(der Mensch) vom betörenden Wein besieget, welcher den Weisen oft anreizt zum Lauten Gesange, ihn zu herzlichem Lachen und Gaukeltanze verleitet und manch Wort ihm entlockt das besser wäre verschwiegen.“ So merket auf, denket und kommet mit mir ad conclusionem „Wenn der Wein niedersitzt, schwimmen die Worte empor!“ -Nicht wahr ?

Friedrich Schiller, der große Dichter, traf die Feststellung: „ Der Wein erfindet nichts, er schwatzt's nur aus !“

Daher kein Wunder, wenn es heißt: „In Vino Veritas!“

Ein Synonym für dieses Wort ist „reinen Wein einschenken“. Auf politisches Handeln bezogen heißt es gern: " Von den Politikern können wir nicht erwarten, dass sie uns reinen Wein einschenken, jedoch von den Winzern ! Liebe Winzerinnen und Winzer! Diese Aussage ist ein klarer Vertrauensbeweis !

Die Wahrheit ist auch, dass es viele große Trinker in der Geschichte gab, viele römische Kaiser wie z.B. Tiberius, mit Spitznamen Bibulus genannt der Durstige, Cäsar, Nero, Päpste u. Kirchenmänner wie Alexander V., Sixtus V. St. Augustinus, Bonifatius, im Altertum Hannibal, Perserkönig Darius, Philipp von Mazedonien, Alexander d. Große, der 1 1/2 Liter in einem Zuge wegtrinken konnte. Preis-Saufen fand oft statt. In einem Fall wurde ein Herr Promachus mit fast 13 Liter Wein Sieger, überlebte den Triumph aber nur 3 Tage.

Der Reisende Lord Chesterfield berichtet in seinen Memoiren, in den Schlössern der geistlichen Kurfürsten von Mainz u. Trier habe man gesoffen wie die Vandalen. Frauen waren keineswegs enthaltsamer. Lieselotte von der Pfalz, verheiratet mit dem Bruder Ludwigs XIV, berichtete 1699:"Das Saufen ist gar gemein bei die Weiber hier in Frankreich. Zu allem Unglück saufen die Damen hier noch mehr als die Mannsleute, und mein Sohn, der Regenthat eine verfluchte Maitresse. Das Mensch sauft wie ein Bürstenbinder!". Durch Wein gestaltete sich offensichtlich das öde Leben am Hofe erträglicher, vielleicht auch ideenreicher! Lebensverschönerung!

Philosophen, Schriftsteller, Komponisten u. Dichter großen Namens z.B. Goethe, Lessing, H. Hesse, Hegel, Schumann, Mozart und viele andere dem Wein zugelegte Zeitgenossen tränkten ihren Pegasus häufig mit Wein , bevor sie ihn ritten.

Spiritus non potest habitare in sicco! Wein dient als kreatives Stimulans! – Doch Mäßigkeit heißt ihr Prinzip..

„Niemand wird ein Lied auf die Dauer bestehen und gefallen, das bei Wasser erdacht ist!", sagt der Römer Seneca.

Das Bühnenwerk „Der Fröhliche Weinberg" ist gewiss nicht denkbar, wenn man sich vorstellt, Karl Zuckmayer hätte unter dem Einfluss von Kamillentee die unvergesslich derben, lebensnahen prallen Szenen geschrieben.

So lässt er in einer entscheidenden Szene den Weingutsbesitzer Gunderloch sprechen:

„Losse mer uns de Woi schmecke. Liebe Leit, de Woi, wo unseraaner sein halbe Lebenszweck drin hot, unn noch den vun seine Väter un Vorväter, un wo wächst wie aanerswo de Rogge oder die Kohle im Bersch oder sonst was Gott schalt't un walt't, .er is allzeit e Sticksche Nadur, e Sticksche Element, e Sticksche Kindtauf un Himmelfahrt.

1920er Spätles', do stickt aach des letzte Feier vum vergangene Herbst drin, des ist so recht en Schluck for unseraaner, so en reifgewordener"...Prosit! Prosit allerseits!"

Ja, der freie Flug des Geistes braucht Treibstoff! - Wein ist der Poeten heil'ger Geist!

Das haben die Lustbrüder des Wortes gewusst und praktiziert.

Hören wir beispielhaft Hermann Hesse in Ausschnitten aus seinem Gedicht „Zu Johannes dem Täufer sprach Hermann der Säufer":

„Schau, ich bin ein leeres Haus,

Tür und Fenster offen,
Geister taumeln ein und aus,
alle sind besoffen.
Andre Dichter trinken auch,
dichten aber nüchtern.

Umgekehrt hab' ich's im Brauch,
nüchtern bin ich schüchtern.
Aber so beim 1 o. Glas
geht die Logik flöten!
Dann macht mir das Dichten Spaß
ohne zu erröten!
Wer des Lebens Wonnen kennt,
mag das Maul sich lecken,
außerdem ist uns vergönnt,
morgen zu verrecken !

Ein kräftig herbes Selbstbekenntnis !

1817 schrieb Ernst Moritz Arndt, ein Vertreter der Romantik, in einem später vertonten Gedicht „Aus Feuer ward der Geist geschaffen“:

„O Wonnensaft der edlen Reben!
O Gegengift für jede Pein!
Wie matt und wässrig fließt das Leben,
wie ohne Stern' und Sonnenschein,
wenn du, der einzig leuchten kann,
nicht zündest deine Lichter an !

Es wären Glaube, Liebe, Hoffen
und alle Herzensherrlichkeit
im nassen Jammer längst ersoffen
und alles Leben hieße Leid,
wärst du nicht in der Wassersnot
des Mutes Sporn, der Sorge Tod!

Aus Feuer ist der Geist geschaffen,
drum schenkt mir süßes Feuer ein!
Der Trauben süßes Sonnenblut,
das Wunder glaubt und Wunder tut!

Hier ist aus der Seele gefühlvoll für den Wein als Lebenserfüller geschrieben worden.

Unzählige Werke und Lieder aus alten und neuen Zeiten geben Zeugnis von der schier unendlichen Historie des Zweigestirns „Mensch und Wein“. Vielleicht noch dazu ein Beispiel eines früheren Politikers, des Altbundespräsidenten Theodor Heuß. Seine Bücher und Reden verfasste er fast ausschließlich in nächtlichen Stunden, wenn es überall ruhig war. Er hatte dazu eine eigene Formulierung: "Ich trinke abends 1 Flasche Rotwein und rauche 1,2 oder 3 Zigarren dazu. Das bedeutet für mich „produktive Behaglichkeit!“

Im allgemeinen brauchte er für die Abfassung einer Rede eine Flasche Wein lang. Für schwierige Themen oft bis zu 3 1/2 Flaschen lang. Man beachte das interessante Heuß'sche Zeitmaß!

Unzählige Werke , Lieder und Anekdoten aus uralten, alten und neuen Zeiten geben Zeugnis von der schier unendlichen Historie des Zweigestirns „Mensch und Wein" , Geselligkeit und Freundschaft fördernd.

Wein ist Patron, Schatzmeister und Nährer der Freundschaft. Doch soll etwas, dass sich in unseren ach so turbulenten Zeiten, in denen man oft in eigenen Geschäftigkeiten zu ersticken scheint, in Selbstsucht wenig oder nicht an den Mitmenschen denkt, nicht vergessen sein: Dieses unendlich große in uns befindliche Etwas wollen wir Liebe nennen:

Und im Herzen löst sich wieder,
was im Wein gepaart so hold,
Blumendüfte werden Lieder,
Liebe wird aus Sonnengold!

Nun, der Wein kann den Eros löcken, wie ein Blitz heiße Liebe anfachen. Dies sollte man ihm dankbar zugestehen. Er gilt durchaus als Förderer inniger Zweisamkeit.

Doch betrachte man dieses Wirken für die Mehrsamkeit!

Ja, liebe Schwestern und Brüder in Spiritu Vini, ich meine die umfassende Atmosphäre herzlicher Menschlichkeit und liebevollen Umgangs miteinander.

Ihr glaubt gewiss auch, dass der Wein einen Impulsgeber für nächsten liebigen Miteinander darstellt. - Gut so ! Und warum ist es so ? - Weil der Wein dieses Besondere aus sich selbst heraus fließen lässt! Deswegen sagen wir „Prosit!" - „Er möge nützen! Wein ist ein Stifter freundschaftlicher Liebe! Sie kann Feindschaft und Misstrauen ins Gegenteil verwandeln. Sie kann das Glück einer erfüllten Zeit in unsere zerrissene Welt bringen.

Pater noster, lieb Gottesherz,
fehlt uns der Wein, ist's großer Schmerz.
Fehlt uns die Liebe noch obendrein,
könnt' es hinieden nicht schlimmer sein !

Sie hält die Menschen und die Welt zusammen, und der Wein gibt die Lektion dazu. Natürlich spüren wir es, zumindest manchmal! - Vielleicht heute ?! Und so steigt dann Freude auf Samtschuhen ins Herz, die Welt wird schöner, friedlicher, liebevoller !

Doch ist sich der so erhobene Mensch wohl bewusst, dass dieser Schleier bald weggerissen wird, um von den groben Ereignissen der friedlosen Umwelt und Gesellschaft wieder ergriffen zu werden.

Wein bleibt Maß! - Leider kann man Probleme nicht im Wein ersäufen! Sie schwimmen immer oben.

Aber ohne das zeitlich befreiende Erlebnis gemeinsamer schöner Zeit, welches das Medium „Wein" bewirkt, wäre das Leben ein öder, rauer Finstergang. Lasset

uns aus diesem wiederholbaren Erlebnis die Lehre ziehen, dass liebevoller menschlicher Umgang nicht nur zuweilen lebendig wird, sondern mehr und mehr als steter Erfahrungswert in unser Leben einfließt, um dem leuchtenden Ideal einer liebevollen und friedvollen Welt vielleicht ein kleines Etwas näher zu kommen! In Vino Salvatio!

Liebe Gemeinde in Nomine Vini! Hoffen und Warten, - Glauben und Werden, - Vertrauen und Menschlichkeit, Gedanken und Ideen - Wahrheit, Freundschaft, Freude, Liebe, Harmonie, Geist! - Mens sana in Corpore sano!

Diese ausgewählten Werte und Tugenden, im Kontrast zum beschriebenen Unmaß, die in meinen Worten hervorgehoben werden, sollen die menschliche Kultur tragen. Dazu trägt der Wein als wesentliches Element bei. Wein ist also ein Kulturgut, Teil des Lebens, Teil der Gesellschaft, Symbol des Lebens.

Und wir, die wir in einem Weinland leben, wissen, dass die Weinkultur unser Leben prägt. Sie darf nicht gefährdet werden durch abstinente Verblendung, durch bürokratisch-technischen Perfektionswahn, durch den falschen Glauben, der da meint, Wein sei nur gleich Alkohol und eine Droge!

Die ungetrübte Freude am maßvollen Genuss des guten Weines bleibe uns erhalten !

Der Winzerschaft sei Wille und Kraft gegeben, guten Wein wachsen zu lassen, der als kulturelles Element die Menschen freundschaftlich verbindet !

Der Römer Plinius stellt fest:" Der Nutzen des Weines kann der Kraft der Götter gleichgesetzt werden !" In Vino Universitas

So soll Jedermann sich zu Herzen nehmen, der Rebe und Allem, was ihr angehört und sie positiv bewirkt, mit Achtung zu begegnen!

Es steht die Rebe schon seit alten Zeiten
Und trägt die Frucht, aus der wir Wein bereiten.
Sie wird auch nach uns von der Sonne zehren
Und immer wieder neuen Wein gebären.

Der Mensch kommt manchmal so ins Grübeln:
So schlecht kann man doch gar nicht sein !
Der Herrgott würd's uns glatt verübeln
und gäb' uns nie den schönen Wein !

Drum heißt es für uns nur: Carpe Diem!
Lasset die Blumen des Lebens sprießen!
Und das mit tieferer Freude, denn
das Gottesgeschenk lasst uns würdig genießen!

Dies sei für Euch, liebe Gemeinde, eine Art Credo und confessio zum Wein!

All diese Gedanken zu hegen, dazu sind wir aufgefordert. Lasst uns Dank sagen in unser aller und aller guten Weine Namen!
Amen !"

Reiner Klein
Hans-Ludwig Kimpel

Rezepte zum Ausprobieren:

LINSENSUPPE MIT BLUTWURST UND MAYORAN

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

300 g Möhren
200 g Lauch
200 g Staudensellerie
2 kleine Knoblauchzehen
100 g Butterschmalz
250 g Tellerlinsen
2,2 l Gemüsefonds
150 g geräucherter Speck am Stück

1 Kräuterbündel bestehend aus:
3 Zweigen Majoran
1 Zweig Petersilie
1 Zweig Thymian
3 Lorbeerblätter

4 Scheiben Toastbrot
Salz, weißer Pfeffer
50 ml Birnengeist
350 g Blutwurst, leicht geräuchert
2 EL Öl
Majoranblättchen zum garnieren

Zubereitung

Die Möhren putzen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen, längs aufschneiden, unter fließendem Wasser waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Sellerie waschen; würfeln; Knoblauch pellen und durchpressen.

80 g Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze dann 3 Minuten anschwitzen, Linsen dazugeben und weitere 30 Sekunden anschwitzen. Gemüsefonds und 800 ml Wasser dazugießen, Speck, das Kräuterbündel und Lorbeer dazugeben, aufkochen und bei milder Hitze mit aufgelegtem Deckel 45-60 Minuten garen.

Inzwischen das Brot entrinden und in 1 cm große Würfel schneiden. Restliches Butterschmalz erhitzen, die Brotwürfel dann unter ständigem Schwenken goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Suppe grob pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und den Birnengeist dazugeben. Die Suppe aufkochen und warm halten, Blutwurst, wenn nötig, häuten und in ½ cm dünne Scheiben schneiden. Das Öl erhitzen und die Blutwurstscheiben darin von jeder Seite 30 Sekunden bei großer Hitze braten.

Suppe mit den Blutwurstscheiben und Croutons, mit Majoranblättern garnieren.

WEINEMPFEHLUNG:

Die Linsensuppe verlangt nach einem dicken Grauburgunder von der Nahe.

QUELLE: Herbert Michel, Walluf „Lust auf Blutwurst“
SPANFERKEL MIT FÜLLSELKARTOFFELN

ZUTATEN FÜR DAS SPANFERKEL
2 kg Schweinekeule
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
Weißwein, Schweineschmalz

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLSELKARTOFFELN
250 g Hackfleisch
125 g Blutwurst
125 g Leberwurst
125 g gemahlene Leber
3-4 Leber
1 kg kochende Kartoffeln
etwas Fett, Pfeffer, Salz und Majoran

Schwarte einige Stunden vor der Zubereitung gut mit Zitronensaft einreiben und alle Seiten mit Pfeffer und Salz kräftig würzen.
Kurz vor der Zubereitung mit Schweineschmalz einreiben.

Zubereitung:

Mit der Schwarte nach oben in eine Form legen und in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Öfter mit dem Sud oder Bier übergießen. Je nach Dicke des Fleisches ist es nach zwei Stunden gar (Tritt beim Einstecken Blut aus, noch etwas im heißen Backofen lassen).

Für die Füllselkartoffeln die Kartoffeln kochen und dreimal mit dem Eierschneider in kleine Würfel schneiden. Das Fett auslassen, die Zwiebel rösten, Hackfleisch zugeben und kurz anbraten lassen. Blut- und Leberwurst sowie Leber hinzufügen und durchgaren lassen. Gut aufpassen, dass es nicht anbrennt!!! Dann die Kartoffeln vorsichtig untermischen, sie sollen ihre Würfelform nicht verlieren. Eventuell mit etwa Wasser oder klarer Fleischbrühe aufgießen. Mit Pfeffer, Salz und Majoran abschmecken.

WEINEMPFEHLUNG:

Federweißer von der Nahe

QUELLE: Rezept von Helmuth Knörzer, Diakon St. Josefshaus Eckenhagen, veröffentlicht im Buch „Was Leib und Leben zusammen hält“.



VERANSTALTUNGSKALENDER 2007

— Änderung vorbehalten —

23. Februar	MITGLIEDERVERSAMMLUNG DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER IM WEINGUT JUNG
30. März	„ÖSTERREICH ZU GAST AM RHEIN“ ZUSAMMEN MIT LORCHER WEINJUNKER UND BINGER WEINSENAT
20. April	SÜDAFRIKA, 2. TEIL MIT DR. THOMAS REIMER
10. Mai	UNSERE WEIN-MAJESTÄTEN STELLEN VOR
19. Juni	BESUCH BEI FA. ERBSLÖH
6. Juli	SOMMERFEST DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER
17.-19. August	WEINFAHRT ZUM KAISERSTUHL
13. September	RIESLINGE DER WELT (ABSCHLUSS DER RIESLINGSERIE)
20. Oktober	GEISENHEIMER WEIN-REIMER-TAG
24. November	4. GEISENHEIMER WEIN-PRÄSENTATION
2. Dezember	ERNTEDANKFEST IM KLOSTER EBERBACH (DIE FAHNE DER GEISENHEIMER-WEIN-REIMER IST DABEI)
27. Dezember	JAHRESAUSKLANG IM WINZERHAUS JOHANNISBERG NACH DER JOHANNISWEINSEGNUNG

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

Redaktion: Schreibermeister Hans-Ludwig Kimpel
Heidestraße 33, 65366 Geisenheim
Telefon: 06722/5540
Telefax: 06722/981873
E-Mail: Schreibermeister@geisenheimer-wein-reimer.de