



Schauen, prüfen, schlürfen, riechen!
Duft soll in die Nase kriechen!

Dann im Mund in allen Ecken
Kauen, beissen, schmatzen, schmecken!

Drauf bedächtig und gediegen
Hin und her den Kopf wohl wiegen!

Will ja schließlich Kenner sein
Vom Geisenheimer Riesling-Wein!

Geisenheimer Wein-Reimer

Geisenheimer Wein-Reimer im Jahre 2011

INHALT

■ VORWORT	SEITE 5
■ ERINNERUNGEN	SEITE 7
■ JHV PROTOKOLL 2010	SEITE 9
■ RÜCKBLICK VERANSTALTUNGEN 2011	
■ EIN WEINGUT STELLT SICH VOR: WEINGUT FORSCHUNGSANSTALT GEISENHEIM	SEITE 13
■ WIR ERÖFFNEN UNSERE SCHLEMMERWOCHE IM SEKTHAUS BARDONG	SEITE 17
■ 3. WEIN-REIMER-AUSLESE	SEITE 19
■ SOMMERFEST IM WEINGUT FREIMUTH	SEITE 21
■ WEIN-STUDIEN-REISE SACHSEN	SEITE 23
■ 22. GEISENHEIMER WEIN-REIMER-TAG	SEITE 35
■ 8. WEIN-PRÄSENTATION UND 6. TROPHY DER GEISENHEIMER WEIN-REIMER	SEITE 39
■ VERANSTALTUNGEN 2012	SEITE 41

**Herausgeber
und Redaktion:**

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

Liebe Geisenheimer Wein-Reimer,
lieber Freunde der Geisenheimer Wein-Reimer,

mit unserer kleinen Chronik blicken wir zurück auf das 22. Jahr der Geisenheimer Wein-Reimer. Viele interessante Veranstaltungen begleiteten uns durch dieses Jahr und viele Wein-Reimer, Freunde und Gäste haben unsere Veranstaltungen besucht. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen dieser Lektüre. Einen gemütlichen Rückblick genießt man gerne mit einem Glas Geisenheimer Wein.

Auch in diesem Jahr haben wir für Sie wieder abwechslungsreiche Veranstaltungen für ein geselliges Zusammentreffen mit und beim Geisenheimer Wein und über seine Grenzen hinaus vorbereitet.

Herbert Heise
Oberreimer

Donata Krappe
Zeremonienmeisterin

Klaus Herget
Schatzmeister

Michaela Eser
Schreibmeisterin

Gudrun Heinz
Mitglied des Vorstandes

Oswald Semmler
Mitglied des Vorstandes

Werner Vogel
Kellermeister

Geisenheim im Rheingau, im Februar 2012

Geboren in Eltville am Rhein
Leb` ich nun in Geisenheim.
Bin als Kinderärztin wohlbekannt
Und habe auch nen Weinverstand.
Drum möchte ich gerne
— das wäre fein —
bei den Geisenheimer Wein-Reimer sein.

Dr. Emely Salzig

In den Rheingau,
zur Mitte des Rheinstroms gefahren,
komme ich nunmehr seit 25 Jahren.
Zu frohen Menschen, beim herrlichen Wein
und einem Städtchen wie Geisenheim.
Aus Nordrhein-Westfalen zog ich hierher,
ich tat es gern, es fiel mir nicht schwer.
Hier möcht` ich noch lang`
und glücklich leben,
mit lustigen Wein-Reimern
mein Glas erheben.

Egon Lebang

ERINNERUNGEN

in tiefer Verbundenheit trauern die Geisenheimer Wein-Reimer um:

DR. EMILY SALZIG

† 17. April 2011 im Alter von 84 Jahren

War Mitglied bei den Geisenheimer Wein-Reimern seit dem Jahr 2002

GÜNTHER MÜLLER

† 31. Juli 2011 im Alter von 86 Jahren

War Mitglied bei den Geisenheimer Wein-Reimern seit dem Jahr 1992

EGON LEBANG

† 8. September 2011 im Alter von 82 Jahren

War Mitglied bei den Geisenheimer Wein-Reimern seit dem Jahr 1996

Wein ist der Glättstein
des Trübsinns, der Wetzstein
des Stumpfsinns, der Brettstein
des Sieges im Schach.

Ja Wein ist der Meister
der Menschen und Geister,
der feige macht dreister,
und stärket, was schwach;
der krankes gesund macht,
blasswangiges bunt macht,
verborgenes kund macht,
und Morgen aus Nacht.

aus „Der Geist des Orients“



Protokoll der Jahreshauptversammlung

Vom 25. Februar 2011

Tagungsort: Hotel Kloster Johannisberg, Badpfad 1, 65366 Geisenheim-Johannisberg

Anwesende Mitglieder: 32
Sitzungsbeginn: 19:15 Uhr
Sitzungsende: 21:30 Uhr

TOP 1 Begrüßung

Herbert Heise begrüßte die Mitglieder und Ehrenmitglieder und eröffnete damit die Jahreshauptversammlung 2011.

Gedenken an verstorbene Mitglieder:

Im Jahr 2010 mussten wir von unseren zwei Gründungsmitgliedern Abschied nehmen:

Wilfried Herold, Ehren-Ober-Reimer, verstarb † 5. Januar 2010 im Alter von 89 Jahren. Wilfried Herold war als Oberreimer und Ehrenoberreimer ein rühriger und unermüdlicher Vertreter seiner Weinbruderschaft. Seine Ideen, Initiativen, sein Charme und seine Ruhe werden uns unendlich fehlen. Wir danken ihm für all das, was er über zwanzig Jahre für unsere Weinbruderschaft, seine Geisenheimer Weinreimer geleistet und vollbracht hat. Seine Inspiration

„Für Geisenheim und seinen Wein ... einen Reim“

wird uns allen unvergessen bleiben.

Albert Pohl, erster Presse-Reimer, verstarb am † 26. April 2010 im Alter von 62 Jahren. Albert Pohl war ein sehr engagierter Vertreter für unsere Weinbruderschaft. Seine Kontaktfreudigkeit, seine Kreativität und seine Ideen waren wertvolle Beiträge insbesondere in der Gründungs- und Aufbauphase unserer jungen Weinbruderschaft. Als erster Presse-Reimer (1989-2002) wird er uns unvergessen bleiben.

TOP 2 Feststellung der Beschlussfähigkeit

Die Einladung erfolgte satzungsgemäß, Änderungen zur Tagesordnung liegen dem Oberreimer nicht vor. Die Versammlung wurde für beschlussfähig befunden.

TOP 3 Jahresberichte 2010

TOP 3.1 Der Bericht des Oberreimers

In 9 Protokollen von Vorstandssitzungen sind die Planungen, Vorbereitungen, Aufteilungen von Aktivitäten und Entscheidungen, Nachlesen und Analysen von Veranstaltungen dokumentiert und drücken dabei eigentlich nur einen **Bruchteil der sehr vielen eingebrachten Freizeit-Stunden** und des aktiven Einsatzes aller Vorstandskollegen aus. Ohne diesen großen persönlichen Einsatz könnte keine Veranstaltung der Geisenheimer Wein-Reimer stattfinden – **auf jeden Fall nicht zu diesen Selbstkostenpreisen!** Der Oberreimer dankte allen Vorstandsmitglieder ganz herzlich für ihre aktive Mitwirkung.

Der Mitgliederbestand war solide und zeigt die Struktur und Veränderungen unserer Weinbruderschaft: am 31.12.2010 hatten wir 111 Mitglieder (10 Neuzugänge davon 2 Geisenheimer Winzer, 11 Kündigungen, 2 Sterbefälle). Der Abbau eines Weinlagers war im Jahr 2010, wie auch in 2011 angekündigt, kein Thema mehr. Das Kassenergebnis entsprach den Erwartungen.

Im 21. Jahr der Geisenheimer Wein-Reimer war es ein abwechslungsreicher und fröhlicher Veranstaltungsreigen mit den Schwerpunkten auf

- Geselligkeit beim Wein und
- Nähe zu unseren Geisenheimer Winzern.

Nahezu alle Veranstaltungen fanden einen erfreulichen Zuspruch – bis auf zwei (Verschlussstechniken und Ausflug in das Weinbaugebiet Nahe). Die Teilnehmerzahlen der Mitglieder und Gäste und auch die positive Berichterstattung in der Presse bestätigen das. Es waren insgesamt 7 Veranstaltungen, 5 Stammtischrunden und 1 Veranstaltung in enger Zusammenarbeit mit den anderen Rheingauer Weinbruderschaften, die das Vorstands-Team vorbereitet, organisiert und durchgeführt hat. An den Veranstaltungen nahmen 498 (Vj 673) Mitglieder und Gäste teil. Der Oberreimer ließ die Veranstaltungen noch einmal Revue passieren und verwies auf die Nachlesemöglichkeit in der Chronik 2010.

Positiv kann auch die wachsende Beliebtheit des Auftritts der Geisenheimer Wein-Reimer im Internet bewertet werden (50% mehr Aufrufe im Tages- und Monatsdurchschnitt). Die Aktualität mit Presseberichten, Fotos der Veranstaltungen, online Anmeldungen zu Veranstaltungen und allen Chroniken zum Nachlesen und Durchblättern) ermöglichen dieses Interesse.

Das Engagement der Geisenheimer Wein-Reimer für Wein, Weinkultur und geselliges Zusammensein in Verbindung mit diesen Themen wird in Geisenheim und in der Region geschätzt und anerkannt.

TOP 3.2 Der Bericht des Schatzmeisters

Klaus Herget legte der Versammlung einen detaillierten Bericht des positiven Ergebnisses zum Geschäftsjahr 2010 vor und konnte alle Nachfragen zu den Einnahmen und Ausgaben im Detail erläutern.

TOP 3.3 Der Bericht des Kellermeisters

Herr Bernward Herrmann berichtete den Mitgliedern, dass sich der Kellerbestand nur noch aus kleineren Beständen von Restflaschen besteht. Weiterhin sind Trophy-Weine vorhanden, die für Präsente und Repräsentationszwecke benutzt werden können.

TOP 3.4 Der Bericht der Kassenprüfer

Die Kassenprüfer Dr. Thomas Reimer und Pfr. Hans Jörg bestätigten den Kassenstand zum 1.1. und 31.12.2010 und bestätigten, dass die Kassengeschäfte ordnungsgemäß geführt und dokumentiert wurden.

Kassenprüfer Dr. Thomas Reimer stellte den Antrag an die Versammlung, nach dieser erfolgten Kassenprüfung den Schatzmeister und den gesamten Vorstand zu entlasten.

TOP 4 Aussprache und Entlastung des Vorstandes

Es erfolgten keine Rückfragen und weitere Wortmeldungen

Die Abstimmung zur Entlastung des Vorstandes auf Antrag der Kassenprüfer fiel wie folgt aus:

26	Handzeichen	Ja
0	Handzeichen	Nein
6	Handzeichen	Enthaltung

Der Vorschlag des Kassenprüfers wurde angenommen und der Vorstand mit der Mehrheit der anwesenden Mitglieder entlastet.

TOP 5 Wahlen

TOP 5.1. Wahl des Kellermeisters

Vorschlag des Vorstandes: Wiederwahl von Werner Vogel

Vorschlag der Versammlung: keine weiteren Vorschläge

32	Handzeichen	Ja
0	Handzeichen	Nein
0	Handzeichen	Enthaltung

Werner Vogel wurde einstimmig gewählt und nahm die Wahl an.

TOP 5.2. Wahlbestätigung zum Tausch der Aufgabe der Schreibmeisterin von Gudrun Heinz und Michaela Hans

Auf Vorschlag des Vorstandes: Aufgabentausch zustimmen

Vorschlag der Versammlung: keine weiteren Vorschläge

31	Handzeichen	Ja
0	Handzeichen	Nein
1	Handzeichen	Enthaltung

Michaela Hans erhielt einstimmig bei einer Enthaltung die Zustimmung und nahm die Wahl an und Gudrun Heinz wird weiterhin dem Vorstand als Beisitzerin angehören.

TOP 5.3. Wahl des / der Ersatzkassenprüfers / -in

Aufgrund der Satzung der Geisenheimer Weinreimer rückte der Ersatzprüfer des Jahres 2010, Hans Jörg, zum Kassenprüfer nach und Helga Diedenhofen wurde als zweite Kassenprüferin bestätigt. Auf Vorschlag der Versammlung wurde Barbara Reimer bei einer Enthaltung als Ersatzprüfer gewählt und nahm die Wahl an.

TOP 6 Ausblick 2011

Die Zeremonienmeisterin Donate Krappe stellte den Mitgliedern einen Ausblick auf die kommenden Veranstaltungen im Jahr 2011 vor:

25. Mrz.	Ein Weingut stellt sich vor: ... Weingut Forschungsanstalt Geisenheim Veranstaltung mit Lorcher Weinjunkern
28. Apr.	Unsere Eröffnung der Schlemmerwoche: Sekthaus Bardong
20. Mai.	3. Weinreimer AUSLESE , Kulturtreff "Die Scheune", Geisenheim
13. Jun.	Stammtisch-Runde: zum Frühlingsfest am Weinprobierstand, Geisenhm.
1. Jul.	Sommerfest - Geisenheimer Wein-Reimer im Wg. A. Freimuth
15. Jul.	Stammtisch-Runde: zum Lindenfest (15.-18.7.11)
5.-7. Aug.	Wein-Studienreise - Weinbaugebiet von Sachsen (u.a. Schloss Wackerbarth)
18. Aug.	Stammtisch-Runde: zur Rheingauer Weinwoche (12.-21.8.11)
22. Okt.	22. Geisenheimer Wein-Reimer-Tag
13. Nov.	8. Geisenheimer Wein-Präsentation , Kulturtreff "Die Scheune", Geisenheim
4. Dez.	Erntedankfeier der Rheingauer Winzer, Kloster Eberbach
27. Dez.	Johanniswein-Segnung in der Basilika und anschl. Jahresausklang der Geisenheimer Wein-Reimer Basilika Schloss Joh. und anschl. Winzerhaus

Mit einem abschließenden Dankeschön an Christian Nikolai, Geschäftsführer Hotel Kloster Johannisberg von Donate Krappe und Herbert Heise wurde die Sitzung geschlossen.

Geisenheim, den 27. Februar 2011

Michaela Hans
(Protokollantin)

Herbert Heise
(Oberreimer)

**Ein Weingut stellt sich vor:
... Weingut Forschungsanstalt Geisenheim**

Veranstaltung mit Lorcher Weinjunkern

25. März 2011

Der Name des Weingutes lässt nicht vermuten, dass es sich um ein Weingut im klassischen Sinn mit Herstellung und Vermarktung handelt. Wir ließen uns eines Besseren belehren.

Wer sich um 19.00 Uhr dem Rondell an der Mensa näherte, hörte schon von weitem die Gespräche und den Lärm der 53 Teilnehmer an diesem Abend. Unter ihnen waren unter anderen die Rheingauer Weinkönigin Madeleine aus Eltville, die Geisenheimer Weinkönigin Anja, die Leiterin des Fachgebietes Kellerwirtschaft, Frau Prof. Dr. Monika Christmann, der Leiter des Fachgebietes Weinbau und der neue Majordomus der Lorcher Weinjunker, Richard Schmidt mit einer kleinen Abordnung. Sie alle wurden von Herrn Heise begrüßt mit allen, die gekommen waren.

Frau Christmann wies die erwartungsfrohen Teilnehmer auf die Investitionen hin, die schon am Ort sichtbar waren. Nach einigen Problemen mit dem Land Rheinland-Pfalz in der Vergangenheit, hat sich sowohl die Hochschule als auch das Weingut sehr gut entwickelt. Von 400 Studierenden vor einigen Jahren sind es heute schon 1100.

Nun gingen wir auf Wanderschaft, von der Mensa zum eigentlichen Betriebshof in der Hasenstraße.

Nach einer kurzen Einführung wurde die Gruppe in zwei Teile getrennt. Die erste Abteilung zog los, die zweite wartete mit Herrn Stoll auf dem Hof. Er erklärte, dass die Forschungsanstalt ca. 35 ha Weinberge bearbeite, wovon 23 ha auf das Weingut und 12 ha auf die Rebzüchtung und die Forschung entfielen. Die Weinberge liegen in allen Geisenheimer Lagen, sowie in Lagen des Staatsweingutes Rüdesheim, sowie als Pachtland in Kaub, womit auch Steillagen bearbeitet werden.

Ziel ist es, Weine wie vor 20 Jahren herzustellen, sowie Forschungen im Hinblick auf den Klimawandel und die unterschiedlichen Bedingungen der einzelnen Weinberge (Variabilität) zu untersuchen. Als erster Betrieb simuliert man sogar künftige Klimata in den etwas futuristisch anmutenden Rondellen in der Rüdeshimer Straße.

In der Kelterhalle wurden die teilweise kleinen Pressen aller Art (für die Versuche) und die verschiedenen Filter gezeigt. Erstaunlich war zu hören, dass der Most in der Regel vor der Gärung pasteurisiert wird, um die Gärung nach Zugabe der Reinhefe besser kontrollieren zu können. Im Vordergrund steht natürlich die Forschung, aber es gibt auch die Notwendigkeit des Verkaufs der Produkte, Wein und Sekt, für die es in den letzten Jahren bei Prämierungen Preise gab. So wird das Weingut auch in der Region immer mehr geachtet.

Im weiteren Verlauf gab es dann einen kleinen Zwischenfall: jemand aus der ersten Gruppe hatte im Übereifer die Tür zum Keller geschlossen. So war die zweite Gruppe zunächst ausgesperrt. Auch per Handy war niemand zu erreichen, denn unter Erde ist kein Empfang.

So dauerte es einige Zeit, die wir mit der Besichtigung des Probenlabors, wo mit farbigem Licht der Einfluss der Farberscheinung des Weines auf den wahrgenommenen Geschmack untersucht wird, verbrachten.

Im Fasskeller erwartete uns dann ein 2009er Begrüßungssekt inmitten der geschnitzten Fassböden. Der Rundgang führte dann in das Flaschenlager, wo darauf hingewiesen wurde, dass man intensiv mit den verschiedenen Verschlüssen forscht. Auch ältere Jahrgänge hatten da schon Drehverschlüsse. Der Einfluss von Licht, Lage der Flasche und Verschluss wird genauestens untersucht. Nun schloss sich eine weitere Wanderung an: es ging wieder ins Zentrum am Hauptgebäude in den Seminarkeller. Dort stand ein 2010er Classic Monrepos auf dem Tisch; im Nebenraum war ein Büffet von Sebastian angerichtet mit der Devise: „6 Häppchen für jeden“. Nun, es ist Fastenzeit, da muss das genügen. Mehr brauchte man auch nicht, um die ausgezeichnete Qualität zu genießen.

Es schloss sich eine Weinprobe an, bestehend aus zwei Rotweinen und fünf Weißweinen verschiedener Sorten und Qualitäten. Zwischendurch wurde noch ein Geschenk an die Lorcher Weinjunker überreicht, eine Flasche Sekt, die zum 15. Geburtstag versprochen worden war, aber bis dato noch nicht überreicht werden konnte, da sie sich noch in der Reifephase befand. Unsere Schreibmeisterin Michaela Hans tat dies mit gewohntem Charme. Grüße der Rheingauer Weinkönigin schlossen sich an, die gleich zwei Weinbruderschaften auf einmal grüßen konnte und sich damit einen Termin einsparen konnte, was sie als Königin ohne Prinzessinnen sehr begrüßte.

Ein Fazit sei am Ende gestattet: Die Forschungsanstalt hat sich in den letzten Jahren zu einem anerkannten Weingut „durchgekämpft“, wie Frau Professorin Christmann am Ende sagte. Da kann man nur zustimmen.

von Pfr. i.R. Hans Jörg

Als der Kaiser sollt' entscheiden,
wo man sollte Forschung treiben
von Wein und Pomologie
zeigt' von Lade sein Genie.

Schickt' dem Kaiser nach Berlin
Äpfel, Birnen, Trauben hin.
Entscheidung fiel für Geisenheim
Hoch leb' der Rheingau und sein Wein!

Geisenheimer Wein-Reimer

CAMPUS GEISENHEIM UND WEINBRUDERSCHAFT



WAS WÄRE DIE **OENOLOGIE** OHNE DEN **WEINGENIESSER**?
WAS WÄRE DER **WEINGENIESSER** OHNE DIE **OENOLOGIE**?

GEISENHEIMER WEIN-REIMER e.V.
Januar 2010

Ein Hoch auf den Rheingau und seinen Wein!
Ein gütiger Gott hat's gegeben und gibt es auch weiter.
Ein Fläschchen mit Freunden oder auch allein,
Auf Reisen ist Riesling stets mein Begleiter.
In Geisenheim am Rhein aber bin ich geboren.
Dort will ich leben. Stets kehre ich dorthin zurück.
Gäbe es diese Stadt nicht, wäre alles verloren.
Doch Geisenheim und Wein gibt's ewig - zum Glück!
Geisenheimer Wein-Reimer

Als echtes Geisenheimer Kind
wusst' ich schon früh, wie gut die Trauben sind.
Die Riesling-Weine kann ich loben
hoff' nun auf manche Weinreim-Spitzen-Proben.
Geisenheimer Wein-Reimer

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 immerfort.
Geisenheimer Wein-Reimer

**Wir eröffnen unsere Schlemmerwoche
... im Sekthaus Bardong
Geisenheimer Wein-Reimer am 28. April 2011**

In bereits alter Tradition trafen sich die Geisenheimer Weinreimer zur Eröffnung „ihrer“ Rheingauer Schlemmerwochen. Bei schönem Wetter und prickelnden Sekt war es ein gelungener Startschuss, den man in diesem Jahr im Sektgut Bardong begehen konnte.

Über 50 Mitglieder und Gäste fanden sich in den hergerichteten Arbeitsräumen ein. Auch Anja Will, Geisenheimer Weinkönigin, ließ es sich nicht nehmen mit einem Glas Sekt anzustoßen. Nach der Eröffnung von Oberreimer Herbert Heise, war es Herr Bardong der die Geisenheimer Weinreimer ebenfalls willkommen hieß und auf die Frage „Warum Sekt“ eine ganz einfache Antwort hatte. Sekt macht Lustig; Sekt macht Laune; Sekt passt immer!

Dabei muss Sekt nicht immer am Anfang stehen. Ohne Weiteres kann man das prickelnde Vergnügen auch während einem Menü kredenzen, zu exotischen Speisen oder als Highlight im Dessert. Da Sekt ein unheimlich wandelbares Getränk ist, wäre es auch kein Wunder, dass es unter anderem das Lieblingsgetränk der Frauen sei.

Um sich ein genaueres Bild über die Herstellung von Sekt zu machen, lud Herr Bardong zu einer zwanglosen Kellerführung ein. Diese wurde auch von allen genutzt. Schon der Eingang in den alten Gewölbekeller verhieß eine spannende Führung. Über eine Wendeltreppe kam man in die Katakomben, in denen die Sektflaschen aufgereiht an der Wand lagerten und reiften. Hier konnte man jetzt schon großes für die Zukunft der Sekte erahnen.

Nachdem uns die Herstellungsweise von Sekt nähergebracht worden ist, auch durften einige sich im Rütteln üben, hat Herr Bardong eine weitere Überraschung für seine Gäste. Eine kleine Sektprobe führte vor, welche großen Unterschiede die Versanddossage ausmacht. So wurde derselbe Grundsekt mit unterschiedlichen Restzuckerwerten serviert. Der Unterschied war sehr aufschlussreich und man konnte sehen, dass nicht jeder Wert zu jedem Sekt passt und das hier das Händchen des Kellermeisters gefragt ist.

Gestärkt an Geist und Wissen konnten sich die Geisenheimer Weinreimer nun auch um das leibliche Wohl kümmern. Frau Bardong kredenzte zu den Sekten ihres Mannes exotische Speisen, die auf hohen Anklang stießen.

Es wurde ein sehr schöner und ausgelassener Abend. Die Geisenheimer Weinreimer feierten gebührend die Schlemmerwochen und saßen noch bis in die späten Abendstunden zusammen, tranken Sekt und genossen die schöne Atmosphäre.

Von Michaela Hans

Vom Sekt

Das Wesentliche ist beim Sekt,
dass er gut schäumt und herrlich schmeckt,
dass er in alle Knochen dringt
und dort das Mark zum Kochen bringt,
dass er auch das Gehirn erfrischt
und Schwermut aus der Seele wischt,
kurzum, dass er als tolles Elixier
uns fröhlich stimmt, und nicht nur hier.

*Dr. Winfried Rahtke
aus Wein-Poesie - Erster Teil*

3. Weinreimer-Auslese

Kulturtreff „Die Scheune“, Geisenheim

20. Mai 2011

"Vollreife Trauben, gehaltvolle Reife, Fülle des Buketts und elegante Art" sichern die Qualität der Auslese in der Flasche und erfreuen den Gaumen des Feinschmeckers. Damit die Weinfreunde mit jedem Sinn genießen können, servierten die Geisenheimer Wein-Reimer die Aus-Lese fürs Ohr! Schon zum dritten Mal kredenzte Bernward Herrmann als Moderator eine literarische Aus-Lese rund um den Wein. Wie bei einer Auslese kam es nicht auf die Menge an und so konnte der Oberreimer am Abend „einen kleinen, erlesenen Kreis“ im Kulturtreff „Die Scheune“ begrüßen.

Aus den Reihen der Mitglieder eröffnete Bernward Herrmann mit Zitaten aus einem alten Buch des Schriftstellers Walter Kiaulehn. Frauen und Wein haben große Ähnlichkeiten, und im Vergleich verschiedene Weinbaugebiete mit Typ und Charakter von Frauen unterstrichen, z.B. der Rheingauer Wein wie eine schöne, elegante und geistreiche Frau, der Moselwein gleicht einem jungen Mädchen. Horst Falker hatte sich mit seinem Beitrag für Carl Zuckmayer und seine Vorliebe für Wein aus der Nackenheimer Zeit entschieden. „Die Leber wächst mit ihren Aufgaben“ berichtete Dr. Thomas Reimer aus dem humorvollen, literarischen Werk des Arztes Dr. Eckart von Hirschhausen und gab dann Anregungen, wie man ohne Weinsachverstand bei einer „professionellen Weinprobe“ bestehen kann. Die Rheingauer Heimatdichterin Hedwig Witte wurde im Geisenheimer Dialekt perfekt und äußerst unterhaltsam von Günter Neitzer vorgetragen. Auch Pfr. i.R. Hans Jörg wusste, Vertrautes und Heimatliches vom Geisenheimer Pfarrer Hesse aus einem von Hesses Büchern über das Priesterseminar in Limburg vorzutragen. Viel Freude bereitete er mit der Anekdote über einen Eselsritt von Fulda zur Wartburg. Vom Gründungsmitglied Reiner Klein wurde schon in der Satzung der Geisenheimer Wein-Reimer aufgenommen „Das Dichten tut den Menschen gut, wenn er es nämlich selber tut.“ Und so trug er als Wein-Poet und leidenschaftlicher Interpret eigene Werke vor.

Gegen Ende waren die Ohren der Besucher mit bekannten und bisher unentdeckten vinologisch-verbale Schmankerln rund um das Thema Wein gefüllt. Es waren sorgfältig und handverlesene "Trauben" aus dem Reiche der Musen und ergaben eine mitreißende Mischung junger und gereifter "Weine", die am Stammsitz der Geisenheimer-Wein-Reimer im Kulturtreff "Die Scheune" eingeschenkt wurden.

Damit beim Hörgenuss der Geschmacksgenuss nicht zu kurz kam, reichte Rudi Jakobi vom Kellermeister-Team Sekt und Wein von Mitgliedswinzern als Wegbegleiter.

von Karin Heise

Ein guter Wein und ein schönes Weib
sind zwei süße Gifte

türkisches Sprichwort

Stört dich beim Arbeiten der Wein,
dann lass das Arbeiten sein.

Volksmund

Wer Nüsse knackt und sie nicht isst,
bei Jungfraun sitzt und sie nicht küsst,
beim Weine weilt und schenkt nicht ein,
dass muss ein wahrer Holukop sein!

unbekannt

Die Liebe im Haus und der Wein im Kopf
Lassen sich nicht vertuschen.

Volksmund

Ohne Korkenzieher ist der Weintrinker nur ein halber Mensch;
Ohne ein anständiges Glas ist er verloren

Wolfram Siebeck

**Sommerfest der Geisenheimer Wein-Reimer
Im Weingut Alexander Freimuth
01. Juli 2011**

Ein wunderschöner Fernblick im toskanisch ansprechenden Ambiente des Gästeraums des Weinguts Freimuth in Marienthal steigerte die Freude zum Sommerfest der Geisenheimer Weinreimer.

Mit dem Ausspruch der charmanten Zeremonienmeisterin Donata, dass **„besser als Arznei und Troppe ein guter halber Schoppe“** sei wird noch von der Geisenheimer-Weinkönigin Anja Will bestätigt. Na, da kann nix schiefgehen.

Ein opulentes Buffet im „Steirischen Stil“ bei untergehender Sonne, falls der von den Weinreimern echt wahrgenommen wurde, denn bei einigen zappelte der Kopf zwischen Sonnenuntergang und Buffet hin und her, oder war es schon die Wirkung des hervorragenden Freimuth-Weins?

52 Weinreimer lauschten weinselig den gereimten und ungereimten brillanten Vorträgen, z.B. von Lieselotte Arndgen. Dann die fröhlichen Weinreimer-Gitarrenklingenden-Bänkelsänger Bernward Herrmann und Rudi Jakobi steigerten die Stimmung. Erinnerungen an den Johannisberger Pfarrer Jean Hörnis mit „Der unnützliche Parre“, oder auch dem Liedchen vom „Schnutedunker“, dem „Waffenschmied“, „der kleinen Mühle und der Müllerin ...“ (da war doch was?).

Ein Geisenheimer Weinreimer-„Schwärmer“ (H.-J. Foerster) war ebenfalls anwesend und träumte gereimt vor sich hin:

***Das ist ein Abend von dem man träumt
Und ich habe Dich als liebsten Freund.
Ich möchte Deinen Hals umfassen
Und meine Lippen wissen lassen
Wie wird der Abend für uns beide sein,
Du meine geliebte ... Flasche Wein!***

Ein gelungenes Sommerfest ging zu Ende.

Von Werner Kremer

Zu Geisenheim am Rhein
macht` ich die Kunde
hier gibt es Leut`
die führen Gutes nur im Munde.
Ob Wein, ob Reim,
fein, fruchtig und auch trocken,
davon, glaubt mir,
lass ich mich gern verlocken
Geisenheimer Wein-Reimer

Wein erfreut des Menschen Herz!
Jeder kennt, es ist kein Scherz.
Goldne Reben - Bacchus Gabe,
spenden Wein, an dem ich labe,
wenn der Abend still und kühl.
Keine Menge, kein Gewühl
nur im Glas ein Geisenheimer:
Da wird man von selbst zum Reimer!
Geisenheimer Wein-Reimer

Einst kam ich aus Nierstein
Nach Geisenheim am Rhein,
Ich wollte studieren
Die Lehre vom Wein.
Ich traf einen Winzer,
Der war mit so gut,
So bin ich geblieben
Hier im Weingut Freimuth
Geisenheimer Wein-Reimer

Wein-Studienreise der Geisenheimer Wein-Reimer In das Weinbaugebiet Sachsen 5. – 7. August 2011

850 Jahr Sachsen - Anreise

Freitag, 05. August 2011

„Morgenstund' hat Gold im Mund“ dachten sich die 29 Geisenheimer Wein-Reimer/Innen als sie pünktlich um 07:00 Uhr den Reisebus von dem schon bekannten Busunternehmen „Rheingraf-Reisen“ mit Herrn Groß am Steuer in Richtung Weinbaugebiet Sachsen aufbrachen. Mit „an Bord“ war natürlich unser „geologischer Landbote“, Weinbruder Dr. Thomas Reimer, der interessantes zum Kalibergbau und zur Werraversalzung zu berichten wusste.

Von 10.00 Uhr bis 11:00 Uhr stärkten wir uns bei dem bekannten „www“- Frühstück (Weck, Worscht und Wein) auf dem Rastplatz „Drei Gleichen“. Der einschlägigen Literatur entnehmen wir, dass als **Drei Gleichen** ein mittelalterliches Burgenensemble in Thüringen sowie das Bergensemble, auf dem die Burgen stehen, bezeichnet werden. Die Berge ziehen sich von 9 km südöstlich Gothas (Landkreis Gotha) 5 km nordwestlich Arnstadt (Ilmkreis). Sie werden durch den südlich unweit der Gleichen entspringenden, rechten Apfelstadt-Zufluss Weidbach in zwei Teilhöhenzüge separiert.

Im nordwestlichen Teilhöhenzug liegt auf 369,6 m ü. NHN die Burg Gleichen bei Wandersleben, im südöstlichen die Mühlburg bei Mühlberg (376,5 m ü. NHN) und die Veste Wachsenburg bei Holzhausen (420,8 m ü. NHN). Jede der drei Burgen ist von einem Naturschutzgebiet umgeben. Das Burgenensemble konnten wir von der Autobahn A 4 zwischen Erfurt und Gotha gut in seiner Ausdehnung erfassen.

Gegen 13:30 Uhr erreichten wir Dresden, die Landeshauptstadt und gleichzeitig das politische Zentrum des Freistaates Sachsen. Mit rd. 525.000 Einwohnern ist Dresden neben Leipzig eine der beiden Kernstädte in Sachsen.

Dresden wird auch „Elbflorenz“ genannt, ursprünglich wegen seiner Kunstsammlungen zudem aber auch seiner barocken und mediterranen Architektur in der landschaftlich reizvollen Lage am Fluss.

Die Uhr zeigt 14:30: Eine „prickelnde“ Überraschung bereitete uns Ordensmeister Herr Volkmar Reinhold mit seiner Gattin sowie die Ordenskanzlerin Frau Renate Richter vom Ordenskapitel des Ersten Sächsischen Weinkonvents. Unweit der Frauenkirche kredenzt in der regengeschützten Arkade eines Hotels (Petrus hatte just zu diesem Zeitpunkt seine Schleusentore geöffnet) einen hervorragenden Sekt aus dem sächsischen Staatsweingut Schloss Wackerbarth in Radebeul, das wir am Sonntag besichtigen werden.

Aus berufenem Munde erfuhren die Geisenheimer Wein-Reimer Näheres über die Weinbruderschaft aus dem Sachsenland:

„Der Vorgänger unseres Konvents war der „Freundeskreis Museum Haus Hoflößnitz“ in Radebeul. Es war im Jahre 1979, als Dr. Wolfgang Thomann (Ihnen vielleicht als Autor verschiedener Weinpublikationen bekannt) in der Volkshochschule Dresden den Lehrgang „Der Wein - vom Anbau bis zur Verkostung“ ins Leben rief. Aus diesem und nachfolgenden Kursen bildete sich ein Kreis von Weinfreunden, die mehr wissen und probieren wollten. Da die Gründung eines eigenständigen Vereins in der DDR praktisch nicht möglich war, bildeten wir 1983 diesen Freundeskreis innerhalb des Kulturbundes der DDR. Mit der deutschen Wiedervereinigung änderten sich dann die Vereinsstruktur und Inhalte vollkommen. Ein Freundeskreis ist schwerpunktmäßig auf eine Einrichtung fixiert und spielt in diesem Zusammen-hang auch eine besondere Rolle bei der Be-

*schaffung von Geldern, was aber nicht unser Ansinnen war. Mit dieser Erkenntnis gründeten wir am 3. Oktober 1990 den **Ersten Sächsischen Weinkonvent**"*

Unser Oberreimer Herbert Heise bedankte sich mit einem Weinpräsent für den „feuchten“ Willkommensgruß und lud das Ordenskapitel zur nächsten Weinpräsentation der Weinreimer nach Geisenheim ein.

Nun war es höchste Zeit, sich an den für uns vorgesehenen Eingang zur Frauenkirche zu begeben.

Mit einem Audioguide, einem elektronischen Abspielgerät mit Kopfhörer ausgestattet, nahmen wir im Gestühl Platz und konnten so der Audioführung mit den Augen folgen. Wir hatten von unseren frei gewählten Plätzen einen sehr guten Blick in den Kirchenraum. Für die wesentlichen Stationen im Kirchoraum konnten wir sowohl grundlegende, als auch vertiefende Informationen abrufen. Je nachdem, welche Spezialinformationen ausgewählt wurden, variierte die Hördauer zwischen 25 und 45 Minuten.

Selbstverständlich hatte man auch an ausländische Besucher gedacht: Der Audioguide ist sechssprachig ausgelegt.

Die nachstehenden Erläuterungen zur Frauenkirche sind aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie, entnommen:

Die Dresdner Frauenkirche wurde von 1726 bis 1743 nach einem Entwurf von George Bähr erbaut. Im Luftkrieg des Zweiten Weltkriegs wurde sie während der Luftangriffe auf Dresden in der Nacht vom 13. zum 14. Februar 1945 durch den in Dresden wütenden Feuersrum schwer beschädigt und stürzte am Morgen des 15. Februar ausgebrannt in sich zusammen. In der DDR blieb ihre Ruine erhalten und diente als Mahnmal gegen Krieg und Zerstörung. Nach der Wende begann 1994 der 2005 abgeschlossene Wiederaufbau, den Fördervereine und Spender aus aller Welt finanzieren halfen. Am 30. Oktober 2005 fand in der Frauenkirche ein Weihegottesdienst und Festakt statt. Aus dem *Mahnmal gegen den Krieg* soll nun ein Symbol der Versöhnung werden.

Die Frauenkirche hat eine Länge von 50,02 m (West-Ost-Richtung) und eine Breite von 41,96 m (Nord-Süd-Richtung). Ihre Gesamthöhe, einschließlich des Turmkreuzes, beträgt 91,23 m. Im Innenraum reicht die (Innen)Kuppel bis zu einer Höhe von 36,65 m.

Die Kuppel ist, ohne den Kuppelanlauf und die Laterne, 24 m hoch. Ihr Außendurchmesser beträgt 26,15 m, das Kuppelmauerwerk ist zwischen 1,19 m und 1,75 m stark. Die Besucherplattform auf der Turmlaterne befindet sich in einer Höhe von 67,06 m.

Die Frauenkirche in Dresden ist eine evangelisch-lutherische Kirche des Barocks und der prägende Monumentalbau des Dresdner Neumarkts.. Sie gilt als prachtvolles Zeugnis des protestantischen Sakralbaus und verfügt über eine der größten steinernen Kirchenkuppeln nördlich der Alpen.

Im Anschluß an die Audioguide-Führung zeigte uns das Ehepaar Reinhold markante Bauwerke der Stadt Dresden und begleitete uns über die Elbetreppen Richtung Busparkplatz.

Nächste Station unserer Wein und Studienresie war das Weingut Klaus Zimmerling.

von Hans-Ludwig Kimpel

Weingut Zimmerling und der erste Abend

Nach einem ereignisreichen und kulturell hochinteressanten Vormittag in Dresden sahen wir unserer ersten Weinprobe in Sachsen mit Spannung entgegen. Unser Bus brachte uns nach Dresden-Pillnitz zum Weingut Klaus Zimmerling. Doch vor das Vergnügen haben die Götter bekanntlich den Schweiß gesetzt. Vom Bus-Parkplatz unten im Ort ging es in einem gut 20 Minuten dauernden Fußmarsch über enge Dorfstraßen hoch hinauf zum Weingut Zimmerling direkt unterhalb der Steillagen seiner Weinberge mit Mini-Parzellen, gestützt durch gewaltige Natursteinmauern.

Dann die nächste Überraschung: Die Weinverkostung fand statt in einer zum Musentempel umgestalteten ehemaligen Scheune mit eindrucksvollen Skulpturen, ebenso draußen im Garten und im Kelterhaus - teils bemalt, teils vergoldet - unter einem wandgroßen Gemälde von Nymphen und Nixen, das richtige Ambiente rund um eine Weinprobe.

Die Erklärung: Frau M. Chodakowska-Zimmerling, gebürtige Polin, ist eine bekannte Künstlerin und Bildhauerin und mit vielen Preisen und Auszeichnungen auch auf internationalen Ausstellungen bekannt geworden. Nun zur Weinprobe, die einen Querschnitt durch die Vielfalt der sächsischen Weinsorten bot:

1. 2010er Riesling trocken (L-Nr.)
Sächsischer Landwein Alc.10,0%

2. 2010er Kerner trocken (A.P. Nr.)
Pillnitzer Königlicher Weinberg Alc.11,0%
Deutscher Qualitätswein Sachsen

3. 2009er Grauer Burgunder "A" (A.P. Nr.)
Pillnitzer Königlicher Weinberg Alc.14,0%
Deutscher Qualitätswein Sachsen

4. 2009er Riesling "R"
Pillnitzer Königlicher Weinberg Alc.12,0%

Deutscher Qualitätswein Sachsen
5. 2009er Riesling "A" (A.P. Nr.)
Pillnitzer Königlicher Weinberg Alc.11,5%
Deutscher Qualitätswein Sachsen

6. 2005er Gewürz-Traminer "BA"
Beerenauslese Alc.12,5%
Deutscher Tafelwein

7. 2003er Traminer (A.P. Nr.)
Eiswein Sachsen Alc.10,0%
Qualitätswein mit Prädikat

Aufgefallen ist uns, dass die Weine 1) bis 5) nur in 0,5 l Flaschen angeboten werden, die Weine 6) und 7) wie üblich in 0,375 l Flaschen. Viele seiner Weine haben nur eine L-Nr.; lt. H. Zimmerling lohnt sich eine Anstellung zur A.P. Nr.-Vergabe oft nicht wegen der geringen Ertragsmengen von nur 20 bis 30 Hektoliter pro Hektar. Seine Weine haben einen großen Liebhaberkreis - auch ohne A.P. Nr. - und zu Preisen, von denen Rheingauer Winzer nur träumen können. Eine Rarität sind seine Wein-Etiketten, die von Frau M. Chodakowska-Zimmerling künstlerisch gestaltet wurden; eine kleine Auswahl davon sei hier vorgestellt:

Die Wein-Reimer bedankten sich bei Herrn Zimmerling mit dem traditionellen "Rheingauer Blumenstrauß" - einer Auswahl besonderer Rheingauer Weine. Der Abstieg vom Weingut zum Bus unten im Ort erfolgte dann leichten Fußes. Von dort ging es zurück ins Elbtal zwischen Dresden und Meißen zu unserem Übernachtungshotel Gut Wildberg. Ein Landhotel mit dem historischen Flair eines ehemaligen Vierseit-Gutshofes mit großem Innenhof, liebevoll restauriert und der heutigen Nutzung angepasst.

Unser Bus wollte in den Hof hinein,
doch der Torbogen war etwas zu klein.
Erst ging's gut, dann gab es einen Krach
und der Bus hatte eine Beule im Dach.

Der herbeigeeilte Hotelchef leitete uns dann auf einen separaten Busparkplatz im hinteren Teil des großräumigen Anwesens und wir konnten in Ruhe unsere Zimmer beziehen.

Der ereignisreiche Tag endete mit einem leckeren Grillbuffet in unserem Hotel und der Vorfreude auf zwei weitere interessante Tage in Sachsen.

von Hanns-Juergen Foerster

Der Schwärmer

Das ist ein Abend von dem man träumt
Und ich habe Dich zum liebsten Freund.

Ich möchte deinen Hals umfassen
Und meine Lippen endlich wissen lassen,
wie wird der Abend für uns beide sein –
Du meine geliebte Flasche Wein!

Hanns-Juergen Foerster

2. Tag: Besuch Weingut Karl Friedrich Aust und Weingut Hoflößnitz

Nach einer erholsamen Nacht und einem reichlichen Frühstücksbuffet im Landhotel „Gut Wildberg“ ging es am 06.08.2011 pünktlich um 08.45 Uhr mit dem Bus zum ersten Ausflugsziel des Tages – „Weingut Karl Friedrich Aust“ – in Radebeul.

Trotz einiger kleiner Umwege kamen wir dennoch etwas früher am Weingut Aust zu Füßen eines der schönsten sächsischen Weinanbau-Steillagen – dem „Radebeuler Goldener Wagen“, - gold-gelbe Trauben – an.

Nach einer kurzen, aber herzlichen Begrüßung ging es unter wärmenden Sonnenstrahlen sofort in die angrenzenden Weinberge mit Sicht auf die grandiosen Weinbergterrassen. In dieser herrlichen Umgebung gab der zu den *jungen Wilden* zählende Jungwinzer – **Karl Friedrich Aust** – mit seinem Freund und Winzerkollegen – **Frederic Fourné**, u.a. Sommelier im „Kempinski“ – ausgiebig Auskunft über die mehr als 800 Jahre währende Geschichte des Weinanbaus und der vielseitigen Weinkultur Sachsens. Durch die schlechte und nicht nachhaltige Bewirtschaftung der hiesigen Weinberge zu „DDR-Zeiten“ und der jüngsten Vergangenheit, zu große Sortenvielfalt, vernachlässigte, erodierte Weinbergswegen und -mauern, extreme klimatische Bedingungen (z.B. bitterkalte Winter) und fehlende finanzielle Mittel, wiesen Herr Aust und sein Winzerfreund sehr ein- und nachdrücklich auf die bestehenden Schwierigkeiten und Mühen hiesiger Winzer bei der Kultivierung ortstypischer Rebsorten, des verwitterten Granitbodens und der Erhaltung dieser beeindruckenden Kulturlandschaft hin.

Neben der kurzweiligen Erläuterung seines eigenen Werdeganges (u. a. Steinmetz am Kölner Dom, Studien an der Mosel u. in Geisenheim/Rheingau, Kloster Eberbach, 2008 Prüfung als Winzergeselle), ging Herr Aust auf sein Weingut und die von ihm angebaute Rebsorten (u. a. *Müller-Thurgau*, *Scheurebe*, *Bacchus*, *Ruländer*, *Kerner*, *Sauvignon Blanc*) und eigenen Weinlagen (darunter 13% Steillagen wie *Großer Wagen* oder *Radebeuler Steinrücken*) ein. Mit seinen informativen Erzählungen und Beschreibungen vermittelte er hierbei das Gefühl, dass hier jemand sein Hobby zum Beruf bzw. zur Berufung gemacht hat. Man hätte den Ausführungen noch stundenlang zuhören können, da aber die Zeit drängte, fanden wir uns nach einem kurzen Rundgang im idyllischen Innenhof des Weingutes, dem denkmalgeschützten Radebeuler Winzerhaus in der Oberlößnitz – auch seit 1650 als *Meinholdsches Turmhaus* bekannt – ein.

Dort erlebten wir anschließend eine fein ausgewählte Weinpräsentation erlesener Weine aus dem Hause Aust (noch ein echter Geheimtipp).

Während wir uns den **ersten** Probenwein (**Müller-Thurgau**, Jahrgang 2008; 5,1g/l Säure; 1,7g/l RZ; 12% vol. /Alkohol, mineralischer Charakter) in entspannt fröhlicher Atmosphäre munden ließen, erläuterte Herr Aust in gewohnt kurzweiliger und humorvoller Art die Geschichte des Winzerhauses und Details aus der Umbauphase. Das Haus hatte er von den Eltern übernommen und Zug um Zug zum Restaurant umgebaut. Die Eröffnung fand dann 2006 mit einer großen Feier im Innenhof statt.

Besondere Aufmerksamkeit lenkte er auf die alte Kaffee-Maschine, die er sehr liebt und um die er eigentlich den Umbau gestaltet hat. Einige Weinreimer nutzten die Zeit während der Weinprobe zur Erkundung des Winzerhauses, kosteten den köstlichen Kaffee, machten Fotos und kauften Ansichtskarten und so manch andere Devotionalie.

Beim Ausschanken gingen die Jungwinzer von Tisch zu Tisch und erwähnten, dass alle im Weingut angebaute Weine trocken ausgebaut werden und *sächsische Landweine* sind, die aber wahrlich keine Prüfung scheuen müssen. Der **zweite** Probenwein (**Kerner**, Jahrgang 2009; 6,0g/l Säure; 3,1g/l RZ; 14% vol./Alkohol; guter „kerniger“ Tropfen!) wurde als typischer Wein der Region vorgestellt. Herr Aust bemerkte jedoch, dass der Kerner allgemein ein Wein mit Imageproblemen ist, aber in seinen Lagen gut gedeiht, da er kühle Nächte braucht, damit sich die Mineralien während der Nacht einlagern können und sich während der Reifezeit eine gute Säure entwickelt. Herr Fourné

ergänzte, dass einige Weine auch als Cuvée oder im Barrique (Spätburgunder, Grauburgunder) ausgebaut werden. Hierbei dient das Holz aber mehr zur Kräftigung und nicht zur vordringlichen Holztonung des Weines. Eine entsprechende Bestätigung lieferte die **dritte** Probe (**Weißburgunder**, Jahrgang 2008/2009; 6,4g/l Säure; 7,5g/l RZ, 12% vol./Alkohol, runder Geschmack, dezente Holznote). Dieser Wein war derart gelungen, dass er schon bald ausverkauft war. Die insgesamt schwierigen Jahrgänge wurden aufgrund der geringen Menge gemischt und so konnte der Weißburgunder nur manchmal nachgeschenkt werden.

Es herrschte eine wunderbare Stimmung und während wir den Ausführungen der Jungwinzer lauschten, wurde die **vierte** Probe (**Traminer**, Jahrgang 2010; ((8,7g/l Säure; 34,9 g/l RZ; 11,5% vol./Alkohol; süß, würzig, blumiger Duft) insbesondere von Herrn Fourré (Traminer bitte nicht mit Gewürztraminer gleichsetzen, Goldbergtraminer einzig im Weingut Aust erhältlich) in die bereits wartenden Gläser gefüllt. Im Zuge der heiteren Weinprobe gab unser Weinreimer – Herr Förster – ein Gedicht zur Erheiterung der fröhlichen Runde zum Besten. Inspiriert durch Herrn Aust's Beruf als Steinmetz erzählte Jürgen Fritz eine entsprechende Anekdote und erntete ebenfalls anerkennenden Beifall.

Die Zeit schien wie im Fluge zu verstreichen und man hätte noch ewig in dem schönen Ambiente verweilen können, aber gegen 11.26 Uhr richtete unser Oberreimer Herbert Heise im Namen der anwesenden Weinreimer Schluss- und Dankesworte an die Familie Aust und Fourré. Anschließend überreichte unsere ehemalige Rheingauer Weinmajaestät Michaela als Zeichen der Dankbarkeit für die informative und gelungene Weinprobe einen „Rheingauer Blumenstrauß“. Herr Aust und seine Schwester waren sichtlich erfreut und er bedankte sich ebenfalls für unseren Besuch, unsere interessierten Fragen und die angenehme Gesellschaft. Wie sehr Herrn Aust die Weinprobe selbst gefallen hat wird insbesondere durch den Umstand verdeutlicht, dass Herr Aust sogar seine letzten drei Flaschen Spätburgunder (trocken, vollmundig, fruchtig) mit uns geteilt hatte.

Gut gelaunt ging es in einem kleinen Fußmarsch dann zu unserem nächsten Tageshighlight:

Besuch des gegenüberliegenden, ehemaligen königlichen *Weinguts Hoflößnitz*, heute zur Stiftung Weingut-Museum gehörend.

Noch von herrlichem Sonnenschein begleitet, erreichten wir um rund 12.00 Uhr gemütlich das einzige zertifizierte und ökologisch arbeitende Weingut Sachsens – **Weingut Hoflößnitz** – .

Trotz herannahender Gewitterwolken, entschieden sich die meisten Weinreimer das vorbestellte Essen unter freiem Himmel einzunehmen. Ob der guten Küche und der gemütlichen Stimmung entwickelten sich angeregte Gespräche , bis der einsetzende Regen diese kurzzeitig unterbrach. Nachdem alle Weinreimer ihr Essen bezahlt hatten, wurden wir gegen 13.20 Uhr durch eine hiesige „Museums-Angestellte“ in herrlicher sächsischer Mundart herzlichst begrüßt.

Vor der eigentlichen Verkostung wurden wir in zwei Gruppen (jeweils 15 Personen) eingeteilt, um die sich bietende Gelegenheit einer nicht eingeplanten Besichtigung der Ausstellungsräumlichkeiten des „Lust- und Berghauses“ (zwischen 1563 und 1688 erbaut) kurzerhand wahrzunehmen.

Die Besichtigungstour führte zunächst über die Küchenräume und insgesamt 395 Stufen zum Festsaal (alle menschlichen Tugenden sind hier dargestellt u. er wird heute auch für Trauungen genutzt) sowie den getrennten Wohn- und Schlafräumlichkeiten. Diese und insbesondere der Festsaal sind wegen ihrer reichhaltigen Ausstattung und der aufwendigen Decken- und Wandmalereien bekannt und überaus sehenswert. Viele Exponate wurden erst in den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts während der Restaurierungsarbeiten gefunden und zum Teil wieder instand gesetzt. Im Laufe der Führung wurde auch intensiv auf die Geschichte des Weinbaus in Sachsen eingegangen.

Diese ist bereits vor 950 auf der Radebeul gegenüberliegenden Elbseite fest mit dem *Bischoff Benno* (seine Gebeine befinden sich in der Münchner Frauenkirche) *zu Meißen* verknüpft, und so manche Legende ist mit seinem Namen verbunden.

Im 19. Jahrhundert wurde der hiesige Weinbau durch die Reblaus völlig vernichtet. Der Neubeginn des Schlosses und die Wiederbelebung des Weinbaus durch den Anbau „Reblaus -resistenter Rebstöcke“ aus Amerika (um 1912) ist – neben der „Sachsenkeule“ – *Carl Pfeiffer* zu verdanken.

Im Jahre 1992 wurde das Hofgut der Stadt Radebeul übertragen und diese gründete 1996 die **Stiftung historische Weingutanlage Hoflößnitz**. Durch den Museumsbesuch verkürzte sich die anschließende Weinprobe ein wenig und verlief insgesamt etwas unruhiger. Hierbei wurde zunächst mehr Wasser als Sekt oder Wein getrunken.

Der **erste** Probenwein (**Pfeiffers Schoppen**; Jahrgang 2010; Cuvée aus Scheurebe (90%) und Weißburgunder (10%); 11,5% vol./Alkohol; trocken ausgebaut) fand unterschiedliches Echo. Im Verlauf der Verkostung wurden die Proben durch zwei Damen des Weingutes (welche auch die Museumsführungen durchgeführt hatten) eingesehen und vorgestellt. Hierbei betonten sie mehrfach, dass die dargebotenen Weine auf einer Fläche von rund 10 Hektar und ohne den Einsatz von Pestiziden und nach ökologischen Grundsätzen an- und ausgebaut werden.

Die **zweite** Probe („**Rotling**“; Jahrgang 2010; Cuvée aus Regent (rot) und Johanniter (weiß, resistente Züchtung); 11% vol./Alkohol; wegen der Vermählung von rot und weiß auch „**Sächsischer Schieler**“ genannt) fand aufgrund des sehr fruchtigen Geschmacks ebenfalls unterschiedlichen Zuspruch.

Als **dritten** Probenwein wurde ein Cuvée aus **Regent** (größerer Anteil) und **Spätburgunder** (ca. 12%vol./Alkohol; trocken ausgebaut) kredenzt. Nähere Angaben zu diesem Wein konnten leider aufgrund der fortgeschrittenen Zeit nicht mehr in Erfahrung gebracht werden, da die Verkostung dieses Weines in die Dankesrede der Weireimer und die herzliche Verabschiedung seitens der Gastgeberinnen fiel.

Hierbei wurde den Damen ebenfalls ein Weingeschenk als Dank und als kleine Aufmerksamkeit überreicht. Um 14.30 ging es dann zum bereits wartenden Bus zum nächsten Tagesziel – nach Meissen –.

von Dr. Rolf Rauscher

Lob für das Weingut Karl Friedrich Aust

Was interessiert mich die übrige Welt
Wenn es mir in Sachsen so gut gefällt.
Liebe Wein-Reimer aus Geisenheim,
Ich fahre nicht mehr mit Euch heim.
Ich werde nur noch Kerner und Cherié genießen
Und meinen Lebensabend hier beschließen.

Hanns-Juergen Foerster

Meissen und Schloß Proschwitz

Bericht zum 06.Aug.2011 nachmittags

14.25 Abfahrt vom Hof des Hofguts Hoflößnitz nach Meißen

15.15 Uhr Ankunft in Meißen,

Die freie Zeit zur individuellen Nutzung wird intensiv genutzt (Dom, Frauenkirche, Meißenporzellan, Eis, Kaffee ...), jeder hat etwas zu erzählen. Viele gute Eindrücke von gelungener Restaurierung nach der Wende ist festzustellen.

17.00 Uhr Abfahrt zum Schloß Proschwitz – Prinz zu Lippe

17.35 Uhr Ankunft mit einem Pinot-Weißburgunder-Sektempfang

im Wein-Gutshof Schloß Proschwitz in Zadel mit einer sehr herzlichen Begrüßung durch den Guts-Außenverwalter Herrn Walter Beck und der sächsischen Weinkönigin Juliane (I.) Krentz.

Herr Beck erklärt im Schlosshof den interessierten Weinreimern:

Grundlage der Proschwitzer Lagen bildet dabei der für die Region typische, rote Granitfelsen, der von einer bis zu 6 Meter mächtigen Lößschicht bedeckt wird. Im Rahmen der Mitgliedschaft im Verband deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) erfolgt die Bewirtschaftung der Weinberge ausschließlich nach den Richtlinien des „kontrolliert umweltschonenden Weinbaus“. Die Böden werden in regelmäßigen Abständen untersucht. Entsprechend der Analysewerte erfolgt danach die Bodendüngung.

Durch die Begrünung der Rebanlagen wurde ein ökologisches Gleichgewicht im Weinberg hergestellt, und der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln seit 1990 drastisch reduziert. Zur Anwendung gelangen ausschließlich nützlingsschonende Pflanzenschutzmittel. Durch die Nutzung eines Befallprognosesystems wird ein gezielter und effizienter Einsatz von Pflanzenschutzmitteln gewährleistet.

Diese tiefgründige Lösböden in Plösnitz, mit teilweise bis zu 30% Steillagen, werden bearbeitet mit einem breiten Sortiment mit 80 % Weiß- und 20% Spätburgundern.

In den Weinbergen von Schloss Proschwitz sind 13 verschiedene Rebsorten im Ertrag. Es ist das Bestreben, die bestmögliche Vermählung von Boden, Klima und Rebsorte zu erreichen. Zudem soll die Vielseitigkeit der sächsischen Weinlandschaft präsentiert werden.

Die umfangreiche Sortenvielfalt zeigt das Weingut mit Grauer Burgunder 17,6 %, Elbling 9,2 %, Weisser Burgunder 9,2 %, Spätburgunder 7,5 %, Riesling 6,1 %, Dornfelder 5,3 %, Scheurebe 4,7 %, Müller-Thurgau 7,8 %, Traminer 3,3 %, Goldriesling 3,7 %, Regent 2,8 %, Frühburgunder 3,9 %, Dunkelfelder 0,3 % und Junganlagen / Umbruch 14,7 ha.

70 Mitarbeiter sind im Einsatz um das Gut „in Schwung“ zu halten, und unser Eindruck bestätigt diesen Erfolg, den wir dann, nach einem Rundgang im Keller und Kelterei, mit einer kulinarischen Weinprobe im schön ausgebauten Dachgeschoß steigerten.

Herr Beck führte in die spezifische Weinlagen des Guts, mit 99 ha Rebfläche in Meißen und 44 ha in Weimar, ein, und er begrüßte ausdrücklich die fundierte Fachdiskussion mit den Geisenheimer Weinreimern.

Das Buffet ließ nichts zu wünschen übrig und die präsentierten Weine waren hervorragend, natürlich jeder nach seinem Geschmack, nach dem Motto: „Der Wein, der mir schmeckt ist der Beste“.

Präsentiert wurden:

1. 2010er Weißburgunder Qba., trocken, 12 % Alk.,
L/AP Nr. 100311. (100311 = 10 Betriebs-Nr., 03 Lfd. Nr., 11 Jahr der Abfüllung) Das Lesegut mit einer Mostsäure von 13 g/ltr, wurde mit biologischem Säureabbau auf 8 g/ltr verarbeitet. Ein typisch sächsischer trockener Wein.
2. 2010er Spätburgunder Blanc de Noir, trocken, 11,5 % Alk., L/AP Nr. 100411
3. 2011er Rosé, Qba., trocken , 12,5 % Alk.
4. 2008er Spätburgunder, im Barriqué gereift, trocken, 13,5 % by Vol.,
L/A.P. Nr. 102510. Hervorragende Duftnote, gefühlte Säure, weitere Lagerung dürfte die Samtigkeit herausheben.
5. 2007er Moritz, Rotwein-Cuvée, Qba., trocken, 13% byVol.

Mit allerbesten Eindrücken fahren die Weinreimer zurück zum Landhotel Gut Wildberg in Klippenhausen/Wildberg.

Von Werner Kremer

2. Tag

Schloß Wackerbarth und Rückfahrt

Der letzte Tag

Dieses Mal habe ich nicht versucht, mich zu ducken, als der Ober-Reimer bei Beginn der Reise in die Runde der Wein-Reimer nach Chronisten schaute. Ich erklärte mich gleich bereit, das Protokoll des letzten Tages zu übernehmen, denn erfahrungsgemäß ist man dann ohnehin meist im Bus auf der Autobahn und es passiert nicht viel.

Und dieser letzte Tag begann mit einem ungewöhnlichen Anblick: Die Teilnehmer hatten wohl den Abfahrtstermin durcheinander gebracht und standen schon weit vor der Abfahrt bereits am Bus. Damit war dann genügend Zeit für eine längere Verabschiedung vom Gastwirt, Herrn Taubinger, dessen kleiner Sohn, der bei der Anmeldung schon als Zimmerwegweiser fungiert hatte, dann noch ein „sattes Trinkgeld“ von zwei Euro bekam.

Der erste Tagesordnungspunkt war Schloss Wackerbarth, wo wir dann wieder bei voller Trinkstärke von 33 Schlünden waren. Einige Teilnehmer waren nämlich mit eigenem Pkw unterwegs. Begrüßt wurden wir von Frau Richter, die uns schon am Ankunftstag willkommen geheißen hatte. Außerdem war dabei Herr Scheerbaum, der Chefverkoster des Hauses. Letzterer berichtete über die Geschichte des Schlosses: Es wurde 1720 von dem Grafen A.C. Wackerbarth, einem Minister Augusts des Starken als Altersruhsitz erbaut. Er konnte sich aber nicht lange daran erfreuen, da er schon bald nach der Fertigstellung verstarb. Das Schloss wurde nach wechselvoller Geschichte schließlich „Volksweingut“ und nach der Wende nicht sofort privatisiert. Erst 1999 übernahm es die Sächsische Aufbaubank und 2002 wurden die hochmodernen Baulichkeiten eröffnet. Seither glänzt das Gut insbesondere durch seine Sekte. Es werden jährlich ca. 150.000 Flaschen davon produziert, zumeist aus eigenen Rieslingreben. Es gab Informationen zur Betriebsgröße (90 ha + 10 ha Zukauf), Rebsortenspiegel und Kellertechnik (modernst), untermauert von einer gekonnten audiovisuellen Darbietung. Das Gut beschäftigt 19 Vollzeitkräfte, die während der Lese durch lokale Kräfte wie Schüler und Studenten unterstützt werden.

Zur Probe gab es keinen Riesling, da dieser komplett in die Versektung wandert. Aber es wurde kredenzt ein 2010er Kerner trocken, gefolgt von einem 2008er Weißburgunder aus dem Barrique, der es bei Gault-Millau immerhin auf 88 Punkte gebracht hatte. Ihm folgte eine 2009er fruchtsüße Gewürztraminer Spätlese aus der Schatzkammer des Schlosses. Den Abschluss bildete ein 2008er Rieslings-Sekt aus der so genannten Sachsenkeule, hergestellt in der klassischen Flaschengärung. Eine kurze, aber überzeugende Probe!

Nach dem Mittagessen im Sandsteinkeller (Büffet kalt/warm) zeigte sich der erste (geplante) Schlundschwund. Sechs Teilnehmer blieben zurück, da sie noch andere Pläne in der Region hatten und dafür auch mit eigenen Pkws angereist waren. Der Rest verproviantierte sich noch im modernen Verkaufsraum und dann ging es auf die Heimfahrt. Und die begann mit einer Einführung in die Wunder der modernen Verkehrsleittechnik, bekannt auch als das „Navi“. Das System führte uns zwar schließlich zur A 4, aber erst nachdem es uns unter dieser (A4) durch in die Innenstadt und wieder zurück geleitet hatte.

Auf der Autobahn machte sich dann bald die Sättigungsstarre bemerkbar und bis Gotha war nichts los im Bus. Dort gab es dann bei der „technischen Pause“ als Munter-

macher einige Fläschchen und hinter dem Kirchheimer Dreieck gab es noch eine weitere kurze vinologische Erfrischung. Es galt, etwaigen Trockenschäden vorzubeugen

Der Rest der Fahrt wurde dann von verschiedenen Danksagungen untermalt. Insbesondere galten diese der Michaela und dem Ober-Reimer für die gelungene Reiseorganisation. Ein Dichter teilte sich während der Fahrt noch mit:

Was interessiert mich der Rest der Welt,
wenn es mir in Sachsen so gut gefällt.
Wenn Dir der Wein da schmeckt
Und Dich der Weinpreis nicht schreckt,
dann sei Dir dieses Land empfohlen!
Aber fahre nicht durch nach Polen.

Für Michaela wurde dann noch für ein Weingeschenk gesammelt, da sie ja umstandshalber dem Wein nicht hatte zusprechen können. Und zum Abschluss gab es dann nochmals Dankesworte, aber diesmal vom Ober-Reimer. Sie galten uns, der vorbildlichen Gruppe, die auch diese Reise in vollen Zügen genossen hat. Einheitliches Fazit: Weiter so!!

Und noch ein Dichterwort aus der Runde der Wein-Reimer:

Leg' Dein Geld in Riesling an,
da kommt dann das Finanzamt nicht dran!

von Dr. T. Reimer

Spätlese

Wer reich beschenkt an Jahren
Auch überreif nicht älter wird
Solang Musik die Seele trägt
Hat weder Not noch Sorgen
Um Liebe
Freunde
Oder den Wirt
Erfrischt
Wie Leben uns bewegt
Begreift
Und überfliegt
Noch jeden neuen Morgen

Markus M. Mosler

22. Geisenheimer Wein-Reimer-Tag 22.10.2011

RheingauCenter Nachrichten - Rheingau Echo vom 27.10.2011

22. Wein-Reimer-Tag im Schloss Schönborn / Motto "Alles Wild"

**Günter Ringsdorf präsentiert Weine und passende Wildgerichte /
Höchster Festtag der Geisenheimer Wein-Reimer
*Nobles Ambiente und ein bestens aufgelegter Moderator waren die Basis für
einen gelungenen Wein-Reimer-Tag.***

Geisenheim. (hhs) — Einen noblen Rahmen hatten sich die Geisenheimer Wein-Reimer für ihren "höchsten Festtag" im Jahresablauf ausgesucht. Zu ihrem Wein-Reimer-Tag trafen sich am vergangenen Samstag 66 Mitglieder und Gäste im Schloss Schönborn. Der Abend stand unter dem Motto "Alles Wild". Als fach- und sachkundiger Interpret der gereichten Weine wie auch humorvoller Jagdexperte erwies sich Günter Ringsdorf.

Es war mittlerweile der 22. Wein-Reimer-Tag, den die Weinbruderschaft beging. Nach ihrer Gründung im Jahr 1989 mit damals gerade einmal zwölf Mitgliedern nahm sie zunächst einen stürmischen Aufschwung, um sich mittlerweile bei gut 100 Mitgliedern zu stabilisieren. Auffällig ist das relativ hohe Durchschnittsalter. Michaela Eser, die unter ihrem Mädchennamen Hans Rheingauer Weinkönigin war, arbeitet an der Verjüngung.

"Viele haben eine falsche Vorstellung von unseren Aktivitäten", bedauert sie. Möglicherweise schrecke der Begriff "Weinbruderschaft" jüngere – und vor allem weibliche – Weininteressierte ab. Aber: "Wir sind kein antiquierter, und vor allem auch kein reiner Männer-Verein". Selbstverständlich werden auch Frauen aufgenommen – Bedingung ist lediglich eine Identifikation mit den Zielen des Vereins.

Diese lassen sich zusammenfassen im Wahlspruch: "Für Geisenheim und seinen Wein – einen Reim". Hinter diesem Slogan steht der Wunsch, im geselligen Kreis das Wissen um den Wein im Allgemeinen und um den Geisenheimer Wein im Besonderen zu vertiefen. Zum Aufnahme-ritual gehört die Verfassung eines kleinen Gedichts, in dem die Begriffe Wein und Geisenheim enthalten sein müssen.

Durch gemeinsame Aktivitäten wollen die Wein-Reimer weitere Freunde für den Geisenheimer Wein und die Stadt Geisenheim gewinnen. In Anerkennung ihres Engagements für die Lindenstadt gewährt die Stadt den Wein-Reimern Gastrecht im Kulturtreff "Die Scheune", wo Besprechungen und Vorstandssitzungen abgehalten werden.

Für ihren großen Wein-Reimer-Tag reicht die "Scheune" natürlich nicht aus, so dass in ausreichend große, dem festlichen Charakter der Veranstaltung angemessene Räumlichkeiten ausgewichen werden muss. In diesem Jahr fiel die Wahl auf Schloss Schönborn, das nach der aufwendigen Restaurierung unter der Regie des Damen-Trios von Rheingau-Exklusiv mittlerweile zur einer gefragten "Location" für hochwertige Veranstaltungen geworden ist.

Eine solche Veranstaltung war zweifellos der Wein-Reimer-Tag. Ober-Reimer Herbert Heise und seine Zeremonienmeisterin Donata Krappe hatten neun unterschiedlichste Weine ausgesucht, zu denen Wein-Reimer-Mitglied und Spitzenkoch Sébastien Loison die passenden Speisen kreierte. Bedingung des Vorstands waren gemäß dem Leitmotiv des Abends: Die Gerichte sollten Wild-Gerichte sein.

Mit dem Interpreten Günter Ringsdorf landeten die Wein-Reimer einen Volltreffer. Der letzte "Abt von Eberbach" ist rheingauweit als charmanter Plauderer und Weinexperte bekannt; bei den Wein-Reimern konnte Ringsdorf seine zweite große Leidenschaft, die Jägerei ausleben.

Den ganzen Abend über lieferten sich Zeremonienmeisterin Donata Krappe und Ringsdorf humorvolle Wortgefechte – sehr zur Erheiterung der Gäste. Unter ihnen mit der Geisenheimer Weinkönigin Anja Will, ihrer Prinzessin Carina Eisenhuth und der Johannisberger Weinkönigin Alena Rodenbach gleich drei (wein-)gekrönte Häupter, sowie mit Reiner Klein und Alfred Staable die beiden Ehrenmitglieder.

In Doppelfunktion war Jürgen Fritz gekommen – einerseits als ehemaliger Vorsitzender, andererseits als Vorstandsmitglied der "Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften", in der mehr als 50 Weinbruderschaften aus Deutschland, Österreich und der Schweiz verbunden sind.

Jäger aus Passion

"Meine große Liebe gilt dem Rheingau und seinem Wein, meine Passion ist die Jagd", erläuterte Günter Ringsdorf in seiner Begrüßung. Gerade die Jäger stünden oft ungerechtfertigt in der Kritik, nutzte Ringsdorf die Gelegenheit zur Imagewerbung für die Jägerschaft.

Es gelte aber zu unterscheiden zwischen Jägern aus Passion – "die haben den Finger mehr gerade als krumm" – und "Jagdscheininhabern", die nur formal, aber nur selten charakterlich die Eignung zur waidgerechten Jagd hätten. Im Laufe des Abends präsentierte Ringsdorf etliche Anekdoten aus seinem Jägerleben, wobei nicht immer klar war, ob alles echt erlebt war oder einiges vielleicht doch dem Jägerlatein zuzuordnen war.

Unabhängig vom Wahrheitsgehalt fühlten sich die Gäste bestens unterhalten. Souverän stellte Ringsdorf die einzelnen Weine vor, wies auf die Geschmacksnuancen der dazu passenden Speisen hin und rundete das sensorische Erlebnis damit ab.

Wein-Reimer h.c.

Erstmals seit Jahren gab es keine Investiturfeier in Verbindung mit einem Wein-Reimer-Tag. Zwar hätten drei Weinfreundinnen bzw. -freunde die Aufnahmebedingungen erfüllt, erläuterte Oberreimer Heise. Doch da alle drei an diesem Abend verhindert waren, müssen sie noch ein Jahr auf die Aufnahme warten.

Dennoch gab es eine Neuaufnahme – dies aber nur ehrenhalber. Denn traditionell wird den Geisenheimer Weinmajestäten während ihrer Amtszeit die Mitgliedschaft angeboten – und auch gerne angenommen. So war es auch im Fall der neuen Weinprinzessin Carina Eisenhuth. Moralische Unterstützung ihrer "Chefin" Anja Will hätte die aus Fastnachtsitzungen des Geisenheimer Karnevalclubs öffentlichkeitserprobte Prinzessin eigentlich nicht gebraucht. Gleichwohl tat es allen wohl zu hören, dass man sich als Weinmajestät "bei den Wein-Reimern gut aufgehoben" fühlen könne.

Somit passte sich auch dieser Programmpunkt in den harmonischen Ablauf des Abends ein, den Günter Ringsdorf mit einem besonderen Geschenk beendete: "Mir hat das heute Abend richtig Spaß gemacht", war sein Fazit. Deshalb, so Ringsdorf, schenke er den Wein-Reimern auch jene vier Flaschen feinsten 1976er Beerenauslese aus der Weinlage Geisenheimer Mäuerchen, die er zum Abschluss des Abends ausgeschenkt hatte.

...

von Hans Helmut Schmitt

Geisenheimer Wein-Reimer Tag 2011

„Alles Wild“

Günter Ringsdorf, Weininterpret und Jäger

Menu- und Probenliste

zur Begrüßung

2009er Rheingau Riesling, brut, aus dem Weingut Schloß Schönborn

1	<i>Wildschwein-Apfelschmalz mit Brot</i>	
	Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Kabinett trocken	Wg. Schloß Schönborn
2	<i>Rieslingkraut-Suppe mit Crostons</i>	
	Schloß Schönborn Rheingau Riesling, feinherb	Wg. Schloß Schönborn
3	<i>Wild Vesper - Teller</i>	
	<i>Wildsälze mit Birnen und Nussnougatette</i>	
4	Hattenheimer Pfaffenberg Riesling Kabinett, feinherb	Wg. Schloß Schönborn
	<i>Wildentenleber mit Ingwer-Preiselbeerchutney</i>	
5	Geisenheimer Mäuerchen Gewürzaminer Spätlese	Wg. Dr. Gletz
	<i>Hirschschinken mit Waldorfsalat</i>	
6	Graf Schönborn Rotwein Cuvée, Franken	Wg. Schönborn

6	Spätburgunder Spätlese Rotwein trocken	Wg. Dillmann
	<i>Wildschweinbraten mit Wabaußi auf Rohkostsalat</i>	
7	Fasanenpastete mit Maronen und Apfelchutney	
	Spätburgunder Weißherbst Brut	Wg. Graf-Müller
8	<i>Wirsingwickel mit Wildhackfleisch - warm</i>	
	Geisenheimer Kilzberg Riesling, Kabinett	Wg. Solms
9	Geisenheimer Mäuerchen Riesling, Beemenauslese	Wg. Baring-Gimpel

Dominus vobiscum

Im Kloster Eberbach erreichte uns die frohe Kunde,
unser früherer Abt sei als Ehrengast in dieser Runde.

Mein Gruß gilt ihm, dem letzten Abt von Eberbach
Und ich schaue gerade in meiner Chronik nach:
Vor vielen Jahren hat er Kloster Eberbach verlassen
und uns Mönche unserem traurigen Schicksal überlassen.

Durch sein Wirken wurde der Klosterwein weltbekannt
und wir Mönche haben ihn "Oechslepabst" genannt .

Der Wein ist immer noch des Klosters höchstes Gut
Und der Abt machte uns Mönchen damals Mut
neue Sorten dort im Steinberg zu erproben -
mit Erfolg - seine Fachkenntnisse muss man loben!

Die Güte dieser Gewächse machte schnell die Runde
und der "Steinberger" war plötzlich in aller Munde.

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

Als Messdiener trat ich ja schon früh ins Kloster ein
und probierte in der Sakristei heimlich den Wein.

Seitdem testen wir Mönche die Weine ohne Unterlass
vor jeder Versteigerung gewissenhaft aus jedem Fass,
ob auch der Jahrgang bestens sich entfalte
und auch jeglicher Weinkritik standhalte,
bevor man diesen edlen Eberbacher Klostersaft
Flaschen und kistenweise in alle Welt rausschafft.

Nun noch ein Wort Eberbacher Wappentier,
das sah ich vorhin portioniert auf den Tellern hier.

Im Kloster wurden die Wildschweine immer gehegt,
jetzt werden sie von unserem Abt weidmännisch erlegt.

Als Nimrod hat er offensichtlich auch Erfolg bei der Jagd -
schön, dass er das Wild für diese "Armenspeisung" bereitgestellt hat.

Und besonders zu erwähnen: die Zubereitung - einfach perfekt
Wie es mir scheint hat es euch allen bestens geschmeckt?

Verehrter Abt, habt Ihr den Klosterabschied nicht schon bereut?
Wir Mönche wären über Eure Rückkehr sehr erfreut .

Gerne lade ich Euch ein und bereite schon mal alles vor
und erwarte Euch demnächst an unserem Klostertor.

Ach : Meinen Namen wolltet Ihr noch wissen?
Nein Name ist Johannes - "Johannes7 der Säufer" -
unter diesem Namen bin ich bekannt im Kloster und in Stadt und Land

Doninus vobiscum
Vade mecum

Von Hanns-Juergen Foerster

8. Weinpräsentation der Geisenheimer Wein-Reimer
6. Geisenheim Trophy
13. November 2011
im Kulturtreff „Die Scheune“

Die Geisenheimer Wein-Reimer luden zum 8. Mal zu einer Präsentation besonderer Weine der Geisenheimer Winzer ein. Viele Wein-Interessierte und begeisterte Freunde des Geisenheimer Weines kamen in den Kulturtreff „Die Scheune“.

Durch einen veränderten Aufbau wurde mehr Platz für Winzer und Besucher geschaffen. Ohne Mühe konnten die Besucher von Weingut zu Weingut schlendern, von den Winzern authentische Informationen erhalten und mit Freunden und Bekannten eigene Erfahrungen und Erlebnisse austauschen.

Eröffnet wurde der Nachmittag vom neuen Bürgermeister Frank Kilian als Schirmherr. In seiner kurzen Ansprache würdigte er die Veranstaltung als wertvollen Beitrag zur Weinkultur in der Lindenstadt und dankte den Winzern für ihr Engagement, mit dem sie dem Aufruf der Geisenheimer Wein-Reimer gefolgt sind.

12 Weingüter und 1 Sektkellerei waren mit über 60 Weinen und Sekten vertreten - eine einzigartige Auswahl der Weingüter und der Sektkellerei:

Dillmann
Dr. C. Fehlow
Forschungsanstalt Geisenheim
A. Freimuth
George
Graf-Müller
Gebrüder Grimm
Hof Rheinblick
Klose-Werk2
Ostermühle
Sohns
Tannenhof
Sektkellerei Bardong

Die diesjährige Blindverkostung stand unter dem Thema „Riesling Schoppenwein“. Wie schon in den Jahren zuvor, wurde auch diesmal ein Paket der Weine aus der Blindverkostung verlost und als Gewinner wurde von der Geisenheimer Weinkönigin Anja als Glücksfee aus der Lostrommel gezogen:

Jupp Graf aus Lich

Eine knappe Entscheidung gab es bei den ersten drei Plätzen und so haben die Besucher ihre Lieblingsweine gewählt:

Trophy-Sieger: 2010er Riesling trocken
Weingut Forschungsanstalt Geisenheim

2. Platz 2010er Riesling trocken
Weingut A. Freimuth

3. Platz 2010er Riesling trocken
Weingut Gebr. Grimm.

Die Vertreter der Weingüter zeigten sich mit dem Ablauf dieser Wein-Präsentation sehr zufrieden und auch Oberreimer Herbert Heise und Zeremonienmeisterin Donata Krappe fanden, dass den Geisenheimer Wein-Reimern mit dieser Veranstaltung ein hervorragender Abschluss im 22. Jahr ihres Bestehens gelungen ist.

Ich glaube an den Wein
Entstammend von der Rebe,
ruhend still im Keller,
von dannen er kommen wird
zu feuchten unsere trockenen Kehlen,
aufsteigend in des Geistes Raum.
Gesegnet sei deine Schöpfung!
Und dein ist der Rausch
Sowie die Weinseligkeit! – Prosit!

von Reiner Klein

Geisenheimer Wein-Reimer Programm 2012

<http://geisenheimerweinreimer.de>

Monat	Thema
28. Feb.	Mitgliederversammlung Hotel Kloster Johannisberg - Mitgliedsbetrieb -
23. Mrz.	Weingut Graf Kanitz, Lorch: Traditionsweingut mit ökologischer Bewirtschaftung Veranstaltung bei Lorcher Weinjunkern
26. Apr.	Unsere Eröffnung der Schlemmerwoche: im Weingut Sohns Geisenheim
11. Mai.	Ein Weingut stellt sich vor: ... Weingut Dr. Cordula Fehlow mit Wagner-Passion Kulturtreff "Die Scheune", Geisenheim
28. Mai.	Stammtisch-Runde: zum Frühlingsfest am Weinprobierstand Geisenheim
2. Jun.	Wein-Tagesfahrt: ... an die Hessische Bergstraße 2000 Jahre Wein
7. - 20. Jun.	21. GdW – Treffen Bingen
6. Jul.	Sommerfest - Geisenheimer Wein-Reimer im Hof Rheinblick bei Anette u. Veit Brunk
15. Jul.	Stammtisch-Runde: zum Lindenfest (13.-16.7.12) Geisenheim
16. Aug.	Stammtisch-Runde: zur Rheingauer Weinwoche (10.-19.8.12) Wiesbaden
23. Aug.	Besuch im Hessischen Staatsweingut ... Domäne Assmannshausen
23. Sep.	Stammtisch-Runde: zum Winzerfest "Am Morschberg" (22.-23.9.) Geisenheim - Johannisberg
27. Sep.	zu Besuch im Eltvinum: bei unserem Geisenheimer Wein-Reimer-Ehepaar Bachmann Eltville
27. Okt.	23. Geisenheimer Wein-Reimer-Tag Kulturtreff "Die Scheune" und Hotel Kloster Johannisberg
11. Nov.	9. Geisenheimer Wein-Präsentation Kulturtreff "Die Scheune", Geisenheim
2. Dez.	Erntedankfeier der Rheingauer Winzer und anschl. „Brot und Wein“ Kloster Eberbach, Basilika und Dormitorium
27. Dez.	Johanniswein-Segnung in der Basilika und anschl. Jahresausklang der Geisenheimer Wein-Reimer Basilika Schloß Joh. und anschl. Winzerhaus Joh.

- Änderungen vorbehalten -

Der Trick

Gevatter Schorsch sitzt früh, auch spät
Gern draußen auf seiner Terrasse,
und vor ihm auf dem Tische steht
meist `ne Porzellan-Kaffeetasse.

Er wünscht den Leuten „Guden Daach!“,
die stets vorbei gehen in der Gasse.
Zuweilen greift er gerne auch
nach seiner Kaffeetasse.

In diese Tass` – das ist der Clou –
kommt niemals Kaffee rein!
Wenn's keiner merkt, so ab und zu
füllt er sie voll mit Wein.

Aus welchem Grund er's denn so macht,
hab ich gefragt den Alten.
Da lächelt er verschmitzt und sagt:
„Kannst du's for dich behalde?

Wann do en Woiglas vor mir ständ`,
deets öfters Woi enthalde,
do deede mich die Leit am End`
noch for en Säufer halde!“

Nun ja, der Trick ganz sicher zieht!
Kannst so auch Wein geniessen.
Wenn ein Passant die Tasse sieht,
wird gern den Schorsch er grüßen!

von Reiner Klein

