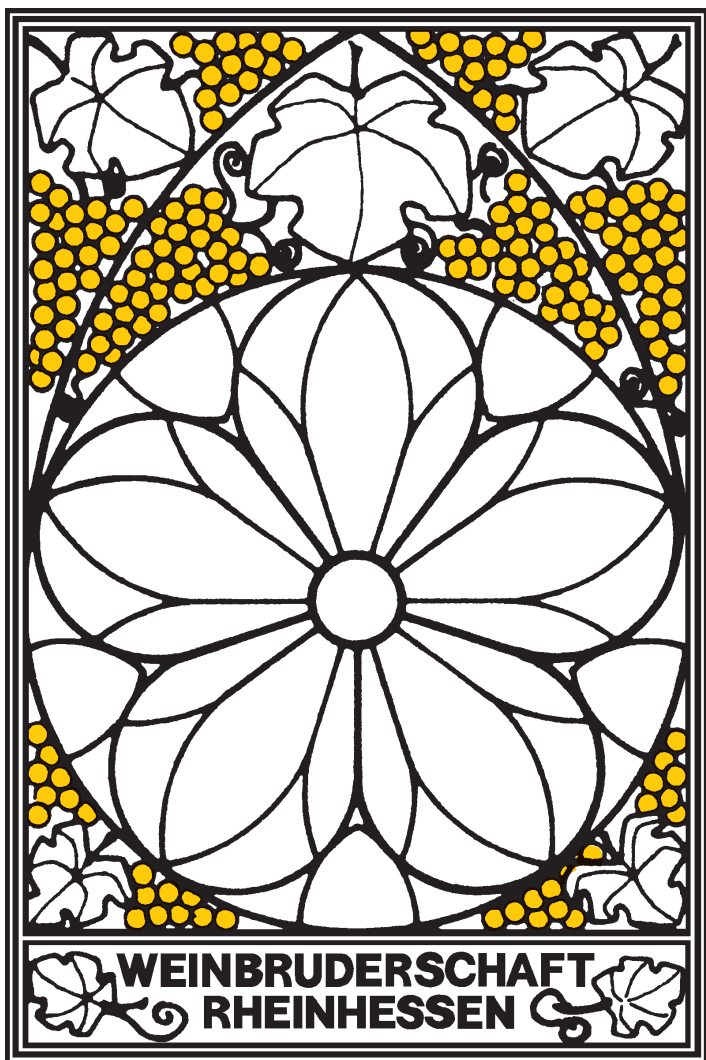




WEINBRIEF 2012


Impressum
Herausgegeben von: Bruderrat der Weinbruderschaft Rheinhausen zu St. Katharinen
Sitz: Oppenheim am Rhein
Sekretariat: Liane Jünger, Wormser Straße 162, 55276 Oppenheim Tel. 06133/930320
Sekretär: Bernd Kern
Redaktion: Bettina Siée
Internet: www.weinbruderschaft-rheinhausen.de
Fotonachweis: siehe jeweilige Bildunterschrift, S. 3 Bettina Siée S. 4 Pixelspieler*; S. 13: Andrea Kerth S. 70: Dasha Petrenko*; S. 86: Marius Graf *fotolia.de
Impressionen: S. 29, S. 74: DWI S. 31: Stadt Ingelheim S. 37: rolibi_pixelio S. 46: Ulrich Unger S. 23, S. 41, S. 48, S. 50, S. 61: Bettina Siée
Druck: Druckerei Schwalm GmbH & Co. KG, Mainz
Gestaltung: Adler & Hubert, hauptsache:design, Mainz

VORWORT	3
WEINZIRKEL AM DREIKÖNIGSTAG Weinkultur leben! Mit Herkunft in die Zukunft!	5
WEINKULTURPREIS 2012 Kultur- und Weinbotschafter entfachen Begeisterung für Rheinhausen	9
JUNGWEINPROBE Ernte gut – alles gut	13
FRÜHLINGSFEST Auf altem Fundament für die Zukunft gerüstet Geschichte des Klosters Engelthal in Ingelheim Wein und Geschichte der Stadt Ingelheim	17 21 25
GDW-TREFFEN Darum ist es am Rhein so schön	35
FAMILIENWANDERTAG Auf den Spuren von Maria Jacobe von Leyen und Philipp von Partenheim	42
WEINZIRKEL AM ST. ROCHUSTAG Ein herrlicher Sommerabend in Schwabenheim Schwabenheim an der Selz – Gestern und Heute	49 54
WEINBERGSHÄUSCHENPRÄMIERUNG Gelebte Weinkultur in Dittelsheim-Heßloch	57
FEIERLICHES HERBSTFEST Weinbruderschaft Rheinhausen lebt Weinkultur im Schloss Ardeck Wieso braucht Zukunft Herkunft?	62 69
WEINKULTURSEMINAR Weinkultur leben – heißt rheinhessische Lebensfreude zeigen	70
EHRUNGEN	76
EHRENPREIS DER WEINBRUDERSCHAFT RHEINHESSEN 2012	78
BUCHBESPRECHUNGEN	81
MITGLIEDERSTATISTIK	83
GLOSSAR	85
VERANSTALTUNGEN	87

200 Jahre Rheinhessen – Weinkultur im Spiegel der Zeit

Liebe Weinschwestern, liebe Weinbrüder,

mit dem neuen Weinbrief unserer Weinbruderschaft gehen wir mit vollem Elan in das neue Jahr.

Mit großer Zufriedenheit dürfen wir auf das vergangene erfolgreiche Veranstaltungsjahr der Weinbruderschaft Rheinhessen zurückblicken. Vieles haben wir erreicht.

Unser Jahresthema 2012 mit dem Fokus auf unsere Herkunft hat uns an vielen Stellen verdeutlicht, wie wichtig das Erkennen, Wiedererkennen und Anerkennen von Identität ist. Wenn wir immer wieder auf unsere vielfältige Geschichte, auf unsere geografische Lage, unsere Böden und topografischen Besonderheiten hinweisen und die daraus folgenden Alleinstellungsmerkmale bei Menschen, Kulturlandschaft und Wein anerkennen, „leben“ wir Weinkultur!

Wenn wir typisch rheinhessische Weine, Weinsymbole, Weinbegriffe und Weinaktionen kennenlernen und sie wertschätzen, „leben“ wir Weinkultur.

Diese Weinkulturerlebnisse zogen sich 2012 wie ein roter Faden durch alle Veranstaltungen und wurden, im Weinkulturseminar am 17. November 2012 noch einmal zusammengefasst.

Mit dem Jahresthema 2013 „200 Jahre Rheinhessen – Weinkultur im Spiegel der Zeit“, möchten wir den Blick schon auf 2016 lenken. Unser Anspruch als Weinkulturgemeinschaft ist es, uns in die vielfältigen Aktivitäten hinsichtlich der 200-Jahr-Feier in Rheinhessen nicht nur einzuklinken, sondern diesen Weg weinkulturell mitzugestalten.



Die Weinbruderschaft Rheinhessen hat seit 1971 viele weinkulturelle Pfeiler gesetzt:

Rheinhessen-Silvaner (RS), Weinbergshäuschenprämierungen, Ehrenpreise für trockene Weine und Weinkulturpreise sind zu wichtigen Kulturankern in der Region geworden. Deshalb werden unsere Veranstaltungen auch 2013 der Region und uns selbst den weinkulturellen Spiegel weiter vorhalten.

Auf Dichter, Schriftsteller, Literaten wird ebenso hingewiesen wie auf bildende und musische Künste der Vergangenheit und Gegenwart.

Allen Weinschwestern und Weinbrüdern, allen Kulturgewogenen unserer erfolgreichen und liebenswerten Weinregion wünsche ich viele weinkulturelle, vor allem genussreiche Wein-erlebnisse im neuen Jahr und grüße mit unserem Wahlspruch

IN VINO SALVATIO

Otto Schätzel

Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen



Weinkultur leben! Mit Herkunft in die Zukunft!

Von Walter Klippel

Die Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen hatte zum Weinzirkel am Dreikönigstag 2012 in die frisch renovierte Gemeindehalle nach Wendelsheim eingeladen. Wie in den Vorjahren, gehörte der Dreikönigszirkel zu den am besten besuchten Veranstaltungen im Jahresablauf. Der Begrüßungsschluck kam aus dem Weingut Udo und Timo Eppelmann in Stackeden-Elshem, das im Rahmen der Landesweinprämierung 2011 den Ehrenpreis der Weinbruderschaft Rheinhessen erhalten hatte. Ein 2010er Riesling, Terra Fusca, Elsheimer Bockstein Auslese trocken, war ein willkommener Trunk für

die rund 150 erschienenen Weinschwestern, Weinbrüder und Gäste. Der Seniorchef des Preisträgerweingutes, Udo Eppelmann, stellte den Wein und die Philosophie des Betriebes im Ortsteil Stackeden vor.

Bruderrat und Zirkelmeister Walter Klippel moderiert das Dreikönigstreffen der Weinbruderschaft Rheinhessen. Fotos: Bettina Siée



Der Dreikönigszirkel gehört zu den am besten besuchten Veranstaltungen im Jahreslauf.



In seiner Ansprache skizzierte Brudermeister Otto Schätzel das Jahr 2011 und zog ein positives Resümee. Sodann erläuterte er das Jahresmotto 2012 „Weinkultur leben! Mit Herkunft in die Zukunft!“. Dieses Motto beziehe sich nicht nur auf den Wein, sondern auch auf die Menschen und die Region selbst. Sich zur Herkunft bekennen und gleichzeitig die Zukunft gestalten, sei positiv für die Region und mache auch die Weinbruderschaft lebens- und erlebenswert. Das Jahresmotto solle als Aufforderung verstanden werden zur Identifikation mit Rheinhessen. „Sei stolz, aber nicht überheblich in der Region zu wohnen“, sagte Schätzel. „Nur wer die Geschichte kennt, kann sinnvoll Zukunft gestalten“, so der Brudermeister. Alle, die sich an der Dynamik Rheinhessens beteiligen wollen, sind dazu aufgerufen, die geschaffene Dachmarke „Rheinhessen“ mit Leben zu erfüllen und sie bei jeder sich nur bietenden Gelegenheit in den Mittelpunkt zu stellen. Ortsbürgermeister Hans Kilian freute sich über den Besuch der Weinbruderschaft im südwestlichen Zipfel Rheinhessens und stellte seine Gemeinde vor.



Bruderrat Dr. Andreas Wagner (rechts) überreicht den Weinkulturpreis an Thomas Huckle, den Vorsitzenden der Kultur- und Weinbotschafter.

Kultur- und Weinbotschafter Rheinhessen geehrt

Höhepunkt des von Bruderrat Walter Klippel organisierten Dreikönigszirkels war die Verleihung des Weinkulturpreises 2012 an die Kultur- und Weinbotschafter Rheinhessen. Der alle zwei Jahre verliehene Preis würdigt die Verdienste um die rheinhessische Weinkultur. Bruderrat Dr. Andreas Wagner, im Bruderrat zuständig für den Weinkulturpreis, erläuterte, dass dieser Preis an Personen oder Gruppierungen verliehen werde, die Rheinhessen mit seiner Weinkultur in besonderem Maße repräsentieren. Alle zwei Jahre vergibt die Weinbruderschaft diese Auszeichnung in Form einer Plastik, die die Oppenheimer Rose der St. Katharinenkirche zeigt. Dazu gibt es einen Geldpreis für den Preisträger als Ansporn für alle anderen, es ihm gleichzutun.

Nach Marlene Jacobi-Ewerth und Volker Gallé ging der Weinkulturpreis 2012 erstmals nicht an eine Einzelperson, sondern an eine Gruppe in Rheinhessen, die sich durch ihre rassante Entwicklung und Philosophie auszeichnet und großen Anteil an der Dynamik der Region hat.

Präsent, kreativ und authentisch

Marlene Jacobi-Ewerth, Preisträgerin des ersten Weinkulturpreises 2008, hielt die Laudatio auf den Verein, den sie mit aus der Taufe gehoben und wesentlich mitgeprägt hat. War sie doch über lange Jahre am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) in Oppenheim maßgeblich für die Ausbildung der Kultur- und Weinbotschafter/innen verantwortlich.

Keine falsch verstandene „Heimattümmelei“, sondern Kultur- und Weinvergnügen am Puls der Zeit für Gäste und Einheimische, seien Ziel der Gruppierung, die auch schon im Rahmen des Netzwerks „Great Wine Capitals“ mit einem Preis ausgezeichnet wurde. Die Laudatorin betonte, dass es die Kultur- und Weinbotschafter verstehen, sich selbst und andere für Rheinhessen zu begeistern. „Da viele einheimische Gäste regelmäßig kommen, schafft diese Begeisterung Identität mit der Region und Selbstbewusstsein“, ist Jacobi-Ewerth überzeugt.



Die bisherigen Preisträger des Weinkulturpreises (v. l.) Thomas Huckle, Volker Gallé und Marlene Jacobi-Ewerth mit Brudermeister Otto Schätzel, Bruderrat Dr. Andreas Wagner und Bruderrat Walter Klippel. Fotos: Bettina Siée

Die Botschafter können begeistern, sie stiften Identität, sind kreativ, präsent und authentisch. Mit der Bemerkung: „Vielfalt ja, aber nie Beliebigkeit“, verwies sie auf die Programme „Mittwochs 18 Uhr in Rheinhessen“ und „Samstags 15 Uhr in Rheinhessen“ sowie die Bustouren „Rhein Hessische Landpartie“, die im Jahresablauf mehrere Tausend Besucher aufweisen.

Vielfältig, aber nie beliebig

Thomas Huckle, der Vorsitzende des Vereins, ging in seiner Dankesrede auch auf weitere Ziele ein, nicht nur kulturelle Themen und den Wein in den Vordergrund zu rücken, sondern

auch neue touristische Möglichkeiten zu erschließen. Ziel des Vereins sei es, in naher Zukunft nach Möglichkeit in allen rheinhessischen Orten mindestens einen Kultur- und Weinbotschafter zu haben, der lokale Kleinodien als besonderes Erlebnis darstellen könne.

Gestärkt durch ein reichhaltiges Buffet von Klaus-Georg Steinbrecher aus Erbes-Büdesheim, freuten sich die Weinschwester- und brüder auf die Weinprobe zum Jahresthema „Weinkultur leben! Mit Herkunft in die Zukunft!“ Die Geschwister Kristine und Jens Bäder, beide Mitglieder der Weinbruderschaft Rheinhessen, stellten bei der Weinprobe jeweils einem Wein aus Rheinhessen einen ausländischen Wein gegenüber.

Weinbruder Jens Bäder, Winzer aus Wendelsheim, moderierte dabei den rheinhessischen Teil, Weinschwester Kristine Bäder, Chefredakteurin des Sommelier-Magazin, stellte mit dem Blick über die Kirchturmspitze ausländische Weine vor. So konnten die Teilnehmer auch Kreszenzen aus Luxemburg, Australien, Österreich und Italien im Vergleich mit den rheinhessischen Tropfen verkosten.

Ein Lob gebührte den Fassschlubbern unter Bruderrat Andreas Mohr, die allzeit für den richtigen Wein im richtigen Glas sorgten. Zirkelmeister Walter Klippel stellte zum Schluss große Zufriedenheit über Inhalt und Ablauf der Auftaktveranstaltung des Jahres 2012 fest. Der stimmungsgewaltige „Cantus“ beendete den Zirkel am Dreikönigstag, der den Zielen der Weinbruderschaft mehr als würdig war. ●



Die Geschwister Kristine und Jens Bäder sind beide Mitglieder in der Weinbruderschaft und moderieren die Weinprobe.

Foto: Bettina Siée

Kultur- und Weinbotschafter entfachen Begeisterung für Rheinhessen

Von Thomas Huckle

Die Weinbruderschaft Rheinhessen zu Sankt Katharinen Oppenheim ehrte die Kultur- und Weinbotschafter Rheinhessen mit dem Weinkulturpreis 2012. Im Auftrag der Mitglieder und des Vorstandes bedanke ich mich herzlich und nehme den Preis gerne



Der Weinkulturpreis.

Foto: Bettina Siée

in Empfang. Vor allem sei der Preis den Gründungsmitgliedern und den ersten Vorstandsmitgliedern der Interessengemeinschaft gewidmet. An dieser Stelle sind die Verdienste von Marlene Jacobi-Ewerth besonders hervorzuheben, die es als die Initiatorin gewagt hat, den Grundstein zu legen. Auch darf ich hier meine Vorgängerin als Vorsitzende des Vereins nennen, Barbara Reif, die sich in ganz besonderer Weise, mit vorbildlichem Einsatz beim Aufbau des Vereins engagiert hat. Rheinhessen möchte Weinerlebnisregion Nummer 1 in Deutschland werden. Eine Voraussetzung für den Erfolg im

Weintourismus sind Menschen, die mit Themen wie „Wein und Weinkultur“ Gäste für die Weinbauregion sowie Kunden für den Wein begeistern.

Eine Region im Aufbruch – wie alles begann

Marlene Jacobi-Ewerth ist es zu verdanken, dass das DLR in Oppenheim im Jahr 2002 die Betriebe „Urlaub beim Rheinhessenwinzer“ zu Kulturbotschaftern qualifiziert hat. 2003 wurde der erste offene Lehrgang für Kulturbotschafter angeboten, eine einjährige Ausbildung. 2004 erfolgte die Qualifizierung al-

ler Kulturbotschafter zu Weinbotschaftern und 2005 gab es den ersten Lehrgang für Kultur- und Weinbotschafter. 2006 wurde mit der Gründung der Interessengemeinschaft „Kultur- und Weinbotschafter Rheinhessen“ ein neuer Meilenstein erreicht. Unter dem Motto: „Komm, ich zeige dir Rheinhessen“ gab es erste Führungen zu unterschiedlichen Themen in verschiedenen Orten in Rheinhessen.

Seit 2007, mit der Gründung des gemeinnützigen Vereins, bieten die Kultur- und Weinbotschafter ganzjährig, an jedem Mittwoch, um 18 Uhr, offene Führungen an, zu denen im Durchschnitt 45 Besucher kommen, meist zwischen 50 und 70 Jahre alt. Schon bei den ersten Veranstaltungen hatte sich gezeigt, dass die Gäste großen Wert auf ein Glas Wein legen. Kultur ist in Rheinhessen offensichtlich ohne Wein nicht denkbar.

Die ganzjährige Veranstaltungsreihe „Mittwochs 18 Uhr in Rheinhessen“ wurde so gut angenommen, dass sie im Jahr 2009 durch „Samstags 15 Uhr in Rheinhessen“ ergänzt wurde. Zusätzlich bieten die Kultur- und Weinbotschafter seit 2009 an jedem letzten Dienstag im Monat, von April bis Oktober, Rheinhessische Landpartien an. Diese begleiteten Busrundfahrten, von 13 bis 18 Uhr, starten immer unter einem speziellen Motto und kosten 25 Euro pro Teilnehmer. Jährlich sind es sieben Touren mit 20 bis 50 Teilnehmern.

Außerdem gibt es seit Jahren den Tag der Kultur- und Weinbotschafter, jeweils am letzten Sonntag im März. Weitere

*Ingrid Strebel bei
einer Führung in
den Alsheimer
Hohlwegen.*

Foto: KuWeiBo Rhh





*Melitta Schleich
mit ihrem Rucksack der Kultur-
und Weinbotschaf-
ter bei einer Füh-
rung in Alsheim.*

Foto: KuWeiBo Rhh

Projekte sind die Kinder-Wingerte in elf rheinhessischen Gemeinden. Hier wird den Kindern vom Rebschnitt bis zur Weinlese, der Weinbau nahegebracht. Im Jahr 2012 wurde „Sonntags 15 Uhr an der Rheinterrasse“, eine wöchentliche Weinwanderung mit Weinprobe, ins Programm aufgenommen.

Der Vorstand koordiniert die zahlreichen Aktionen, erstellt das Jahresprogramm, organisiert die Weiterbildung und ist Ansprechpartner für Buchungen. Es gibt regelmäßige Treffen, bei denen Mitglieder mit vielen neuen Ideen das Programm des Vereins weiter entwickeln.



Ziel ist die Verbesserung der regionalen Identität

Der Name „Kultur- und Weinbotschafter“ wurde ganz bewusst gewählt, da es nicht nur um die Ausbildung von Gästeführern ging. Die Botschafter sollen Rheinhessen nach außen und innen präsentieren und positive Botschaften senden. Die Kultur- und Weinbotschafter Rheinhessen e.V. (KWB) haben ihre Ziele klar definiert: Sie wollen erlebnisorientierte, weinkulturelle Führungen für Gäste/Weinkunden anbieten; eine Verbesserung der weintouristischen Infrastruktur erreichen, Kooperationspartner für Winzer sein, die regionale Identität stärken und einen Beitrag zur Weinerlebnisregion Rheinhessen leisten.

*„KuWeiBos“ im
Einsatz: Martina
Kästel-Nehrbass-
Ahles, verkleidet
als Philipp von
Partenheim, führt
gemeinsam mit
Reinhard Oehler
durch Partenheim.*

Foto: Bettina Siée

Die derzeit 154 Vereinsmitglieder, von 18 bis 70 Jahren, sind alle leidenschaftliche Rheinhessen. Ziel ist es in allen 137 Orten in Rheinhessen wenigsten einen Kultur- und Weinbotschafter zu haben.

Es gibt noch viel zu tun – packen wir es gemeinsam an

Wenn es die Kultur- und Weinbotschafter, zusammen mit allen anderen rheinhessischen Interessengemeinschaften und Institutionen schaffen, die Begeisterung, die in den letzten Jahren bei den Mitbürgern entfacht wurde, weiter auszubauen, dann sind wir ein ganzes Stück weiter eine Identität der Menschen mit ihrer Region zu entwickeln. Möglichst viele der rund 610 000 Rheinhessen, ob Einheimische oder Zugereiste, sollen sich für unser nicht nur schönes, sondern auch kulturell reichhaltig ausgestattetes Hügelland begeistern und dies in die Welt hinaustragen. Politisch wäre es wünschenswert, wenn sich die beiden Kreise Mainz-Bingen und Alzey-Worms zu einem Großkreis „Rheinhessen“ zusammenschließen würden. Die meisten Rheinhessen würden mit großem Vergnügen das Nummernschild „RHH“ an ihr Fahrzeug schrauben. Das wäre ein wichtiger Schritt zu einer Rheinhessischen Identität.

Durch die Vernetzung von rheinhessischen Vereinen und Interessengemeinschaften bringen wir die Region voran. Nachdem Rheinhessen Touristik das jährlich erscheinene Jahresprogramm der Veranstaltungen in Rheinhessen nicht mehr auflegt, haben sich unter der Federführung der Kultur- und Weinbotschafter alle touristisch aktiven Interessengemeinschaften zusammengeschlossen und eine gemeinsame Broschüre in ehrenamtlicher Arbeit erstellt.

Das Netzwerk „Great Wine Capitals“ zeichnete die Kultur- und Weinbotschafter Rheinhessen im Jahr 2009, in der Kategorie Weintourismus und Service, mit dem „Best of Winetourism Award“ aus, zunächst in Rheinhessen, dann auch auf internationaler Ebene. Die größte Auszeichnung ist aber die Zufriedenheit unserer Gäste. Es geht nicht nur um die Außenwirkung der Region, sondern auch um die Identifikation der Einheimischen mit Rheinhessen. Die Region ist im Aufbruch. „Wir schaffen Netzwerke und freuen uns auf die Zusammenarbeit mit vielen“, sagen die Kultur- und Weinbotschafter. ●



Ernte gut – alles gut

Von Bettina Siée

Die mittlerweile zehnte Jungweinprobe fand erstmals nicht im Stadtweingut Alzey, sondern in der Aula des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) in Oppenheim statt. Die Weinbrüder und Weinschwestern freuten sich auf die erste Begegnung mit dem neuen Jahrgang. „Kann sich der 2011er Jahrgang in die überlieferte Tradition der legendären „Elfer“ – 1811 und 1911 einreihen? Für den 2011er gibt es Lob und Anerkennung, denn die gute Qualität der Tropfen war, durch die Witterung des Jahres, so nicht vorhersehbar“, meinte Bruderrat Matthias Gaugler, der die Jungweinprobe organisiert hatte. Der Vegetationsverlauf im Jahr 2011 hatte seine Höhen und Tiefen und so wurde der Jahrgang für viele Winzer zur Herausforderung, was nun die Besonderheiten des 11ers ausmacht.

Brudermeister Otto Schätzel beleuchtete zum Auftakt das diesjährige Motto „Weinkultur leben – Mit Herkunft in die Zukunft“. Mit „herkunftsorientiertem Denken“, so Schätzel, lasse sich am aussichtsreichsten dem „knüppelharten Wettbewerb“ bei weltweiter Überproduktion die Stirn bieten. Die Überschüsse stammten vor allem aus Europa und dessen Süden, da hier der Konsum drastisch zurückgehe. Deshalb gelte es umso mehr,

beim Verbraucher eine emotionale Verknüpfung zum Produkt und dem damit implizierten Lebensstil herzustellen. Dies lasse sich durch die Verbindung von Kultur, Erlebnis und Information vermitteln“, so der Brudermeister.

Das neue Wein- und Bezeichnungsrecht, führte Schätzel weiter aus, könne sich als „Chance oder Problem“ erweisen. „Je enger die Herkunft, desto höher die Anforderungen“, machte er das Streben nach „Unverwechselbarkeit“ deutlich. „Die Menschen haben Sehnsüchte nach Vertrauen, Nachhaltigkeit und Glaubwürdigkeit“, berichtete Schätzel von neuen Studienergebnissen. Wer diese Sehnsüchte erfüllen könne, werde erfolgreich auf dem Markt agieren. Dies erfordere das Zusammenspiel der Faktoren Heimat, Herkunft, Qualität und Leidenschaft.

Katastrophale Frostschäden am 4. Mai 2011

Schätzel blickte zurück auf die Wetterkapriolen des Jahres 2011. Nach dem sommerlichen Frühjahr erfolgte der Austrieb verfrüht, zwischen 12. und 22. April 2011, was sich als Unglück erweisen sollte. „Selten wurde ein Maifrost so präzise vorhergesagt wie der katastrophale Kälteeinbruch vom 4. Mai 2011. Doch leider waren wir ohnmächtig“, erzählte Schätzel. Massiv vom Frost betroffen waren alle Senken, wo sich die



Fröhliches Probieren bei der Jungweinprobe. In der Mitte das jüngste Mitglied, die 27-jährige Elodie Pichard.

Die Weinbrüder Friedrich Winkes, Ewald Kraemer und Friedrich Kurz.



Kaltluft staute. Es betraf die Rebflächenerweiterungen aus den 1960er und 1970er Jahren. In den Gemarkungen war zu beobachten, dass jahrhundertealte Weinlagen vom Frost verschont geblieben sind. „Es hätte aber noch schlimmer kommen können“, meinte Schätzel. Teilweise trieben die Beaugen der Reben aus und trugen im Herbst Trauben. Die Erträge in leicht geschädigten Anlagen haben gezeigt, dass viele Sorten, wie zum Beispiel Müller-Thurgau, ein enormes Potenzial zur Regeneration besitzen, was auf Riesling allerdings weniger zutrifft. Insgesamt ernteten die rheinhessischen Winzer im Jahr 2011 eine Menge von 2,7 Millionen Hektoliter, was leicht unter dem zehnjährigen Mittel lag.

Nicht geschädigte Anlagen entwickelten sich, dank der sonnigen, warmen und absolut trockenen Maiwitterung zügig und es kam zur frühesten Traubenblüte seit Beginn der Aufzeichnungen. „Die Blüte begann in frühen Lagen bereits in den letzten Maitagen. In späteren Lagen zog sich die Blüte bis zum 12. Juni“, erinnert sich der Brudermeister. Dies sollte im Nachhinein von großer Bedeutung für die Traubengesundheit werden, denn die spätere Reife brachte die Trauben relativ gesund über den nassen Monat August. Wer von Unwettern, Frost und Hagel verschont geblieben ist, freute sich im Sommer 2011 über ideale Wachstums- und Vegetationsbedingungen. Dann brachte der regional feuchte Juli und der nasse August die frühreifen Sorten zum Faulen, so kam es Anfang September 2011 zu ei-

Bruderrat Hans-Günther Kissinger (links) moderierte mit der rheinhessischen Weinkönigin Helgard Frey die Jungweinprobe, die von Mathias Gaugler (rechts) organisiert wurde.

Fotos: Ulrich Unger



Die Weinbrüder Stefan Paul Hambach und Gerhard von Gilsa.



ner der frühesten Lese, die es je gab und die noch früher begann als 2003. Wer Premiumweine erzeugen wollte, musste selektiv mit der Hand lesen, um gesunde Trauben zu erzielen.

Früheste Blüte und nasser August führten zu frühester Lese

Nach der hektischen Ernte der frühen Sorten, setzte Mitte September, während der Lese, großartiges Spätsommerwetter ein, das die späten Sorten gesund reifen ließ und eine ruhige Lese bescherte. „Die Unterschiede in Rheinhessen, oft innerhalb einer Lage, ja sogar einem Weinberg waren, bedingt durch das Wetter, 2011 sehr groß“, fasst Schätzel seine Beobachtungen zusammen. Nach dem mengenmäßig sehr kleinen Jahrgang 2010, durchschnittlich nur 76 Hektoliter pro Hektar, entspricht der Ertrag 2011 dem Bedarf in den Kellern, im Mittel 105 Hektoliter pro Hektar.

Die Jungweinprobe moderierten Bruderrat Hans-Günther Kissinger und die rheinhessische Weinkönigin Helgard Frey, die sich mit der Weinbruderschaft Rheinhessen eng verbunden fühlt, weil ihr Opa Mitbegründer war und auch ihr Vater Weinbruder ist. Sie fanden nicht nur für das Eröffnungsduo aus Rivaner und Silvaner, sondern auch für die weiteren folgenden 17 Probenpaare anerkennende Worte. Der 2011er Jahrgang habe Weine mit pikanter Säure und hoher Mineralität und Dichte hervorgebracht. Kissinger erklärte dies mit den Niederschlägen im August. Spätreifende Sorten hatten 2011 eine lange Reifezeit mit günstigen Bedingungen für die Aromabildung. „Beachtliche Dichte, eine reife Note, ein Aroma von zartem Apfel und feinem Muskat“ machte die charmante Weinkönigin in ihrem Glas aus. Der Bruderrat wiederum entdeckte „frische Kräuter und Wildblumen“ in einem „modern und zeitgemäß interpretierten Menüwein“. „Insgesamt ein qualitativ hochwertiger, reifer Jahrgang, bei frostbedingt sehr unterschiedlichen Erträgen“, resümierte Kissinger. „Von fruchtig-aromatischen Weißweinen bis zu nachhaltig-charaktervollen Rotweinen hat dieser Jahrgang alles zu bieten“, sagte Helgard Frey. Die Wetterkapriolen hätten gezeigt, dass Wein eben nicht selbstverständlich wächst. Jeder Wein ist ein Unikat und ein handwerkliches Produkt. ●



Auf altem Fundament für die Zukunft gerüstet

Von Beate Schwenk

Die Weinbruderschaft Rheinhessen zu Sankt Katharinen e.V. begeht traditionell am ersten Maiwochenende ihr Frühlingfest, im Jahr 2012 an historischer Stätte im Kloster Engelthal in Ingelheim. In das 1290 erstmals urkundlich erwähnte Nonnenkloster schickten früher die adeligen Familien ihre unverheirateten Töchter. Heute ist das einstige Frauenkloster, das im Zuge der Reformation aufgelöst worden war, umgebaut zu einem Weinrestaurant mit Vinothek und mit mehreren Veranstaltungsräumen, in denen Gastgeber Weinbruder Burkhard Wasem und seine Schwägerin Karin Wasem, die das „Kloster Engelthal“ leitet, die versammelten Weinschwestern und Weinbrüder erwarteten. Das Weingut Wasem hatte das direkt benachbarte Anwesen aus seinem Dornröschenschlaf geweckt

*Die Weinbrüder
sind beeindruckt
von den umfassenden
Baumaßnahmen.*

Foto: Ulrich Unger

Die 13 neuen Mitglieder der Weinbruderschaft Rheinhessen mit ihren Paten.

Foto: Ulrich Unger



und kräftig investiert. Das Frühlingsfest der Weinbruderschaft war das erste Event im neu gestalteten Kloster Engelthal.

Geplant war die Aufnahme der 13 neuen Weinschwester und Weinbrüder im Garten dieses prächtig aufgeblühten Anwesens, doch der Regen scheuchte die Gesellschaft in den nagelneuen Tagungsbereich des Klosters Engelthal, wo sie von Bruderrat Mathias Gaugler, dem Organisator des Frühlingsfestes, herzlich begrüßt wurde.

Brudermeister Otto Schätzel stellte fest, dass Familie Wasem das Motto „Mit Herkunft in die Zukunft“ umsetze, denn der geschichtsträchtige Ort biete eine Basis für die Zukunft. Mit dem Jahresmotto setze man darauf, die Regionalität zu betonen und die Besonderheiten der Böden in den Wein zu bringen.

Feierliche Aufnahme der neuen Mitglieder

Brudermeister Otto Schätzel und Sekretär Bernd Kern übernahmen die feierliche Aufnahme der drei Weinschwester und zehn Weinbrüder. Kern hielt eine kurze Laudatio, dann überreichte Schätzel die Farben der Weinbruderschaft durch Schlips an die Herren und Schal an die Damen. Jedes neue Mitglied



Weinbruderschaft Rheinhessen hat 13 neue Mitglieder

Wolfgang Baatsch aus Wallertheim, Ute Balz aus Hochborn, Jürgen Brandt aus Wallertheim, Dr. Ernst L. Fellechner aus Mainz, Ulf Fleischhauer aus Alsheim, Thomas Huckle aus Wendelsheim, Matthias Klös aus Gimbsheim, Peter Königberger aus Wiesbaden, Tobias Mohr aus Selzen, Elodie Pichard aus Mainz, Sven Scheffel aus Gau-Odernheim, Klaus Ullmer aus Wörrstadt-Rommersheim und Heidi Zies aus Niefernheim im Zellertal.

erhält zudem eine Anstecknadel mit dem Symbol der Weinbruderschaft. Besiegelt wird die Zeremonie durch einen Schluck Wein aus einem großen Römer.

Über den Wein und die Geschichte der Stadt Ingelheim referierte Weinbruder Dr. Joachim Gerhard, ehemaliger Oberbürgermeister der Rotweinstadt und Vorsitzender des Historischen Vereins. In seiner fast einstündigen Festrede schlug Gerhard den Bogen von den Anfängen der Kaiserpfalz Karls des Großen bis hin zur Weinbaugeschichte in Ingelheim. Nicht unerwähnt ließ er die Verbindung zwischen Kaiser Karl und dem Wein beziehungsweise dem Weinanbau. „Es ist ziemlich sicher“, so Gerhard, „dass die Burgunderrebe durch ihn nach Ingelheim kam.“ Schon zu Karls Zeit habe der Weingenuss zur höfischen Kultur gehört. In seiner Landgüterverordnung (Capitulare de villis vel curtis imperii) habe sich der Kaiser eingehend dem Weinbau gewidmet. Regeln über Abfüllung, Lagerung und Transport des

Weines seien dort ebenso zu finden wie Verordnungen über die Bearbeitung der Reben, das Keltern oder die Kellerarbeit. Auch der Kosmograph und Hebraist Sebastian Münster, 1488 in Nieder-Ingelheim geboren, habe sich in seinem Hauptwerk, der Cosmographia, dem Wein gewidmet, erläuterte der Referent.

Pinot noir aus Burgund trifft Spätburgunder aus Ingelheim

Nach dem gemeinsamen Abendessen stand eine Vergleichsweinprobe auf dem Programm unter dem Motto „Pinot noir aus dem Burgund trifft Spätburgunder aus Ingelheim“. Bruder-
rat und Kellermeister Andreas Hattemer hatte Ingelheimer Weine vom Weingut Bettenheimer mitgebracht. Auch die Ingel-



*Links, die Bruderräte
Tobias Kraft und Andreas
Hattemer im Gespräch.
Rechts, die Weinbrüder
Adolf Kern und Volker
Schätzkel.*

Fotos: Ulrich Unger

heimer Weinbrüder Jürgen Mett und Burkhard Wasem überzeugten mit ihren präsentierten Qualitäten. Weinbruder Pascal Bérard verstand es in seiner unvergleichlichen Art, ganz und gar authentisch, mit seinem französischen Charme die Weine aus dem Burgund zu moderieren. Er informierte über das Weinanbaugebiet Burgund und erfreute dabei mit seinem liebenswerten Akzent. Originalzitat von Bérard: „Na, da kommen Sie mal nach Burgund – ja, es wird ein paar Euro kosten, aber dafür wird es schön!“ Die Aussage sorgte für allgemeine Erheiterung. Mit dem Cantus der Weinbruderschaft Rheinhessen, dirigiert von Weinbruder Volker Funk, pensionierter Musiklehrer, ging die gelungene Veranstaltung zu Ende. ●

Geschichte des Klosters Engelthal in Ingelheim

Von Bettina Siée

Gegründet wurde das Zisterzienserinnenkloster Engelthal wahrscheinlich in der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts. Die erste erhaltene Urkunde datiert vom Jahr 1290. Eine Äbtissin Elisabeth von Engelthal wird 1295 und 1301 erwähnt, eine Äbtissin Uda siegelt im Jahre 1354. Eine Priorin Clara von Engelthal wird 1504 erwähnt. Die Zahl der Klosterfrauen wird, vielleicht etwas zu hoch, auf 25 geschätzt, sie entstammten dem Ingelheimer und Groß-Winternheimer Adel. In der Kirche gab es vier Altäre, die dem Heiligen Kreuz, Johannes dem Täufer, Sankt Georg und den 10000 Märtyrern geweiht waren.

Aufgelöst wurde das Kloster 1573 durch Kurfürst Friedrich III. von der Pfalz. Seine Gebäude und der Besitz von 94 Morgen Acker und 5½ Morgen Wiesen sowie eine Mühle, kamen als Erbbestand an den kurfürstlichen Berater und Oberamtmann

*Familie Wasem
hat das Kloster
Engelthal in
neuem Glanz
erstrahlen lassen.*

Foto: Bettina Siée





Übrig geblieben ist der schöne Torbogen. Die ehemalige Mühle des Klosters Engelthal musste 1908 dem Straßenbau weichen. Tagungsraum mit schönem Gebälk. Die Kombination von Alt und Neu macht das besondere Ambiente.

Fotos: Bettina Siée

zu Oppenheim, Dietrich Freitag. Die Engelthaler Mühle zwischen den Konventsgebäuden und den Tortürmen (Reste stehen noch) wurde von den Nonnen stets verpachtet, 1401 gegen jährlich 22 Malter Korn und zwei Malter Weizen, wobei bestimmt wurde, dass der Pächter das Wehr und die Räder in gutem Zustand halten sollte. Die Mühle arbeitete noch im 18. Jahrhundert mit vier Mahlgängen und einem Ölgang und war bis 1904 in Betrieb, 1908 wurde sie abgebrochen.

Von den Gebäuden des Klosters Engelthal an der Selz, beim Ohrenbrücker Tor, blieb nur der westliche Flügel erhalten (Edelgasse 15), in dem das Weingut Wasem seit 1912 wirtschaftet. Alle anderen Gebäude des ehemaligen Klosters, die gotische Kirche sowie die Mühle waren verschwunden. Von der mittelalterlichen Bausubstanz ist kaum noch etwas erhalten und historische Pläne fehlen. Zwei Säulen der Kirche, die einst die Orgelempore getragen hatten, stehen heute im Garten der katholischen Kirche St. Michael. Vermutlich wurde ein Großteil des Anwesens während des 30-jährigen Krieges (1618 bis 1648) zerstört. Das älteste Gebäude ist das Konventsgebäude mit seiner Fachwerkfassade. Die Wirtschaftsgebäude stam-

men aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts und zeugen von einem Gemischtbetrieb mit Milchvieh, Obst und Weinbau. Seit 1978 widmeten sich die Besitzer nur noch dem Weinbau.

Die alten Mauern des Klosters sind zu neuem Leben erweckt

Die Familie Holger Wasem nutzte die Möglichkeit zur Betriebserweiterung und erwarb am 7. Juni 2009 den benachbarten denkmalgeschützten Gebäudekomplex, um Alternativen für die nachfolgende Generation zu schaffen, denn drei Söhne steigen beruflich in das Unternehmen ein. Die Wasems stellten sich der Herausforderung, das historische Anwesen in

der Edelgasse zu sanieren und damit ein Stück Ingelheimer Geschichte zu erhalten. Die Größe der Klosteranlage ermöglichte es, Teilbereiche herauszuarbeiten: Das Weinrestaurant mit Terrasse, Weinpräsentation und -verkauf in der Vinothek, Veranstaltungsscheune mit Vespermöglichkeit, Räume für Tagungen, Seminare und sonstige Firmenveranstaltungen oder auch für Familienfeste. Der Klostergarten rundet das Anwesen ab.

Die Anlage des Klosters Engelthal ist in ihrer ursprünglichen Form erhalten geblieben, ein typisch fränkischer Innenhof von drei Seiten mit Scheune, Wohn- und Wirtschaftsgebäude umbaut und durch ein großes Tor von der Straße erreichbar. Die Denkmalpflege Rheinland-Pfalz hat die gesamte Bauphase intensiv begleitet. Der ehemalige Klostertrakt – das älteste Gebäude der Anlage – wurde bis auf die Grundmauern zurückgebaut und originalgetreu wieder aufgebaut. Gut zu erkennen grenzt es sich durch den gelben Fassadenputz, von den später errichteten Bruchsteingebäuden ab.

Ein Treppenhaus, Verbindung zwischen Wirtschaftsgebäude und Scheune, ermöglicht durch einen Aufzug den barrierefreien Zugang zu den einzelnen Ebenen. Begehrbar ist das Treppenhaus sowohl vom Innenhof, als auch vom Parkplatz. In seiner modernen, geometrischen Form grenzt sich dieser Ge-



**Karin Wasem erzählt
von der umfang-
reichen Sanierung.**

Foto: Ulrich Unger

KLOSTER ENGELTHAL
Haus des Weines



*Blick in die
Vinothek Wasem.*

Foto: Bettina Siée

bäudeteil von den historischen ab. Die Fassade, innen aus stabverleimten Eiche-Riegeln, außen aus Metall-Riegeln, gibt dem Neubau einen filigranen Charakter. Die Stahlelemente über beiden Eingängen sind mit dem Namen des Anwesens versehen. Der Küchentrakt mit Kühl-, Lager- und Vorratsräumen, wurde an das Wirtschaftsgebäude angebaut. Die übrigen Gebäude sind in ihrer Substanz erhalten geblieben. „Drei interessante, aufregende, kreative und arbeitsintensive Jahre liegen hinter uns“, sagen die Wasems und schauen voller Optimismus und Energie in die Zukunft.

Ein „Oscar“ für die Weinkultur

Das Netzwerk Great Wine Capital (GWC), dem Mainz und Rheinhessen seit fünf Jahren angehört, setzt sich aus neun Weinbauregionen mit ihren Hauptstädten zusammen. Das Netzwerk verlieh im Oktober 2012 den regionalen „Best of Wine Tourism“-Preis an Wasems Kloster Engelthal in Ingelheim für Architektur, Parks und Gärten. Im November 2012 ging auch der internationale GWC-Preis an Wasems. Landrat Claus Schick nahm die Auszeichnung in Florenz, stellvertretend für die Familie, in Empfang. ●

Wein und Geschichte der Stadt Ingelheim

Von Dr. Joachim Gerhard (Auszüge der Festrede)

Weinbruder Dr. Joachim Gerhard, ehemaliger Oberbürgermeister der Rotweinstadt Ingelheim und Vorsitzender des Historischen Vereins, hielt beim Frühlingsfest den Festvortrag über die Geschichte der Stadt Ingelheim und deren Verknüpfung mit der Weinkultur. Der weingeschichtliche Bogen spannte sich vom frühen Mittelalter bis in die Neuzeit. Im Folgenden Auszüge aus seiner Rede:

Ingelheim ist mit seinem Geburtsdatum 1. April 1939 eine verhältnismäßig junge Stadt, gemessen an vielen Städten in unserem schönen Rheinhessen. Sie besteht aus den Gemeinden Nieder-Ingelheim, Ober-Ingelheim, Frei-Weinheim und Großwinternheim.

Für die vormittelalterliche Geschichte Ingelheims gibt es zwar historische Zeugnisse aber keine Verknüpfungen mit dem Wein. Deutlich besser wird die Quellenlage im Zusammenhang mit der Pfalz Karls des Großen in Ingelheim. Nachdem Pippin III im Jahre 753 durch Verhandlungen mit Papst Stephan II die Königswürde erhalten hatte und damit die Merowinger als Königsgeschlecht ausliefen, war die Ausdehnung des fränkischen Reiches nach Osten nicht mehr aufzuhalten. Die Herrscher regierten ihr Reich nicht von einem zentralen Ort aus, sondern zogen mit ihrem Tross von Pfalz zu Pfalz. Diesem „Reisekönigtum“ der mittelalterlichen Herrscher hat Ingelheim seine Pfalz zu verdanken.

Karl der Große weilte 774 zum ersten Mal in Nieder-Ingelheim

Die Ingelheimer Pfalz wurde auf Veranlassung von Pippins Sohn, Karl dem Großen, zum Ende des 8. Jahrhunderts errichtet. Er weilte 774 das erste Mal in Nieder-Ingelheim, nur einige Tage auf seinem Weg von Italien, wo er die Langobarden besiegt hatte, nach Norden, um dort den Sachsen Einhalt zu ge-



Den Festvortrag über „Wein und Geschichte der Stadt Ingelheim“ hielt Weinbruder Dr. Joachim Gerhard.

Foto: Ulrich Unger



*Die Kaiserpfalz, das
Heidesheimer Tor
und Präsentations-
haus.*

Fotos: Stadt Ingelheim



bieten, die nach einer Niederlage im Jahre 772 und dem Verlust ihres „Stammesheiligtums Irminsul“ keine Ruhe geben wollten.

Es gibt keine Quellen, die die Gründe für die Entscheidung, in Ingelheim eine Pfalz zu bauen, belegen. Hierüber lässt sich trefflich spekulieren. Sebastian Münster, der 1488 in Ingelheim geborene Hebraist und Kosmograph, bringt in seinem Werk Mitte des 16. Jahrhunderts Ingelheim mit der Geburt Karls in Verbindung. Andere führen die gute Aussicht auf den Rhein an. Möglicherweise wollte der junge Herrscher sich mit seinem Hof bewusst nicht in den unmittelbaren Einflussbereich eines starken Bischofs begeben, der in Mainz, der ehemaligen römischen Garnison, regierte. Die Standortwahl bleibt rätselhaft.

Es ist anzunehmen, dass Karl bei seinem Besuch im Jahre 774 die Order für den Pfalzbau gegeben hat. Das erste bekannte reichspolitisch bedeutende Ereignis fand im Frühsommer 788 statt, als dem Bayernherzog Tassilo III in einer Reichsversammlung in Ingelheim der „Prozess gemacht wurde“ und dieser wegen „Illoyalität“ samt Frau und Kindern zu lebenslanger Klosterhaft verurteilt wurde. Dieses Ereignis wird mit ziemlicher Sicherheit bereits in der fertig gestellten Königshalle stattgefunden haben. Spätestens ab 807 ist davon auszugehen, dass die Pfalz weitestgehend fertiggestellt war, wird doch in einer Urkunde desselben Jahres vom „palatium nostrum“ geschrieben.

Mehr als 500 Jahre lang kamen Könige und Kaiser nach Ingelheim

Die Pfalz war mehr als fünf Jahrhunderte in unterschiedlicher Intensität Aufenthaltsort der Könige und Kaiser im Mittelalter. Es haben in diesem Palast reichspolitisch wichtige Ereignisse stattgefunden. Zu erwähnen ist, dass Kaiser Heinrich IV, der „Canossakaiser“, von seinem Sohn Heinrich V in Ingelheim abgesetzt und inhaftiert wurde. Die Herrscheraufenthalte in der Ingelheimer Pfalz schwanken deutlich, wobei der Gründer nur dreimal, wenn auch 787/788 mehrere Monate, seinen Aufenthalt in Ingelheim wählte. Sein Sohn Ludwig war zehn Mal da und Otto III war mit dreizehn Aufenthalten der Spitzenreiter der herrschaftlichen Präsenz.



*Die Saalkirche in
Ingelheim und Blick
zum Altar der
Saalkirche.*

Fotos: Stadt Ingelheim

Mit den Saliern und Staufern im 11. und 12. Jahrhundert wurden die Besuche in Ingelheim weniger. 1354 wurde die Pfalz offiziell als Aufenthaltsort der Herrscher durch Karl IV geschlossen und ein Augustinerchorherrenstift eingerichtet. Um seinem Sohn Wenzel bei der Königswahl die Mehrheit zu sichern, verpfändete Karl IV 1375 den Ingelheimer Grund an den Kurfürsten zur Pfalz. Die Ausbeutung durch die neuen Herren (Säulen befinden sich im Heidelber-

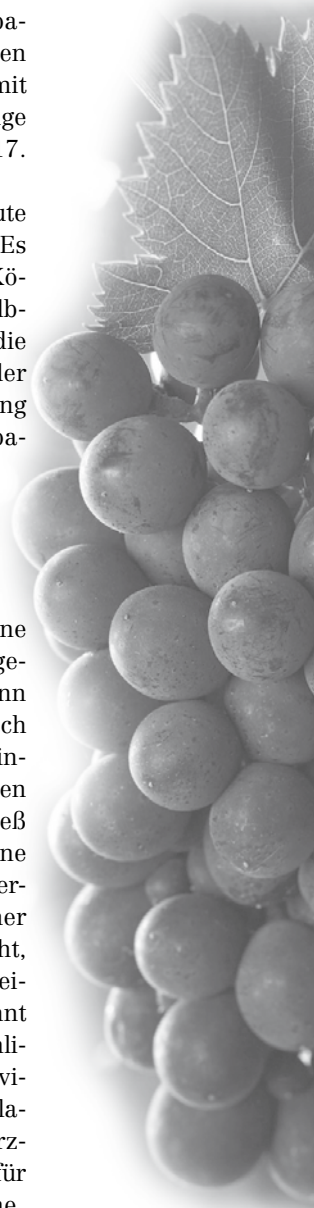


ger Schloss) und dauerhafte Unternutzung der Gebäude führten zum Verfall der Pfalz. Zudem besiedelten Bürger das Gebiet und nutzten die Gebäude als Steinbruch für ihre Häuser. Sebastian Münster beschreibt in seiner *Cosmographie* um 1540 den Zustand der Pfalz als weitestgehend im Verfall befindlich, mit Ausnahme der Kirche und der Ringmauer. Der 30-jährige Krieg und der pfälzische Erbfolgekrieg verursachten im 17. Jahrhundert weitere Zerstörungen.

Eine Besonderheit der Ingelheimer Pfalz ist ihre bis heute erhaltene Baustruktur aus dem Ende des 8. Jahrhunderts. Es ist heute immer noch die frühmittelalterliche Pfalz mit der Königshalle, der Kirche und dem für Ingelheim typischen Halbkreisbau mit anschließendem „Nordtrakt“ zu sehen. Auch die Errichtung eines mächtigen Kirchenbaus (Saalkirche) in der ottonischen Bauphase sowie die Erweiterung und Bewehrung der Pfalz, Mitte des 12. Jahrhunderts unter Friedrich Barbarossa, haben daran nichts geändert.

Karl der Große brachte die Burgunderrebe nach Ingelheim

Karl der Große hat vielleicht auch deshalb Ingelheim für seine Pfalz gewählt, weil er hier Bedingungen (Boden, Klima) vorgefunden hat, die für den Weinbau günstig waren. Man kann ziemlich sicher sein, dass die Burgunderrebe durch ihn nach Ingelheim kam. Schon damals am Königshof gehörte der Weingenuss zur Kultur. So war es nur konsequent, Regeln für den Anbau und die Bereitung des Weines zu erlassen. Karl erließ um 800 das „*Capitulare de villis et curtis imperialibus*“, eine Wirtschaftsordnung für die Krongüter und Reichshöfe überwiegend zum Anbau und zur Behandlung landwirtschaftlicher Produkte. Das königliche Weingesetz hatte, aus heutiger Sicht, europäische Bedeutung. Es wird zwischen verschiedenen Weinen bezüglich Qualität und Herkunft unterschieden. So kennt man den klassischen, guten Wein als „*vinum*“, den gewöhnlichen Landwein „*vinum peculiare*“, den zugekauften Wein „*vinum comparandum*“, den Jungwein „*vinum novum*“, den gelagerten, alten Wein „*vinum vetus*“ und den gekochten Würzwein, „*vinum coctum*“. Das *Capitulare* enthielt auch Regeln für andere alkoholische Getränke wie Met, Bier und Fruchtweine.



Das erste Kapitel beginnt erstaunlicherweise mit der Weinlese und nicht mit der Bearbeitung des Weinbergs. In diesem werden die Pflichten des „Amtmannes“ festgelegt, der „genaue Anweisungen zu geben hat, sodass die Arbeiten richtig durchgeführt werden.“ Der Amtmann ist auch für den Lesetermin verantwortlich, der im Reich wohl ganz verschieden war. Die königlichen Anordnungen zum Wein enthalten Regeln zur Abfüllung und Lagerung in festen Behältern, den Ankauf von Landwein und die Versorgung der Gutshöfe damit. Geregelt war auch die Verwendung von Wein aus „Absenkern“ sowie die Abführung des Weinzinses an die Kellereien des Königs. Die Pfalz in Ingelheim war auch Hofgut und dadurch möglicherweise Hofkellerei, die beachtliche Mengen Wein lagerte.

Der Kellermeister musste ein erfahrener Weinfachmann sein, von dem der König eine gute Amtsführung erwartete. Er war einer der höchsten Gutsbeamten und nur dem Amtmann unterstellt. Als Entgelt für den königlichen Dienst bewohnte er einen Bauernhof mit zugehörigen Ländereien und hatte dafür „Ferkel zu zinsen“.

Besondere Sorgfalt auf größte Sauberkeit bei der Weinbereitung

Amtmänner, die Weinberge bewirtschaften, sollten mindestens drei bis vier „coronas de racemis“ bereithalten. An dieser Stelle haben die Übersetzer große Schwierigkeiten. Ist dieser Begriff wörtlich mit „Traubenkränzen“ zu übersetzen und möglicherweise ein Ursprung der Kennzeichnung von Straußwirtschaften oder handelt es sich dabei um Lesetrupps bei der Weinernte? Das königliche Gebot für Klarheit und Reinheit des Weines wird sehr stark hervorgehoben. Bei allen Arbeiten zur Verarbeitung und Bereitung von Lebensmitteln, die mit Händen versehen werden, galt es „mit ganz besonderer Sorgfalt auf größte Sauberkeit zu achten“. Die Keltern und Kelterhäuser müssen in gutem Zustand erhalten werden und zweckmäßig eingerichtet sein, damit die Dienstleute ihre Arbeit gut und sauber verrichten können. Der lateinische Text spricht von „Torcularia“, es handelt sich um Keller, in denen die Traubepressen, die Torkeln, aufgestellt sind. Es wird erneut auf die unbedingt einzuhaltende Reinlichkeit verwiesen, das Maischen

der Trauben mit den Füßen wird ausdrücklich verboten. Es soll unter hohe Strafen gestellt gewesen sein.

Jeder Amtmann hatte zur Weihnachtszeit einen Geschäftsbericht mit Bestandsaufnahme und Schlussabrechnung sowie den festgestellten Reinertrag für das ganze Krongut zu erstellen. Es liegt ein karolingisches Kellerbuch vor, welches Angaben zu Weinzins, Weinbergsabgaben und Weinzöllen enthält. Bei Wein-führen für das Heer waren die Fuhrwerke besonders auszurüsten, insbesondere für das Durchqueren von Flüssen. Im letzten Weinkapitel wird von den Amtmännern verlangt, stets gut bereifte Holzfässer auf Lager zu haben, um Wein sicher in die Pfalzen oder zum Heer transportieren zu können. Die Bütten (offene Transportgefäße) sollten nicht aus Leder sein.

Das „Capitulare de villis et curtis imperialibus“ ist ein frühmittelalterliches Dokument, das die Bedeutung des Weines, dessen Herstellung und Transport, gemessen an anderen Regelungen erstaunlich genau regelt. Nur dem „historischen Zufall“ ist es zu verdanken, dass diese Handschrift, als „Codex Helmstadendis 254“ heute in der Herzog-August-Bibliothek in Wolfenbüttel zu finden ist.

Weinpanscherei – Alaunurteil des Ingelheimer Oberhofes

1375 verpfändete Karl IV Ingelheim an die Kurpfalz. Es wurde nicht wieder eingelöst und 1648 auch staatsrechtlich Landesteil der Kurpfalz. Zu Beginn des 15. Jahrhunderts wurde das kurpfälzische Oberamt Oppenheim geschaffen. In diesem bildete das „Ingelheimer Reich“ einen weitgehend selbständigen Verfassungs-, Verwaltungs-, Finanz- und vor allem Gerichtsbezirk. Der Ingelheimer Oberhof (Gericht) hat bezüglich einer „Weinpanscherei“ ein beachtenswertes Urteil gefällt. Das Urteil kam zustande, weil offensichtlich das Ortsgericht von Kaub keine Entscheidung fällen wollte und den Ingelheimer Oberhof anfragte: „Es wäre eine Frau bei ihnen in Kaub, die hätte einen Alaunstein (Kalium-Aluminiumsulfat) in ein halbes Fuder Wein gehängt, das ihr gehört. Als Kaufleute hinzu kamen, fanden Sie den Stein drin hängen und wollten deshalb nichts von dem Wein kaufen. Es war auch ein geschworener Weinkontrolleur dabei und zeigt das an und die Frau ist deshalb verhaftet wor-



den.“ Man begehrte ein Urteil, ob die Frau das Leben verwirkt habe oder nicht. Darauf ist die Weisung ergangen: Man solle den Alaunstein in ein Glas schaben, das mit demselben Wein gefüllt ist. Das soll man der Frau in Gegenwart der Schöffen zu trinken geben. Bekommt ihr der Trank dann wohl und ist ihr nicht schädlich, so habe sie kein Unrecht getan. Ist er ihr aber schädlich, so nehme sie Schaden.“

Wir wissen nicht, ob das Urteil vollstreckt wurde, ob es sich um Rot- oder Weißwein handelte oder ob die Frau den Alaun zum Schönen, Verbessern oder vielleicht Färben genutzt hat. Das Urteil vom 11. Dezember 1400 ist unter dem Titel „Das Alaunurteil des Ingelheimer Oberhofes“ in die Rechtsgeschichte eingegangen.

Sebastian Münster – berühmter Sohn der Stadt Ingelheim

Ein berühmter Sohn der Stadt Ingelheim ist Sebastian Münster, Hebraist und Kosmograph, der am 20. Januar 1488 in Ingelheim geboren wurde und hier aufwuchs. Um 1505 ging er nach Heidelberg, um an einer Hochschule des Franziskanerordens zu studieren. 1507 trat er dem Orden bei, studierte auch Aramäisch und Äthiopisch und wurde zum katholischen Priester geweiht. Sein Lebensweg führte ihn über einige Stationen wieder zurück nach Heidelberg, wo er 1524 auf den Lehrstuhl für Hebraistik kam. Fünf Jahre später übernahm er die gleiche Funktion in Basel. Im reformierten Basel verließ er seinen Orden und heiratete 1530 die Witwe seines Verlegers Petri. Zwei Jahre später wurde die Tochter Aretia geboren. Münster veröffentlichte eine Reihe von bedeutenden Publikationen wie die „Biblia Hebraica“. Die erste Ausgabe seiner „Cosmographie“ erschien 1544. In den Jahren 1547/48 war er Rektor der Basler Universität, an der er 1550 die endgültige Fassung seiner „Cosmographia“ fertigte. Zwei Jahre später verstarb er am 26. Mai an den Folgen der Pest.

Sebastian Münster war in Ingelheim mit dem Wein aufgewachsen. Sein Bruder Hans arbeitete als Bauer und Winzer. Die Großeltern besaßen in Ober-Ingelheim in guten Lagen (Hesselweg, Unft) Weinberge. Sie waren eigens wegen der Weinberge von „Münster“ – heute Münster-Sarmsheim – nach

Ingelheim gekommen. So wurde der Grundstein gelegt für seine Liebe zum Wein. Mehr als 200 weinrelevante Hinweise findet man in seiner Cosmographie, sie betreffen die Erziehungsarten des Rebstockes, das Keltern der Trauben, der Weinbau im Wallis und im Elsass. Besonders angetan hatte es ihm im Elsass der „Feuerwein“. Münster beschreibt ausführlich die Herstellung dieses Weines, der durch mehr oder weniger gezielte Erhitzung als süßes Getränk zurückbleibt und offenbar im 16. Jahrhundert eine beliebte Spielart des Weines war. So erleben wir den Sohn unserer Stadt als Weinkenner seiner Zeit.

Guter Rotwein wächst am Fuß des Berges

Bronner beschreibt in einem Nachschlagewerk über den Weinbau in Rheinhessen aus dem Jahr 1834 den Weinbau im Ingelheimer Grund. Als beste Lagen nennt er für Ober-Ingelheim den „Sand“ und für Groß-Winternheim den „Bockstein“. Der „dominierende Rebsatz“ ist die Kleinbergertraube (Elbling) neben Riesling, Östreicher, Ruländer und etwas Veltliner. In Ober-



Literatur: und Nieder- Ingelheim, Groß-Winternheim und Schwabenheim

Joh. Ph. Bronner: wird besonders viel „schwarzer Burgunder“ auch Klebroth ge-

Der Weinbau in der nannt, angebaut. Bronner: „Bemerkenswert ist, dass der rote

Provinz Rheinhessen, Wein nur immer bis zur Hälfte des Berges, vom Fuße an ge-

Nahethal und rechnet, gezogen wird und zwar größtenteils auf nordwestli-

Moselthal, 1834 chen Lagen. Die obere Hälfte ist gewöhnlich mit weißen Ge-

Ernst W. Wies: wächsen bepflanzt, die durchgehend den geringsten Wein lie-

Capitulare de villis et fern, während der Rote von guter Qualität ist.“ Es wird bereits

curtis imperialibus, hier klar, warum Ingelheim den Beinamen „Die Rotweinstadt“

Aachen, 1992, trägt.

ISBN 3-920284-69-05 2012 hat Ingelheim eine bestockte Rebfläche von 645 Hek-

tar (ha). Auf 306 ha werden Weißweine (47 Prozent) und auf

339 ha Rotweine (53 Prozent) angebaut. Führend bei Weiß-

wein sind Silvaner (23 Prozent), Müller-Thurgau (22 Prozent)

und Riesling (22 Prozent). Führend bei den Rotweinen sind

Spätburgunder (37 Prozent) und Portugieser (32 Prozent). Es

folgen Dornfelder (14 Prozent), Regent (5 Prozent), Frühbur-

gunder (4 Prozent) und St. Laurent (2 Prozent). Stolz ist die

Stadt auf ihren Frühburgunder, der in Ingelheim vor hundert

Jahren die dominante Rotweinrebe war, dann aber der Mengen-

orientierung zum Opfer fiel und seit den 1970er Jahren wieder,

nicht zuletzt dank des Weingutes Wasem, als „Nischenwein“ zu

neuen Ehren kommt. ●

Der Tagungsraum im

Kloster Engelthal

hat Platz für die

Weinbruderschaft

Foto: Ulrich Unger.





Blick auf Bingen.

Foto: Hubert/pixelio

Darum ist es am Rhein so schön

Von Oliver Stieß und Wolfgang Narjes

Die Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW) trifft sich alle zwei Jahre an wechselnden Orten. Zum 21. Treffen hatte der Weinsenat Binger Mäuseturm e.V. vom 7. bis 10. Juni 2012 nach Bingen an den Rhein eingeladen unter dem Motto „Darum ist es am Rhein so schön“. Fast 300 Weinschwester und Weinbrüder der insgesamt 50 Mitgliedsweinbruderschaften aus Österreich, der Schweiz, Italien (Südtirol) und Deutschland kamen zu einem verlängerten Wochenende an den Rhein, um die Vernetzung zu stärken und Weinkultur gemeinsam zu genießen.

Das GDW-Treffen fand auf Initiative von Heinrich Grünewald, dem langjährigen Consul des Weinsenats Binger Mäuse-

turm e.V., in Bingen statt. Leider ist Heinrich Grünwald allzu früh verstorben und konnte das Fest nicht mehr erleben. Zu seinen Ehren trafen sich die Weinbruderschaften am Begrüßungsabend in seinem Weingut, dem vom Gault Millau 2012 als empfehlenswert eingestuften Gutsausschank Hildegardishof in Bingen-Büdesheim, der von seiner Tochter Cornelia Grünewald-Gundlach geführt wird.

Im Mittelpunkt des Treffens stehen traditionell das Kennenlernen und Wiedersehen der Mitglieder der Weinbruderschaften. Die ehemalige Rheinhessische Weinkönigin von 1989/1990 und Proconsulin des Binger Weinsenats, Cornelia Grünewald, begrüßte zusammen mit Consul Claus Huber und dem ersten Vorsitzenden der GDW, Wolfgang Narjes, die Weinfreunde aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Zuvor hatte bereits am Nachmittag der Vertrauensrat die Ehre, auf der Burg Klopp und im Binger Rathaus, vom neugewählten Oberbürgermeister Thomas Feser empfangen zu werden, um sich in das Goldene Buch der Stadt Bingen einzutragen.

Rheinromantik hat nichts von ihrem Reiz verloren

Rheinromantik pur erlebten die 200 Gäste bei einer Schifffahrt auf dem Rhein. Die „MS Rhenus“ fuhr sicher durch das Binger Loch, vorbei am „Binger Mäuseturm“ sowie zahlreichen Burgen und Ruinen des Weltkulturerbes Oberes Mittelrheintal, eingebettet in die steilen Rebhänge. Diplom-Biologe Thomas Merz, Weltkulturerbe-Führer, erklärte das weinbauliche Terroir, die Landschaft und seine Geschichte. In Bacharach legte das Schiff an und Bürgermeister Dieter Kochskämper, die Mittelrheinprinzessin und der Zunftmeister der Weinzunft Bacharach, Prof. Dr. Randolph Kauer, begrüßten die Weinbruderschaften auf das Herzlichste.

Einheimische Gästeführer zeigten die mittelalterliche Stadt und erklärten auch die Geschichte der Weinschröter, die in früheren Jahrhunderten dafür zuständig waren, die gefüllten Weinfässer aus den engen Kellern der Winzer herauszuholen und zu den am Rhein liegenden Schiffen zu transportieren. Eine damals gefährliche und verantwortungsvolle Aufgabe, denn die Fassinhalte stellten das Jahreseinkommen einer ganzen Winzerfamilie dar.

Nach der romantischen Rückfahrt nach Bingen besuchte die Mehrzahl der Teilnehmer das Historische Museum am Strom „Hildegard von Bingen“. Hier wird das Leben und Werk der berühmten Visionärin aus dem Mittelalter vorgestellt. Besonders stolz sind die Binger auf das weltweit einmalige chirurgische Ärztebesteck mit fast 70 Teilen aus alter Zeit. Als Äbtissin mehrerer Klöster hatte die Benediktinerin bereits im 12. Jahrhundert die positiven Auswirkungen des Weines und anderer Naturprodukte auf das Wohlbefinden erkannt. Das Wirken von Hildegard von Bingen wird auch mit der in diesem Jahr erfolgenden Heiligsprechung offiziell anerkannt.

Neben der Rheinromantik-Ausstellung mit Originalmobiliar des 19. Jahrhunderts, sind auch Funde, die von der Blütezeit der römischen Siedlung am Rhein-Nahe Eck zeugen, ausgestellt.

Dialog unter Freunden, um voneinander zu lernen

Am Abend begaben sich die Weinbruderschaften wieder an Bord der „MS Rhenus“, um rheinabwärts Richtung Nahe und Mittelrhein und rheinaufwärts bis zum Biebricher Schloss in Wiesbaden zu schipperm. In Bingen treffen gleich vier deutsche Weinanbaugebiete aufeinander: Rheinhessen, Nahe, Rheingau und Mittelrhein. Mehr als 70 Winzer bewirtschaften die Gemarkung von Bingen mit etwa 530 Hektar, die zum Weinanbaugebiet Rheinhessen gehört. Zu den Klängen des Riesling Duos wurde ein Drei-Gang-Menü serviert mit Weinen von Nahe, Mittelrhein, Rheingau und Rheinhessen.

Diese Weinprobe moderierte Otto Schätzel, zweiter Vorsitzender der GDW, Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen. Er erläuterte den Begriff Terroir, erklärte die geschmacklichen Unterschiede der Regionen und gab Hintergrundinformationen zur Geschichte. Bei ausgelassener Stimmung mit vielen guten Gesprächen ging ein wunderbarer Tag zu Ende.

Mit neuer Kraft ging es am Samstag in aller Frühe los zur Delegiertenkonferenz in das historische Stadtgebäude der Fachhochschule Bingen, um die Vereinsregularien abzuhandeln. Der erste Vorsitzende der Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW), Wolfgang Narjes, betonte das



Hauptanliegen des Vorstandes und des Vertrauensrates, in ständigem Dialog mit den einzelnen Weinbruderschaften zu sein, um deren Anliegen zu erfahren. „Wir sollten uns bei Problemen helfen, denn manche haben Lösungen für Fragen, mit denen sich andere beschäftigen“, sagte Narjes. Über die Aktivitäten der GDW informiert auch das Internet unter www.weinbruderschaften.org.



Wolfgang Narjes vom Siegerländer Weinkonvent (links), GDW-Vorsitzender und sein Stellvertreter Otto Schätzel, Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen wurden in ihren Ämtern bestätigt. Schatzmeister Hans Bischof von der Weingilde Gallus/Schweiz (rechts) verzichtete auf eine Wiederwahl. Foto: Bettina Siée

Delegiertenkonferenz mit Vorstandswahlen

Die Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften e.V. wählte ihren vierköpfigen Vorstand neu. Die Versammlung bestätigte den ersten Vorsitzenden Wolfgang Narjes vom Siegerländer Weinkonvent und seinen Stellvertreter Otto Schätzel, Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen in ihren Ämtern. Einstimmig wurden Herbert Hirschmann als Schriftführer und Oliver Stieß als Schatzmeister, beide von der Weinbruderschaft der Pfalz, in ihre Ämter gewählt. Aus gesundheitlichen Gründen hatten Schriftführer Jürgen Fritz von den Geisenheimer Weinreimern und Schatzmeister Hans Bischof von der Weingilde Gallus/Schweiz auf eine

Wiederwahl verzichtet. Beiden gebührt höchster Dank für ihre verdienstvolle und uneigennützige Arbeit zum Wohle der GDW. Die Delegierten beschlossen einstimmig, das GDW-Treffen 2014 im Siegerland zu veranstalten.

Der Nachmittag wurde vom zweiten Vorsitzenden Otto Schätzel mit einem Impulsreferat „Die GDW – Netzwerk für gelebte Weinkultur“ eröffnet und mit einer Diskussion aus dem Auditorium „Quo vadis – GDW“ zu Ende gebracht. Insgesamt ist festzustellen, dass das Netzwerk GDW mit seinem Slogan „Weinerlebnis – Weinkultur – Weininformation“ keine Angst vor der Zukunft zu haben braucht.

Die Nichtdelegierten besuchten am Vormittag die Rochuskapelle. Der Bau der Rochuskapelle ist auf ein Gelübde des Binger Stadtrates im Jahre 1666 während der großen Pestepidemie zurückzuführen. Der landschaftsprägende, spätgotische Sakralbau ist noch heute Ziel der Rochuswallfahrt, die kein geringer als Johann Wolfgang von Goethe mit seinem Bericht über die Einweihung des Neubaus von 1814 literarisch berühmt gemacht hat. Nächster Programmpunkt war das moderne Hildegard-Forum der Kreuzschwestern, das sich der zeitgemäßen Vermittlung der Botschaften Hildegards von Bingen verpflichtet fühlt.

Danach durchwanderten die Besucher den Rochusberg und Scharlachberg, bevor sie in den Weingütern Dreikönigshof und Hemmes in Bingen-Kempton bei feinsten Weinen und einem Winzervesper ihre Exkursion abschlossen und mit Bussen zum Gelände der Landesgartenschau 2008 gebracht wurden.

Am Treffpunkt „Alter Kran“ wurde zu einer Besichtigung des Geländes links und rechts der Nahe eingeladen. Der Nachmittag endete mit einem Besuch der Vinothek am Rhein, die dank des Engagements einiger Weinsenatsmitglieder im Rahmen der Landesgartenschau entstanden ist.

***Nahemündung
bei Bingen.***

*Foto: Florentine/
pixelio*



Am Abend fand ein Gala-Abend im Rheintal Kongress-Zentrum statt. Im Foyer des Festsaaes kredenztten die Winzer des Weinsenats Binger Mäuseturms die besten Tropfen, die Bingen zu bieten hatte. Nach einem Sektempfang und der Begrüßung durch Consul Claus Huber wurde ein festliches Degustationsmenü in vier Gängen serviert. Die dazu passenden Weine stellte Proconsulin Cornelia Grünewald-Gundlach vor. Als besondere Ehrengäste nahmen Julia Klöckner (Mitglied des Landtages)

*Wolfgang Narjes
freut sich über den
Besuch von Julia
Klöckner, Landtags-
abgeordnete und
CDU-Fraktionsvor-
sitzende Rheinland-
Pfalz.*

Foto: Karl-Heinz John



als Schirmherrin und die amtierende Deutsche Weinkönigin Annika Strebel an dem weinkulturellen Abend teil. In ihrer Festrede ging Julia Klöckner auf die notwendigen Veränderungen im deutschen Weinbau und die Bedeutung der Weinbruderschaften für den Fortbestand der Weinkultur ein. Das Polizeiorchester des Landes Rheinland-Pfalz und die Showtanzgruppe „Fantasy“ des TSV Schott Mainz rundeten den gelungenen Abend ab.

Siegerländer Weinkonvent lädt 2014 nach Siegen ein

Zum nächsten Treffen der deutschsprachigen Weinbruderschaften lädt der Siegerländer Weinkonvent 2014 nach Siegen ein. Der Binger Weinsenat übergab in einer feierlichen Zere-

monie den Thyrsosstab als Symbol der Weinkultur an Wolfgang Narjes, Mark Weber, Anneli und Jochen Pölking vom Siegerländer Weinkonvent. Anneli Pölking wird als Vorsitzende des Arbeitskreises GDW 2014 den Thyrsosstab in den nächsten zwei Jahren hüten. Consul Claus Huber zeichnete Wolfgang Narjes mit dem „Binger Bleistift“ aus. Wolfgang Narjes dankte als erster Vorsitzender der GDW den Aktiven des Binger Weinsenates mit seinem Chef-Organisator Michael Choquet für die gelungene Organisation und die erlebnisreiche Zeit in Bingen.

Am Sonntagmorgen wurde zum Gottesdienst in die ehrwürdige Basilika St. Martin zu Bingen eingeladen. Die dem heiligen Martin geweihte Stiftskirche wurde auf den Fundamenten eines römischen Tempels errichtet. Der Scheidetrunk des 21. Treffens der Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften e.V. fand im Kirchgarten der Basilika bei „Weck, Worscht un Woi“ statt.

Der Binger Weinsenat übergab den Thyrsosstab als Symbol der Weinkultur an den Siegerländer Weinkonvent, der zum nächsten Treffen 2014 nach Siegen einlädt. Am Mikrofon steht Dr. Fritz Schumann. Foto: Bettina Siée



Auf den Spuren von Maria Jacobe von Leyen und Philipp von Partenheim

Von Tobias Kraft und Bettina Siée

*Familienwandertag
in den Weinbergen
um Partenheim.*

Foto: Bettina Siée

„Mit Herkunft in die Zukunft“ – in kaum einer anderen rheinhessischen Gemeinde lässt sich das Jahresmotto 2012 so lebendig veranschaulichen wie in Partenheim. Ein Ort mit reicher historischer Herkunft, deren Zeugnisse in bemerkenswerter Ausstrahlungskraft erhalten sind und auch in Zukunft die Identität dieses Ortes und seiner Bewohner prägen werden. Dabei präsentiert sich auch das moderne Partenheim mit einer attraktiven Infrastruktur als aufgeschlossene Gemeinde, zudem – und das ist für uns als Weinbruderschaft nicht unwichtig – versehen mit einem großen Angebot besonderer Rot- und Weißweine. Auch hier ist Partenheim, herkommend von einer römischen Tradition des Weinbaus, hervorragend aufgestellt für die Zukunft.



In der Gemarkung standen in römischer Zeit mehrere Gutshöfe (*Villae rusticae*), in denen sich bereits 58 v. Chr. römische Weinkultur etablierte. Verschiedene Lehensherrschaften wechselten sich im Laufe der Geschichte ab und gaben dem Ort ihr jeweils eigenes Gepräge. Das Ortsbild wird heute vom beeindruckenden Schloss derer von Wallbrunn und der bemerkenswerten Wehrkirche beherrscht. Partenheim wurde reichsritterschaftlich verwaltet von den Freiherren von Partenheim, deren Schloss nicht mehr steht. Nachdem die Familie von Partenheim 1662 ausgestorben war, ging das Lehen an die Familie von Wambold zu Umstadt, deren Schloss heute als Pfarrhaus dient.

Kulturhistorisch bedeutendste Kirche neben der Katharinenkirche

Das älteste noch bestehende Bauwerk in Partenheim ist die evangelische Kirche St. Peter, die im 12. Jahrhundert als romanische Pfarrkirche erbaut wurde und nach einem Brand im Jahr 1435 wiedererrichtet wurde. Diese Kirche gilt neben der Katharinenkirche in Oppenheim als die kulturhistorisch bedeutendste in ganz Rheinhessen.

Auf dem Kirchenvorplatz begrüßten Bürgermeister Frank Runkel und der erste Beigeordnete Klaus Freund die 65 Weinbrüder und -schwestern mit einem Willkommenstrunk aus dem Weingut Pfarrhof der Familie Freitag. Seinen Namen erhielt das Weingut, weil die Familie die fränkische Hofreite mit ihrem Kastanienbaum von der Pfarrei gekauft hatte.

Die Weinbruderschaft traf in Partenheim historisch versierte und hochengagierte Einwohner, denen es eine sichtbare Freude war, ihre Heimatgemeinde vorzustellen. Horst Runkel, Präses des Evangelischen Dekanates Ingelheim, erzählte, dass beim Kirchenbrand am 4. Mai 1435 nur der Hostienschrein unversehrt blieb. Dies wurde damals als Wunder angesehen, sodass Partenheim ein bekannter Wallfahrtsort wurde. Bis 1450 wurde die Kirche, mit Hilfe betuchter Adliger, im hochgotischen Baustil wieder aufgebaut und wunderschön ausgeschmückt. 1875 wurden beträchtliche Teile dieser Malerei wieder entdeckt und 1967 endgültig von falscher Übermalung befreit. Die Malereien sind vielfältig und zeigen einen großen

Die Partenheimer Kirche gilt neben der Katharinenkirche in Oppenheim als die kulturhistorisch bedeutendste in ganz Rheinhessen.

Foto: Bettina Siée



Christophorus an der rechten Chorwand und das drastische Jüngste Gericht im südlichen Seitenschiff. Eine Bilderfolge an der nördlichen Längswand zeigt (rechts) die zehn Gebote und (links) die ägyptischen Plagen. Im romanischen Turmsockel, den das Feuer von 1435 verschonte, blieb an der Sakristeiwand eine gemalte Kreuzigung aus der Zeit um 1400 erhalten.

„Im lichterfüllten Chorraum schauen rechts und links der Gewölberippen die Köpfe typischer Rheinhessen von 1450 herab“, machte Runkel

An den Schnittpunkten der Gewölberippen blicken zwei typische Rheinhessen von 1450 auf die Gemeinde herab.

Foto: Ulrich Unger

auf die Charakterköpfe aufmerksam. Die 1782/83 gebaute Prachtorgel des Saarbrücker Hoforgelbauers Johann Selb ist, laut Runkel, für die Kirche überdimensioniert und einige Register klemmen. Die Restaurierung ist in Planung. Die Zeit überlebt haben auch spätgotische Kirchenfenster, die aber schon vor Jahrzehnten in das Hessische Landesmuseum Darmstadt überführt wurden. Dort konnten sie von geschickten Restauratoren gerettet und so der Nachwelt erhalten werden.

Mehrere Adelsfamilien waren im Dorf ansässig

Bedeutend ist die Partenheimer Kirche auch als Grablege des Adels. Zwischen aufwendigen Säulen, in kostbarer Prunkrüstung, präsentiert sich der 1596 verstorbene Hans Reinhard von

Wallbrunn. Die künstlerisch wertvollste Arbeit ist das Grabdenkmal für Kuno von Wallbrunn (verstorben 1522). Aber das älteste und bedeutendste Adelsgeschlecht waren die Herren von Partenheim, die alle in der Gruft unter dem Chorraum bestattet wurden und 1662 im Mannesstamm erloschen sind. Umso überraschter waren die Weinbrüder und -schwestern, als sie von Philipp von Partenheim, der von 1538 bis 1603 lebte, persönlich aus der Kirche gejagt wurden. Später gab sich unter dem Bart und dem originellen Gewand die Kultur- und Weinbotschafterin Martina Kästel-Nehrbaß-Ahles zu erkennen. Philipp von Partenheim war als reichsfreier Ritter direkt dem Kaiser untertan. Bei ihm lag die Ortsgerichtsbarkeit, was er sagte war Gesetz. Philipp von Partenheim war sehr erbozt, schimpfte und jagte „das gemeine Volk“ aus seiner Herrenkirche. „Wer nicht von Adel ist, hat hier nichts verloren“, klärte er die erschrockenen Besucher auf. „Zwei Drittel des Ortes gehören meiner Familie, ein Drittel gehört der Sippe derer von Wallbrunn, die aber nichts zu sagen hat.“



*Schloss Wallbrunn.
In kostbarer Prunk-
rüstung Hans Rein-
hard von Wallbrunn,
verstorben 1596.*

Fotos: Bettina Siée

Kultur- und Weinbotschafter Reinhard Oehler erzählte aus der bewegten Ortsgeschichte. Den Spitznamen „Hebräer“ bekamen die Partenheimer von den umliegenden Gemeinden, weil einmal 100 jüdische Mitbürger im Dorf lebten. Der Dorfrundgang mit den beiden Kulturbotschaftern führte die Pfarrgasse hinunter, vorbei an der kleinen, katholischen Kirche von 1720, die einmal ein Kelterhaus gewesen sein soll, zum Henkersplatz. Alle reckten die Hälse, um den Vorsprung zu sehen, woran angeblich der Galgen befestigt war. Reinhard Oehler meinte aber, der Galgen sei außerhalb des Dorfes gewesen.

Von den ehemals drei Schlössern in Partenheim stehen heute noch zwei. Zum einen das Schloss der Freiherren von Wambold, das 1760 errichtet wurde und heute als evangelisches Pfarrhaus genutzt wird. Zum anderen das Schloss derer von Wallbrunn, das 1595 erbaut und in seiner jetzigen Form im 18. Jahrhundert fertiggestellt wurde. 1785 starb der letzte Reichsfreiherr von Wallbrunn, der in Partenheim residierte. Nach dem Tode seiner Witwe Christiane Eleonore von Wallbrunn (1832) wurde das Gebäude aufgeteilt und 1835 an drei Partenheimer Familien verkauft.

Ein altes Haus erzählt

Gegenüber der Kirche (und des Wallbrunner Schlosses) stand einmal das Schloss derer von Partenheim. Nach dessen Zerstörung Ende des 18. Jahrhunderts durch die Franzosen entstanden drei Winzerhöfe, einer davon ist das Weingut Nehrbaß-Ahles. Am Treppenaufgang ist das Wappen „derer von Leyen“ in Stein gemeißelt und die Jahreszahlen 1561 und 1947 (das Jahr der Renovierung). Im Torhaus begrüßte die Herrin des längst zerstörten Schlosses derer von Partenheim persönlich die Weinbrüder und -schwestern zum Umtrunk im idyllischen Freyhof. Martina Kästel-Nehrbaß-Ahles war in ein prächtiges Renaissancegewand geschlüpft und erzählte als Maria Jacobe von Partenheim, geborene von Leyen, aus der Familiengeschichte. Ihr Gemahl Philipp von Partenheim hatte zuvor schon sieben Kinder von seiner zweiten Frau, nach dem die erste Ehe kinderlos geblieben war. Als Philipp von Partenheim 1587 seine dritte Ehefrau, Maria Jacobe von Leyen, heiratete, erweiterte er



die Anlage um einen Renaissancebau. Jacobe schenkte neun Kindern das Leben, davon sind fünf schon früh gestorben.

Betritt man das Haus, entdeckt man Schätze aus vielen Jahrhunderten, so geht man über Fliesen aus dem 19. Jahrhundert. Rechts unter der Treppe ist in einem kleinen Bad ein Teil einer herrlichen Bruchsteinmauer freigelegt, die zu einem Turm gehörte. Im Jahr 2006 wurde auch der Eingang zum Turm gefunden, der vermutlich aus dem 14. Jahrhundert stammt. Wenn man den zugemauerten Sandsteinbogen durchbrechen würde, stünde man beim Nachbarn im Hof und leider nicht am Beginn einer alten Wendeltreppe, die auf die Zinnen des Turmes führte.

Martina Kästel-Nehrbass-Ahles hat im Weingut ein Kosmetikinstitut eingerichtet mit einem ganz besonderen Hingucker. Bei Renovierungsarbeiten 1983 entdeckte die Familie ein großes Portal von 3,95 m Breite, 2,80 m Höhe und einer Tiefe von 0,55 m. Das Innere des Torbogens ist mit Malereien ausgestattet, die fachmännisch restauriert wurden. Oberhalb des Portals befinden sich zwei Wappen: das von Philipp von Partenheim (mit Rosen) und das seiner dritten Ehefrau Jacobe von Leyen, sowie die Jahreszahl 1561.

Maria Jacobe von Leyen unter ihrem Portal. Die Wappen derer von Partenheim (links) und derer von Leyen (rechts).

Fotos: Bettina Siée

Resista-Ulme gepflanzt

Nach so vielen Informationen tat es gut, etwas zu wandern und die landschaftliche Schönheit der Weinberge um Partenheim zu genießen. Anlässlich des Familienwandertages stiftet die Weinbruderschaft Rheinhessen alljährlich eine Resista-Ulme. Auf dem Weg zur St. Georgenhalle vollzogen die Weinbrüder und -schwestern den „letzten Spatenstich“, wobei als Höhepunkt Weinbruder Adolf Kern in bewährter Weise das Widmungsschild anbrachte.

Zum Abschluss in der St. Georgenhalle, erwartete die Wanderer ein Vesper-Büffet von „Freunds Finest Catering“ aus Saulheim. Dazu kredenzte Weinbautechniker Kai Größ-Ahr passende geschmackvolle Partenheimer Weine. •



Die Resista-Ulme wird gut angegossen. Eine Plakette erinnert daran, dass die Resista-Ulme am 23. Juni 2012 von der Weinbruderschaft gestiftet wurde. Fotos: Bettina Siée

Ein herrlicher Sommerabend in Schwabenheim

Von Walter Klippel

Ein Sommertag wie er im Bilderbuch steht mit Sonne pur und einigen Schönwetterwölkchen sowie ein laues Lüftchen begrüßten über 100 Weinschwester, -brüder und Gäste in Schwabenheim, das auch liebevoll „Perle des unteren Selztales“ genannt wird. Auf dem Vorplatz der evangelischen Kirche, inmitten des geräumigen Marktplatzes und im Umfeld des Marktbrunnens mit der „Paulchenfigur“ genoss man den Begrüßungstrunk in Form eines Rosé Secco vom Saint Laurent, der gut gekühlt und feinperlig die Stimmung eines Urlaubstages erzeugte.

Weinbruder Klaus Scheuermann ließ dann in der Kirche selbst Orgelstücke des Organisten und Komponisten Johann



Die Weinbruderschaft verläßt die Kirche und geht zum Essen.

*Andreas Mohr mit seinen Fassschlubbern.
Fotos: Bettina Siée*

Christian Herrmann erklingen, wobei die Leichtigkeit des Mozart'schen Zeitgenossen gut zu hören war, was ihm auch den Namen „Flonheimer Mozart“ einbrachte.

Zirkelmeister Walter Klippel, als Lokalmatador, stellte die Kirche vor, die 1844 als spätklassizistischer rechteckiger gesteter Putzbau von beachtlicher Dimension errichtet wurde. Als Vorgängerkirche an gleicher Stelle wurde bereits 1457 eine zweitürmige „Kirchkapell“ erwähnt, die dem heiligen Nikolaus geweiht gewesen sein soll.

Der heutige Kirchenbau erhielt 1911 bei einer Restaurierung durch Professor Linnemann aus Frankfurt am Main eine farbenprächtige Jugendstilausmalung, die jedoch in den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts grau/weiß übertüncht wurde. Unter Beratung des Rheinhessen Vitus Wurmdobler entstand dann bei einer erneuten Restaurierung im Jahr 1988 wieder diese ursprüngliche Ausmalung, wie sie sich heute noch in aller Pracht darstellt und von vielen Besuchern bewundert wird.

Mit Orgelklängen begleitet begaben sich die Zirkelbesucher anschließend in den Innenbereich des benachbarten „Greiffenklauer Hofes“, wo sie verführerischer Duft des dort über dem Feuer schmorenden „Selztaler Spießbratens“ empfing. Doch zunächst stellte Ortsbürgermeister Peter Merz die Fremdenverkehrsgemeinde Schwabenheim vor. Er berichtete von der Infrastruktur des Ortes und ließ auch die über weite Grenzen hinweg bekannte Gastronomie nicht unerwähnt, wie auch den Weinbau und seine Winzer, die in der Weinprobe noch besonders gewürdigt werden sollten.

Die Schwabenheimer Freiheit

Walter Klippel ließ dann die napoleonische Zeit und die Zeitspanne der Zugehörigkeit zu Frankreich Revue passieren. Hierbei spielte auch der Veranstaltungsort des „Greiffenklauer Hofes“, ein Gutshof von Schloss Vollrads im Rheingau, eine wesentliche Rolle. Er zitierte einen Ausschnitt aus dem Buch „Die Schwabenheimer Freiheit“, die ein Nachfahre des legendären Gutsverwalters und späteren Schwabenheimer Bürgermeisters Carl Tourelle verfasst hatte. Hierin wird sehr anschaulich die Anreise einer jungen Dame der Greiffenklauer Verwalterfami-

lie mit einer Kutsche von Mainz kommend nach Schwabenheim beschrieben. Der Leser fühlt sich augenblicklich in die Lage versetzt, die Schönheit und Lieblichkeit des Anblicks der Selztaler Landschaft nachzuvollziehen. Dabei kommt es auch im Ober-Olmer Wald zu einer Begegnung mit einem von den Ideen der französischen Revolution angehauchten Schwabenheimer, der die Dame mit den Gedanken dieser neuen Zeit überzeugen wollte. Die Existenz dieses Carl Tourelle war für Schwabenheim insofern von Bedeu-



tung, als er auf Grund seiner hugenottischen Abstammung der französischen Sprache mächtig war und so im Auftrag der Gemeinde Verhandlungen mit den französischen Besatzern führen konnte. Diese hatten auf der anderen Seite der Selz auf Bubenheimer Gemarkung ein Heerlager eingerichtet und unterhielten in der Benediktiner-Probstei bei Schwabenheim ihr Lazarett. So waren natürlich auch unliebsame Begegnungen mit Soldaten und deren Vorgesetzten nicht vermeidbar, sodass Carl Tourelle immer wieder für Befriedungen sorgen musste.

Nicht verhindern konnte er allerdings, dass ein Soldaten-trupp im September 1796 den gesamten Ort niederbrannte. Angeblich wurde auf einem Rückzug der Soldaten von Mainz im Ort durch Schwabenheimer Bürger auf sie geschossen. Es ist stark zu bezweifeln, dass Schwabenheimer Bauern zu die-

Bruderrat Walter Klippel betätigt sich auch als Kultur- und Weinbot-schafter.

Fotos: Ulrich Unger

ser Zeit Gewehre hatten, es könnten allenfalls Mistgabeln oder Dreschflügel gewesen sein. Im Gemeindebackhaus, das im Erdgeschoss des Rathauses untergebracht war, wurden die Fackeln entzündet und alle Häuser und Scheunen, in denen noch die Getreideernte lagerte, angezündet. In den Kellern wurden die Fassspunde ausgeschlagen, sodass auch noch Fässer mit dem angeblich hervorragenden 1794er Jahrgang ausliefen. Es gab zu allem Leidwesen auch acht Menschenleben zu beklagen.

Angeblich soll später Napoleon dem Ort als eine Art Wiedergutmachung das Marktrecht verliehen haben, als er sich auf dem Windhäuser Hof mit Carl Tourelle traf. Darüber existieren allerdings keine Unterlagen und es ist auch nicht bekannt, dass Napoleon auf dem Windhäuser Hof verweilte. Es dürfte sich bei einer Begegnung dort sicher um den Präfecten aus Mainz, Jeanbon St. André, gehandelt haben. Die Existenz der Marktrechte für Schwabenheim wird allerdings 1823 vom Großherzog zu Darmstadt bestätigt, was eine vorherige „Verleihung“ – wie auch immer – wahrscheinlich erscheinen lässt. Diese Marktrechtsverleihung kann auch eine fixe Idee von Carl Tourelle gewesen sein, um die Freifläche des Kirchplatzes zu

Im Hof des ehemaligen Besitzes derer von Greiffenklau klang der herrliche Sommerabend aus.

Foto: Ulrich Unger



erhalten und eine beabsichtigte Bebauung zu vermeiden. Diesem Umstand verdankt die Gemeinde sicherlich die für heutige rheinhessische Verhältnisse Großzügigkeit des Marktplatzes.

Traditionsrebsorten des unteren Selztales

Jetzt wurde der Spießbraten des Metzgermeisters Norbert Hamm unter Mithilfe von Weinbruder Klaus Doll angeschnitten und mit Sommersalaten verspeist. Ein Schwabenheimer Silvaner trocken und ein Pinot Noir – Blanc de Noir – aus der Nachbargemeinde Elsheim ergänzten das gute Essen.

Mit „Traditionsrebsorten des unteren Selztales“ war die Weinprobe des Rochuszirkels überschrieben. Die aus Schwabenheim stammende ehemalige Deutsche Weinkönigin Simone Renth-Queins skizzierte die einzelnen Proben aus Schwabenheim und den Nachbargemeinden äußerst treffend und beschrieb die Aromen der Weine und die Böden, auf denen sie gewachsen waren, in gewohnter Manier. Dabei konnte sie auch auf Erfahrungen aus ihrem elterlichen Betrieb und der langjährigen Bekanntschaft mit Winzern des Ortes zurückgreifen. Die Bandbreite der vorgestellten Weine beinhaltete Silvaner, Müller-Thurgau, Portugieser, Spätburgunder und Saint Laurent. Das Jahresmotto „Mit Herkunft in die Zukunft“ ließ sich dabei gut einbinden, da diese alten Rebsorten mit traditionsreicher Herkunft jetzt gerade eine Renaissance erleben und zukunftsfähig sind.

Brudermeister Otto Schätzel dankte zum Schluss dem Zirkelmeister als auch Simone Renth-Queins für diese genussreiche Veranstaltung und wünschte sich noch viele Begegnungen dieser Art. Der angestimmte Cantus im stimmungsvoll illuminierten Hof des ehemaligen Besitzes derer von Greiffenklau ließ einen herrlichen Sommerabend ausklingen. •

Schwabenheim an der Selz – Gestern und Heute



Von Walter Klippel

Im Norden des rheinhessischen Tafel- und Hügellandes schmiegte sich Schwabenheim in einen Taleinschnitt des Sauerbaches, der unterhalb des Ortes in die Selz mündet. Dieser Bach entspringt aus verschiedenen Quellen im wasserreichen „Pfauengrund“ östlich der Ortslage, einem für rheinhessische Verhältnisse beachtlichen kleinen Waldgebiet mit altem Buchenbestand. Er verläuft heute im Ort unterirdisch und führt nicht mehr viel Wasser, da die Quellen seit 1891 bis heute eine wesentliche Zeitspanne des Jahres ausschließlich die Trinkwasserversorgung darstellen. Vor der Installation der Wasserleitung speiste dieser Bach beachtliche fünf Mühlen. Interessant ist die Tatsache, dass die Firma, die die Wasserleitung baute, der Gemeinde den heutigen Marktbrunnen 1892 als Dank zum Geschenk machte.

Eine frühe Besiedelung der Gegend ist vielfach belegt. So wurde ein neolithischer Wohnplatz beim genannten „Pfauengrund“ entdeckt. An einen Menhir erinnert der Flurname „Hinkelstein“ – dieser Stein war bis zur Flurbereinigung in der sechziger Jahren des letzten Jahrhunderts existent – danach

ist er verschwunden. Zahlreiche Keramikfunde der Hallstattkultur bestätigen die Besiedelung ebenso wie der Fund eines Brandgrabes aus dem 2. Jahrhundert in der Gemarkung „Auf der Platte“. Ein im Mauerwerk der 1000-jährigen St. Bartholomäuskirche bei der ehemaligen Benediktiner-Probstei eingelassener „Viergötterstein“, der den Handelsgott Mercurius zeigt, zeugt sicher von einer heidnischen Kultstätte.

Die Namensfindung war langwierig

Konkret ist Schwabenheim eine fränkische Gründung des 6./7. Jahrhunderts. Eine erste urkundliche Erwähnung findet man – wie bei vielen rheinhessischen Orten – im 8. Jahrhundert – konkret 766 – im Lorscher Codex als „villa Suaboheim“. So gehörte der Ort auch zu den freien Reichsdörfern des Ingelheimer Grundes zur Zeit Karls des Großen. Ein karolingischer Tüersturz im Ostchor der St. Bartholomäuskirche trägt eindeutige Merkmale der karolingischen Zeit. Die Existenz der Kirche selbst wird 1051 durch Papst Leo IX. definitiv bestätigt.

Im weiteren Verlauf der Geschichte wurde der Ort im 14. Jahrhundert durch Verpfändung kurpfälzisch. Während der Jahrhunderte wandelte sich der Ortsname. Sprach man im 12. Jahrhundert noch von „Sur-Suabeheim“ (sur = sauer war sicher auf den eingangs erwähnten Bach bezogen), so setzte sich später lange Zeit der Name „Sauer-Schwabenheim“ durch. Dieser Ortsname war den Schwabenheimer Winzern natürlich ein Dorn im Auge, vermuteten sie doch, dass man daraus einen Schluss auf die Qualität des Schwabenheimer Weines schließen würde. Der Versuch „Sauer-Schwabenheim“ als Ortsnamen zu verwenden konnte sich nicht durchsetzen. Da entschloss sich der Gemeinderat Ende des 19. Jahrhunderts zu einer Eingabe an den Großherzog in Darmstadt mit dem Verlangen auf Namensänderung, die nach längerem Schriftwechsel schließlich 1904 bewilligt wurde und zur heutigen Bezeichnung „Schwabenheim an der Selz“ führte. Der ganzen Prozedur musste Pfaffen-Schwabenheim bei Bad Kreuznach zustimmen, damit eine Unterscheidung gewährleistet war.

Die Zeit der napoleonischen Besatzung ist im Zirkelbericht in diesem Heft geschildert. Bemerkenswert ist die Einrichtung einer Zuckerfabrik 1812/1813, die jedoch nur einen kurzen

Bestand hatte. Auch eine Gummifabrik wird genannt und im weiteren Verlauf die Existenz eines Gaswerkes am südwestlichen Ortsende.

Perle des unteren Selztales

Im 20. Jahrhundert entwickelte sich das Dorf immer mehr zu einem Ort, der überwiegend landwirtschaftliche Gemischtbetriebe beheimatete, wobei aber auch handwerkliche Gewerbebetriebe in ausreichender Zahl existierten. Der Bau der Selztalbahn, die von 1904 bis 1954 in Betrieb war und von Frei-Weinheim bis Jugenheim/Partenheim verlief, brachte Mobilität für die Arbeiter, die damals schon bis nach Mainz pendelten. Sieben Geschäfte des täglichen Bedarfs, je vier Metzger und Bäcker, zwei Ärzte und eine Apotheke versorgten die Bewohner mehr als ausreichend. In den 50er Jahren startete im Bereich der ehemaligen Probstei eine Forschungs- und Versuchsstation in Sachen Pflanzenschutz der Firma Boehringer in Ingelheim, später lange Jahre auch als Cela-Merck bekannt. In den 80er Jahren wurden moderne Laborgebäude für eine Forschungsstätte der Tiermedizin errichtet, wo heute rund 250 Personen tätig sind.

Offen für Europa sind die Schwabenheimer ohnehin. So unterhält der Ort seit nunmehr 45 Jahren eine lebhafte Partnerschaft mit der burgundischen Gemeinde Chambolle-Musigny, seit über 20 Jahren mit der thüringischen Gemeinde Schmerbach am Inselsberg sowie seit über zehn Jahren mit Minerbe in der Provinz Verona.

Mit der Ausweitung von Wohngebieten verdoppelte sich bis heute die Einwohnerzahl auf nahezu 2 800 Einwohner, die Schwabenheim immer mehr zu einer Wohngemeinde werden lässt, in der nur noch zwei landwirtschaftliche Gemischtbetriebe, jedoch mehrere reine Weinbaubetriebe beheimatet sind. Eine hervorragende Gastronomie und familiär betriebene Hotelbetriebe locken heute nicht nur an den Wochenenden zahlreiche Besucher in die Selztalgemeinde. Die Attraktivität in dieser Hinsicht wurde kürzlich durch die offizielle Anerkennung als Fremdenverkehrsgemeinde unterstrichen. •

Gelebte Weinkultur in Dittelsheim-Heßloch

Von Bettina Siée

Ein Ausschuss der Weinbruderschaft Rheinhessen befasst sich jedes Jahr mit der Prämierung eines alten, vor dem Verfall geretteten Weinbergshäuschens, um immer wieder die Aufmerksamkeit auf diese alten Zeugen der Weinkultur in unserer Region zu lenken. Dem Prämierungsausschuss gehören folgende Weinbrüder an: Rainer Böß, Bernhard Dusch, Hans-Otto Würtz, Kurt Lenz, Andreas Mohr, Dr. Claus Prüver und als Vorsitzender Klaus Kappler.

Im Jahr 2012 entschieden sich die Weinbrüder für ein Weinbergshäuschen, das vom Bauern- und Winzerverein Dittelsheim-Heßloch mit Hilfe vieler fleißiger Hände restauriert wurde. „Durch die jährlichen Auszeichnungen macht die Weinbruderschaft Rheinhessen auf den Wert alter Wingertsheisjer aufmerksam und bietet einen Anreiz sie zu renovieren und zu er-

Eine große Runde war zusammengekommen, um das Weinbergshäuschen zu prämiieren. Links spricht die rheinhessische Weinkönigin Helgard Frey. Fotos: Ulrich Unger





Vor der Instandsetzung des Häuschens wuchsen Büsche aus den Mauern.

Foto: Herbert Morch

Das Weinbergshäuschen erstrahlt in neuem Glanz. Foto: Ulrich Unger



Die rheinhessische Weinkönigin Helgard Frey enthüllt gemeinsam mit Bruderrat Klaus Kappler die Prämierungsplakette.

Foto: Bettina Siée

halten, stehen sie doch für die Weinkultur früherer Zeiten“, sagte Brudermeister Otto Schätzel anlässlich der Prämierungsfeier am 31. August 2012. Das 26. ausgezeichnete Weinbergshäuschen liegt am Rande der Dittelsheimer Gemarkung, in der Nähe des Framersheimer „Labyrinthplatzes“, auf einer Anhöhe mit einem herrlichen Blick über das rheinhessische Hügelland.

Zahlreiche Gäste waren gekommen, darunter auch Landrat und Weinbruder Ernst Walter Görisch, Verbandsbürgermeister Walter Wagner, Ortsbürgermeister Rainer Fuhrmann und Kloppberg-Weinprinzessin Aylin Wilhelm. Die rheinhessische Weinkönigin Helgard Frey aus Guntersblum geriet bei der grandiosen

Aussicht über das Hügelland ins Schwärmen: „Unsere Vorfahren werden diesen Ausblick sicher auch schon geliebt haben. Die Weinbergshäuschen sind ein Stück Rheinhessen, sie stehen für Geselligkeit und Gemeinschaft beim Arbeiten in früheren Zeiten und erwachen heute beim Feiern zu neuem Leben. Sie bieten damals wie jetzt Schutz und Unterstellmöglichkeit.“ Helgard Frey dankte dem Bauern- und Winzerverein für die Instandsetzung und gratulierte zur Prämierung. Gemeinsam mit Architekt Klaus Kappler, Vorsitzender des Prämierungsausschusses der Weinbruderschaft, enthüllte die Weinkönigin feierlich die Prämierungsplakette, die Weinbruder Kurt Lenz bereits am frühen Nachmittag angebracht hatte.

Anerkennung für geleistete Arbeit

„Die meisten Weinbergshäuschen sind im Süden Rheinhessens zu finden“, stellte Kappler fest. Ob sie dort besser erhalten geblieben sind oder vermehrt gebaut wurden, ist ihm nicht bekannt. Das nun ausgezeichnete Häuschen wurde wieder so instand gesetzt, wie es vor über 100 Jahren einmal erbaut wurde und verdient darum die Auszeichnung.

Ein Zuschuss des Landkreises ermöglichte, dass das Dach mit „Biberschwänzen“ eingedeckt werden konnte. Landrat und Weinbruder Ernst Walter Görisch freute sich, dass die Initiative der Weinbruderschaft zur Erhaltung der Weinbergshäuschen gegriffen habe und die Menschen bereit seien, sich zu engagieren. „Oft werden Weinwanderungen oder Weinproben und kleine Events direkt an den Häuschen im Weinberg angeboten. Somit passen sie in das Marketingkonzept der Weingüter“, meinte Görisch.



Von links: Landrat und Weinbruder Ernst Walter Görisch, Ortsbürgermeister Rainer Fuhrmann, Bauern- und Winzervereinsvorsitzender Albert Delp, Brudermeister Otto Schätzel und Bruderrat Klaus Kappler freuen sich über die gelungene Instandsetzung. Foto: Bettina Siée

WEINBERGSHÄUSCHENPRÄMIERUNG

Preisträger ist der Bauern- und Winzerverein Dittelsheim-Heßloch mit dem Eigentümer Joachim Schmidt. Nachdem zuvor schon vier Häuschen in der Gemarkung renoviert wurden, betrachten die Preisträger die Auszeichnung des Häuschens „im Neubruch“ als eine besondere Anerkennung der insgesamt geleisteten ehrenamtlichen Arbeit. „Mehr als 1000 Stunden Arbeit stecken darin“, hat Albert Delp, Vorsitzender des Bauern- und Winzervereins, überschlagen. Altbürgermeister Herbert Morch koordinierte die Renovierungsarbeiten.

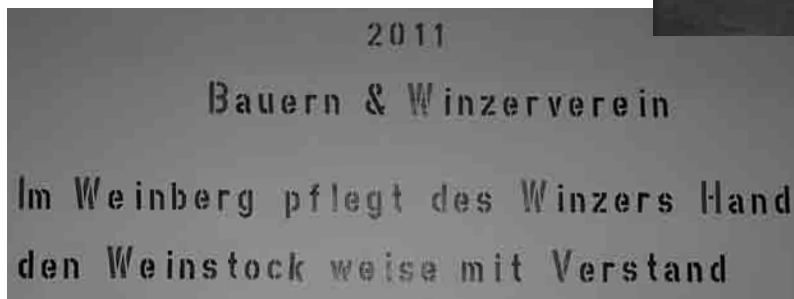
Vor über 100 Jahren erbaut

„Das Häuschen wurde vor über 100 Jahren von Jakob Schilling gebaut“, erinnerte Delp an die Geschichte. Nach jahrzehntelangem Zerfall befand es sich in einem erbärmlichen Zustand. Aus der ehemaligen Schutzhütte war eine Ruine geworden, es wuchsen Büsche aus den Mauern. In Eigeninitiative hat es der Bauern- und Winzerverein wieder aufgebaut. Gefördert durch Spenden und Zuwendungen erstrahlt es jetzt in neuem Glanz. Die natürliche Farbgestaltung und das rot gedeckte Satteldach fügen sich harmonisch in die Landschaft ein und bilden einen weithin sichtbaren Farbtupfer zwischen den Weinstöcken.



*Eine rundumlau-
fende Bank mit
einem Tisch lädt
zu fröhlichem Bei-
sammensein ein.
Innschrift im Inneren
des Häuschens.
Fotos: Bettina Siée*

Delp bedankte sich bei der Kreisverwaltung Alzey-Worms für die Förderung aus Mitteln der Dorferneuerung, bei der Ortsgemeinde und den



Spendern für die finanzielle Unterstützung und bei den ehrenamtlichen Helfern für die Ausdauer. Das „Schillingshäuschen“ hat sich zu einem schmucken Kleinod verwandelt, das ein Anziehungspunkt sein soll für viele Wanderer und Weinfreunde, die von dort den herrlichen Panoramablick genießen können. Es bietet die Möglichkeit, sich auszuruhen und bei einem mitgebrachten Picknick zu stärken. „Möge es allzeit Schutz bieten und von Vandalismus verschont bleiben“, sprach Delp die Wünsche des ganzen Renovierungsteams aus.

Fünf Häuschen in der Gemarkung

Das nächste Projekt, ein Weinbergshäuschen „Im Laumberg“, ist bereits ins Auge gefasst, sobald die Finanzierung steht. Der Bauern- und Winzerverein will alle fünf Häuschen künftig instand halten und plant, Weinbergshäuschenwanderungen mit Bewirtung zu veranstalten.

Die Chorgemeinschaft Dittelsheim-Heßloch und die Jagdhornbläser Alzey umrahmten die Feier, bei der es weder an Essen noch an Wein fehlte. In Gesprächen erinnerten die älteren Bürger an den Erbauer des Häuschens, Jakob Schilling, der 1842 in Rheindürkheim geboren wurde und nach Dittelsheim geheiratet hatte. Wie ein Urenkel erzählte, bewirtschaftete das Weingut Schilling damals 360 Morgen Land (90 Hektar) und 160 Morgen (40 Hektar) Weinberge. Es muss zu dieser Zeit eines der größten Güter in Rheinhessen gewesen sein. Jakob Schilling sei ein sehr sozialer Mensch gewesen, der viel Gutes getan habe und seinen Arbeitern Land übertrug, das sie selbst bewirtschaften konnten, um sich zu ernähren. Von Schicksalsschlägen blieb die Familie Schilling nicht verschont. Der einzige Sohn sei im ersten Weltkrieg in Verdun gefallen. Letztendlich bedeutete dies das Ende des großen Gutes.

Wer das prämierte Häuschen besuchen möchte, findet am „Labyrinthplatz“ von Framersheim, der in unmittelbarer Nähe liegt, Parkmöglichkeiten. Im Rücken hat der Ausschau haltende Besucher den angrenzenden Windpark, hier prallen alte Weinkultur und zukunftsorientierte Moderne aufeinander. Darüber philosophieren kann man dann im Inneren des Häuschens, wo eine rundumlaufende Bank mit einem Tisch in der Mitte zu fröhlichem Beisammensein einlädt. •

Weinbruderschaft Rheinhessen lebt Weinkultur im Schloss Ardeck

Von Bettina Siée

Zum Herbstfest bot das Schloss Ardeck in Gau-Algesheim den richtigen Rahmen für einen kulturellen Höhepunkt. Ganz dem Jahresmotto „Weinkultur leben – mit Herkunft in die Zukunft“ verschrieben, war weitgehend alles an diesem Abend aus Gau-Algesheim, von der Dekoration über den Wein bis hin zu den Musikern, die das Menue begleiteten. „Wer sich auf die Region besinnt und die Stärken hervorhebt, ist gerüstet für die Zukunft“, davon ist die Weinbruderschaft Rheinhessen überzeugt.

Gut gelaunt besichtigt die Weinbruderschaft das Rhein Hessische Fahrradmuseum.

Bereits am frühen Abend trafen sich die rund 120 Weinbrüder und Weinschwester im einzigartigen Rhein Hessischen Fahrradmuseum im Schloss Ardeck. Museumsleiter Norbert Diehl zeigte mit Stolz die historischen Ausstellungsstücke und erklärte die technische Entwicklung des Fahrrades, von der



ersten Laufmaschine des Karl Drais (1785 bis 1851 in Karlsruhe) bis heute. Karl Freiherr von Drais von Sauerbronn war ein begabter Mann voller Ideale. Er war ein überzeugter Demokrat und hat 1849 seinen Adelstitel abgelegt, was ihn nach der gescheiterten badischen Revolution die Existenz als badischen Forstbeamten kostete. Er erlebte eine bittere Zeit und starb in bescheidenen Verhältnissen.



Am 12. Juni 1817 fuhr Karl Drais erstmals eine Strecke von 15 km in Mannheim mit dem Laufrad und hatte damit eine ernsthafte Alternative zum Pferd geschaffen. Der Erfolg der Erfindung wird der großen Not in der damaligen Zeit zugeschrieben. Das Jahr 1816 ist als das Hungerjahr in die Geschichte eingegangen. Wegen der Ertragsausfälle und der hohen Haferpreise, kam es zu einem großen Pferdesterben. Die Konstruktion pferdeloser Fahrzeuge schien geboten.

Beeindruckend fanden die Museumsbesucher das Cavallo, Reiten auf dem Bike. Das 1978 neu entwickelte Fahrrad wird nicht über Pedale, sondern durch Körperbewegungen angetrieben. Das Rheinhessische Fahrradmuseum hat geöffnet an Sonn- und Feiertagen von Ostersonntag bis zum zweiten Sonntag im Oktober, jeweils von 14 bis 18 Uhr und nach Vereinbarung.

Das Cavallo, Reiten auf dem Bike, wird bestaunt.

Fotos: Bettina Siée

Gute Weine zu festlichem Essen mit Musik im Schloss

Zur Einstimmung auf den Abend gab es einen Empfang im Schlosshof bei Fackellicht und Glühwein. Zusätzlich verbreitete ein kurzes Bläserkonzert von Weinbrüdern festliche Stimmung. Vom Schloss Ardeck sind nur noch der Hauptbau und die Umfassungsmauern des Grabens erhalten. Wie Bürgermeister Dieter Faust erzählte, wurden alle anderen Gebäude 1803 von den Franzosen abgebrochen und die Steine für den Straßenbau verwendet. Seit dem 19. Jahrhundert wurde die 1575

Zur Begrüßung

Glühwein

HERBSTLICHES KULINARIUM

Tischwein:

2011er Portugieser Rosé halbtrocken
Weingut Kronenhof

2011er Weißer Burgunder trocken
Weingut Fleischmann

Vorspeise

Feldsalat an Walnussölvinaigrette
Wildschweinschinken und
Ziegenfrischkäseterrine mit
pikanter Apfelpaste und Kürbiskrokant

2011er Spätburgunder Blanc de Noirs halbtrocken
Gau-Algesheimer Abtei
Weingut Fleischmann

2011er Grüner Silvaner „alte Reben“ trocken
Weingut Kronenhof

Schloss Landawe genannte Anlage „Ardeck“ genannt. Nachdem vielfach die Besitzer gewechselt hatten, befindet sich Schloss Ardeck seit 1924 im Besitz der Stadt Gau-Algesheim, wurde 2002 aufwendig renoviert und dient heute als Bürgerhaus und Fahrradmuseum.

Im großen Festsaal im Obergeschoss des Schlosses versammelte sich die Weinbruderschaft zum festlichen Menue, das Jutta Fröhlich mit ihrem Team aus Nack bereitete. Bruderrat und Kellermeister Andreas Hattemer hatte vorzügliche Gau-Algesheimer Weine vom eigenen Kronenhof, von Quirin Ewen vom St. Quirinus-Hof und vom Weingut Quirin Fleischmann ausgesucht, die er in kurzweiliger Art präsentierte.

„Ein Mahl ohne Wein ist wie ein Tanz ohne Musik“, zitierte er einen klugen Menschen. Als Tischweine erfreuten ein 2011er Portugieser Rosé halbtrocken vom Weingut Kronenhof und ein 2011er Weißer Burgunder

Die Weinbrüder
verbreiten mit
einem kurzen Bläser-
konzert festliche
Stimmung.

Foto: Anne Jaeger



trocken vom Weingut Quirin Fleischmann die Gaumen, leicht und unkompliziert zu trinken. „Der Rosé hat einen Portugieseranteil von gut 85 Prozent, der Rest ist der Saftabzug vor der Maischegärung von Spätburgunder, Frühburgunder und Merlot. Das macht ihn etwas spannender und vielschichtiger als einen klassischen Portugieser Weißherbst“, meinte Hattermer. Weißer Burgunder passt immer und macht nicht „satt“. Fleischmanns haben bewusst früh gelesen, um diesen leichteren Wein mit seinen dezenten Ananas- und Citrusaromen zu erzeugen. Auch musikalisch blieb man am Ort, das Jazz Duo Red Scarbo umrahmte den festlichen Abend. Lothar Heinrich am Piano betreibt die Musikschule in Gau-Algesheim. Alexa Kaiser begleitete ihn mit ihrer wundervollen Stimme.

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?

Brudermeister Otto Schätzel wies auf das Jahresthema „Mit Herkunft in die Zukunft“ hin. Eine Botschaft an die Rheinhessen, sich auf ihre Heimat zu besinnen und stolz zu sein, ohne überheblich zu werden. Man müsse die kulturellen Schätze und die regionalen Produkte wahrnehmen und wertschätzen, daraus erwachse Wertschöpfung zum Wohle der gesamten Region. Schätzel war gerade von der Jahrestagung der Great Wine Capitals in Florenz zurückgekommen und berichtete von der internationalen Anerkennung für rheinhessische Weine.

Die Winzer haben dieses Jahr sensationell gesunde Trauben ge-

Hauptspeise

*Rosa gebratener Rostbraten
und Schweinefilet auf Steinpilzmousse
Rotwein-Schalottensauce
Serviettenknödel und
gefülltes Wirsingknöpfle*

*2011er Frühburgunder trocken
Gau-Algesheimer Rothenberg
Weingut St. Quirinushof*

*2011er Spätburgunder „alte Reben“
Weingut Kronenhof*

Dessert

*Weißes Zimtousse im Weckgläschen
Schokoladen-Mandelschnitte
an lauwarmem Zwetschgenragout*

*2011er Scheurebe Spätlese
Gau-Algesheimer Goldberg
Weingut Fleischmann*

*2011er Huxelrebe Auslese
Gau-Algesheimer Rothenberg
Weingut St. Quirinushof*

Zum Abschluss

*2011er Riesling trocken
Gau-Algesheimer Goldberg
Weingut St. Quirinushof*

erntet, das bestätigte auch die rheinhessische Weinkönigin Ramona Diegel. Nun werde im Keller mit Begeisterung ein grandioser Jahrgang ausgebaut, auf den sich schon alle freuen können. Die Traubenkönigin Carina I., vom Weingut Hochthurn, repräsentierte gelebte Weinkultur in Gau-Algesheim und begriff den Besuch der Weinbruderschaft als besondere Ehre.

Zum Feldsalat mit Wildschweinschinken hatte der Kellermeister einen 2011er Spätburgunder Blanc de Noirs trocken vom Weingut Fleischmann ausgesucht. Zwei Drittel dieses Weines stammen aus dem Saftabzug einer Spätburgunder Spätlese. Das letzte Drittel stammt von einer am 4. Mai 2011 erfoffenen Spätburgunderanlage, bei der die Trauben aus den



*Aufmerksame
Zuhörer beim
Herbstfest.*

dann ausgetriebenen Beiaugen vier Wochen nach den Spätlesetrauben geerntet werden konnten. Der tolle Herbst 2011 hat so etwas möglich gemacht. Als zweiten Wein gab es einen Silvaner vom Kronenhof aus einem 26 Jahre alten Weinberg. Die Trauben wurden von Hand selektiert und nach 24-stündiger Maischestandzeit abgepresst und vergoren. Eine Woche vor der Abfüllung erfolgte der Abstich von der Vollhefe. Im Glas präsentierte sich „Silvaner pur“ mit einer weichen Apfel- und Melonenfrucht sowie mit vegetabilen Noten. Im Kronenhof dreht sich alles um den Wein, ob in der Weinschänke, die vier Monate im Jahr geöffnet hat, oder im kleinen Gästehaus. „Un-



sere Philosophie heißt arbeiten im Einklang mit unserem Lebensraum“, sagt Hattemer. Seit 2007 ist der Kronenhof ein Ecovin-Betrieb.

In Gau-Algesheim gab es 1949 noch 413 Weinbaubetriebe, die mit 939 Beschäftigten für ein Viertel der Einwohner Arbeitgeber waren. Heute werden 260 ha Reben von 27 Vollerwerbsbetrieben bewirtschaftet, die vorbildlich zusammenarbeiten. So betreiben die 18 Gau-Algesheimer „Konvents-Winzer“ seit über drei Jahren im EDEKA-Markt eine gemeinsame Vinothek, wo etwa 80 verschiedene Weine angeboten werden, die alle vorher gemeinsam ausgewählt werden. Mehrere tausend Flaschen werden hier jedes Jahr verkauft, mit guten Erlösen für alle Beteiligten.

Zum Hauptgang servierten die Fassschlubber einen 2011er Frühburgunder vom Weingut St. Quirinushof sowie einen 2011er Spätburgunder „alte Reben“ vom Kronenhof, von 46 Jahre alten Reben. Der Frühburgunder ist ein dichter Rotwein mit an dunkle Beeren erinnernden Aromen. Quirin Ewen ist Winzer mit Leidenschaft und Sachverstand. Auf zwölf Hektar Rebfläche baut er ein breites Sortiment an Weinen aus. Drei Staatsehrenpreise sowie fünf Ehrenpreise bestätigen das eindrucksvoll. „Wein ist mehr als ein Getränk, seine Herstellung mehr als ein Beruf. Wein ist ein Lebensgefühl. Denn mit Wein sind Stil und Kultiviertheit verbunden. Unser Bestreben ist es, unseren Weinen neben der objektiven Weinqualität auch eine emotionale Dimension zu verleihen“, sagt Quirin Ewen, was erklärt, warum er Weinbruder geworden ist.

Die Organisation des Herbstfestes lag in den bewährten Händen von Bruderrätin Anne Jaeger.

Brudermeister Otto Schätzel bedankt sich bei der Rheinhessischen Weinkönigin Ramona Diegel.

Fotos: Bettina Siée



Gäste beim Herbstfest der Weinbruderschaft Rheinhessen(von links): Museumsleiter Norbert Diehl, Rhein Hessische Weinkönigin Ramona Diegel, Brudermeister Otto Schätzkel, Bruderrat Andreas Hattemer, Traubenkönigin Carina I. vom Weingut Hochthurn Gau-Algesheim, Bruder rätin Anne Jaeger und Dieter Faust, Bürgermeister von Gau-Algesheim. Foto: Bettina Siée

Zum Dessert mundete eine 11er Scheurebe Spätlese vom Weingut Fleischmann und eine 11er Huxelrebe Auslese vom St. Quirinushof. Das Weingut Fleischmann bewirtschaftet 17 ha Weinberge mit einem Rotweinanteil von 30 Prozent. Die Rotweine werden ausschließlich auf der Maische vergoren. Wein ist nicht nur Beruf, sondern Berufung und Lebenseinstellung von Quirin Fleischmann. Die Weinbereitung ist seine Leidenschaft. Vier Staatsehrenpreise sowie ebenso viele Ehrenpreise bei der Landesweinprämierung belegen dieses Qualitätsstreben. Die Trauben der Scheurebe wurden mit 106 °Oe geerntet, hier stehen nicht die typischen Aromen von schwarzer Johannisbeere im Vordergrund, sondern exotische Düfte wie Orangenblüte oder Litschi.

Bruderrätin Anne Jaeger hatte das Herbstfest bestens organisiert und bedankte sich für die vielfältige Unterstützung der Gau-Algesheimer.

Wieso braucht Zukunft Herkunft?

Von **Andreas Hattemer**

Der deutsche Philosoph Odo Marquard, der im Februar 2013 seinen 85. Geburtstag feiert, hat unter dem Titel „Wieso braucht Zukunft Herkunft?“ einen Band mit philosophischen Essays herausgebracht, darin antwortet er: „Weil für zu viel Veränderung das Menschenleben zu kurz ist. Wir haben einfach nicht die Zeit, alle oder auch nur die meisten Dinge unseres Lebens neu zu regeln. Weil darum die Freiheit zum Neuen begrenzt ist, müssen wir überwiegend herkömmlich leben – es bleibt dann noch die Chance, unsere Herkunftshaut neu zu verstehen und dadurch ihr gegenüber geistig frei zu werden, obwohl wir aus ihr nicht heraus können.“

Aus der Kürze der Lebenszeit lässt sich auch ein anderer Schluss ziehen: Das Leben ist so kurz, dass wir keine Zeit für Vergangenes haben. Dazu Marquard: „Aber das uns prägende Vergangene ist doch immer schon da – Familie, Sprache, Institutionen, Religion, Staat, Feste, Geburt, Todeserwartung -, wir entkommen ihm nicht. Wo wir anfangen, ist niemals der Anfang. Vor jedem Menschen hat es schon andere Menschen gegeben, in deren Traditionen jeder hineingeboren ist und an die er, Ja sagend oder negierend, anknüpfen muss. Das Neue, das wir suchen, braucht das Alte, sonst können wir das Neue gar nicht als solches erkennen. Ohne das Alte können wir das Neue nicht ertragen, heute schon gar nicht, weil wir in einer wandlungsbeschleunigten Welt leben.“

Die Menschen sitzen einem alten Mythos der Moderne auf, der den schnellen Wandel von allem und jedem – nach dem Vorbild des technischen Fortschritts – zu fordern scheint. Aber da ist eine Schwierigkeit: das wachsende Veraltungstempo. Je schneller das Neueste zum Alten wird, desto schneller veraltet auch das Veralten selbst und umso schneller kann Altes wieder zum Neuen werden. Rascher Wandel schafft Vertrautheitsdefizite. Kinder, für die die Wirklichkeit unermesslich neu und fremd ist, tragen ihre eiserne Ration an Vertrautem überall bei sich – ihren Teddybären.



*Kellermeister
Andreas Hattemer
ist vergnügt.*

Foto: Bettina Siée



Weinkultur leben – heißt: rhein Hessische Lebensfreude zeigen

Von Bettina Siée

Dem Jahresmotto entsprechend stand das 19. Weinkultur-seminar, am 17. November 2012, in der Aula des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) in Oppenheim, unter dem Motto „Weinkultur leben – Mit Herkunft in die Zukunft“. Weinkultur leben, heißt für Brudermeister Otto Schätzel „rhein Hessische Lebensfreude zeigen, unkompliziert sein, mit einem Auge auf Qualität achten und dabei die Freude am Wein und den rheinhessischen Stolz nicht vergessen.“ Stolz sein könne man auf die Dynamik des Gebietes, auf die Erfolge beim Aufbau des Tourismus und auf das erfolgreiche Abschneiden so vieler Winzer bei Wettbewerben. Schätzel, der wenige Tage zuvor von der Jahresversammlung der Great Wine Capitals in Florenz zurückgekehrt war, berichtete von der großen internationalen Anerkennung für Rheinhessen. „Arroganz ist fehl am Platz“, so der Brudermeister, „aber oft fehle das Bewusstsein für das, was wir in der Region haben.“

„Die Weinbruderschaft entwickelt sich als weinkulturelle Bewegung immer mehr zu einem Anbieter unter vielen auf dem weinkulturellen Supermarkt“, befürchtete der Organisator der Veranstaltung, Bruderrat Hans-Günther Kissinger.

„Während Isolation, Gefühlskälte und fehlende Werte zunehmen, suchen viele Menschen Glaubwürdigkeit, Vertrauen und Nachhaltigkeit. Es gibt ein Trend zu Regionen, die Menschen fühlen sich von Themen wie Heimat und Herkunft angesprochen“, erklärte Kissinger. Es gilt die eigenen Identität, verstanden als Zugehörigkeit zu einer sozialen Gruppe bewußt zu machen, um anderen gegenüber Toleranz zu zeigen. Kaufentscheidend sei oft die emotionale Aufladung des Weines durch Geschichten und Weinerlebnisse.

Warum wir uns ändern müssen

„Wege zu einer zukunftsfähigen Kultur“ zeigte Alois Glück in seiner Videobotschaft auf. Der ehemalige CSU-Fraktionsvorsitzende und Präsident des bayerischen Landtags vertritt als Präsident des Zentralkomitees der Deutschen Katholiken Positionen, die er im 2010 erschienenen Buch „Warum wir uns ändern müssen“ zusammengetragen hat. Enormes wirtschaftliches Wachstum liegt seit dem Ende des zweiten Weltkrieges hinter uns, das materiellen Wohlstand brachte und einen großen Zuwachs an Lebenschancen. „Wir sind eine privilegierte Generation, die in Frieden lebt, in sozialer und wirtschaftlicher Sicherheit“, stellte Glück fest.

Andererseits gerate vieles aus dem Gleichgewicht. Die Erde wird ausgebeutet. Es gibt tiefgreifende Veränderungen der Gesellschaft. „Der Preis so zu leben wie wir es tun wird immer höher. Die Geschwindigkeit so zu leben, verkraften viele nicht



Von links: Organisator des Weinkulturseminars Hans-Günther Kissinger, stellvertretender Brudermeister Axel Poweleit, Referent Lars Hennemann und Brudermeister Otto Schätzel.

Foto: Bettina Siée

Rund 60 weinkulturell Interessierte trafen sich zum Weinkulturseminar in der Aula des DLR in Oppenheim. Die Grundsatzreferate geben Anlass zum Nachdenken.

Fotos: Bettina Siée

mehr und werden krank. Das familiäre Netz trägt immer weniger. Wir sind die erste Generation der Menschheit, die nach einer Kindheit mit Ausbildung und Berufstätigkeit einen dritten Lebensabschnitt in dieser Dauer und Qualität erleben darf.“, beschreibt Glück die moderne Gesellschaft. „In früheren Großfamilien fühlten sich alle geborgen, freilich um den Preis der sozialen Kontrolle“, räumt der Referent ein. „Unsere heutige Art zu leben ist nicht zukunftsfähig“, resümiert Glück. Eine starke Wirtschaft und eine stabile Demokratie sind gute Ausgangspositionen für positive Veränderungen, allerdings müsse es zuvor erst ein Problembewusstsein geben.

Nicht Geld, sondern Werte regieren die Welt

Mit der Finanzkrise habe eine Wertedebatte begonnen. „Ein tiefes Vertrauen innerhalb der Gesellschaft ist im Alltag existenziell wichtig“, so Glück. Die Erkenntnis reift, dass materielle Sicherheit allein keinen Sinn macht. Immer mehr Menschen sind auf Sinnsuche. „Nicht Geld regiert die Welt, sondern Werte und Leitbilder sind es in Wahrheit. Wirtschaftswachstum muss sich an Werten orientieren“, ist Glück überzeugt und bekennt sich zur sozialen Marktwirtschaft.



Welche Werte bieten Grundorientierung für eine gute Zukunft? Glück antwortete: „Die Würde des Menschen ist unantastbar, das ist ein christlicher Maßstab.“ Die Religion habe hier eine wichtige Aufgabe. Der Staat könne keine Werte schaffen. Kultur schaffe Werte. Nachdem in früheren Zeiten streng autoritär erzogen wurde, galt über Jahrzehnte Selbstverwirklichung als Leitbild in der Erziehung, dabei gerieten gegenseitiger Respekt und Pflichten aus den Augen. Glück rief dazu auf, „Verantwortung in den Mittelpunkt der Erziehung zu stellen. Wir müssen Menschen befähigen, eigenverantwortlich zu handeln, das heißt Verantwortung für sich selbst und andere zu übernehmen. Wo werden die Rechte des anderen verletzt?“ Keiner sei so schwach (Behinderte, Kranke, Alte), dass er nicht für andere eine Bereicherung sein könnte.

Desweiteren sei Verantwortung für das Gemeinwesen zu übernehmen. Die größte ethische Herausforderung unserer Zeit bestehe darin, Verantwortung für die Nachkommen zu übernehmen, das heißt Verzicht und Selbstbeschränkung um einer solchen Verantwortung willen. „Wir haben kein Recht, es uns gut gehen zu lassen auf Kosten unserer Kinder“, stellte Glück klar. Verantwortung zu übernehmen gehe nicht ohne feste Wertevorstellungen. Nachhaltigkeit ist das Schlüsselthema für die Zukunft. Diese Grundhaltung ist in Familienbetrieben schon immer vorhanden und damit ist der Bogen leicht zum Weinbau und der Weinkultur zu schlagen, wo mit der Anlage eines Weinberges in längerfristigen Zeiträumen gedacht wird. Weg vom Turbokapitalismus, hin zu mehr Nachhaltigkeit, lautet das Resümee des Bauernsohns, der im Alter von 17 Jahren den väterlichen Hof übernehmen musste. Die Kultur sei unter dem Primat der Wachstumsorientierung verkümmert. Verantwortung sowie Qualität statt Quantität sind Glücks Eckpfeiler.

Weinkultur, Weinerlebnis und Weininformation

„Welche Weinkultur braucht die Region in der Zukunft?“ Diese Frage stellte Lars Hennemann, stellvertretender Chefredakteur der Allgemeinen Zeitung (AZ), Verlagsgruppe Rhein Main und antwortete sogleich: „Sie muss nachhaltig sein, stolz, aber nicht überheblich. Gleichzeitig bedeutet Weinkultur Lebensfreude.“ Darüber hinaus müsse sie ökonomisch solide sein,

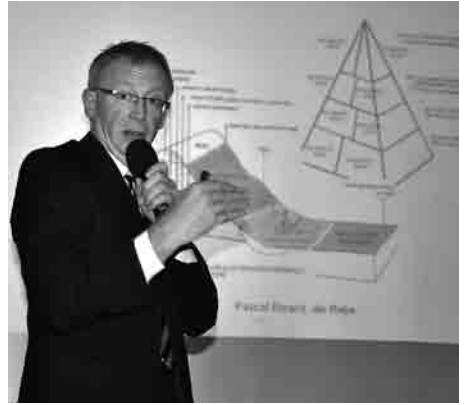
denn „Weinkultur ist kein Selbstzweck, die Winzer müssen ihr Auskommen haben und für die Zukunft investieren können.“

„Ein Rückzug der Winzer in die Idylle ist sicher nicht zukunftsfähig. Immer höher, immer schneller ist nicht verkraftbar und bedrohlich“, meinte Hennemann. Das Bewahren von Werten genüge nicht, man müsse sie im Alltag leben, im täglichen Miteinander. Weinkultur wird hier in Rheinhessen gelebt. Hennemann versteht unter Kultur, die Gesamtheit von Werten. Es finde gerade in Rheinhessen eine Rückbesinnung statt, durch die Vorbereitungen der Region auf den 200. Geburtstag im Jahr 2016. Die Region wird seit der Römerzeit, vor 2000 Jahren, vom Weinbau geprägt. „Wein wurde als Messwein gebraucht und war Grundlage politischer Entscheidungen. Wein war noch nie ein Getränk wie jedes andere“, blickte Hennemann zurück. Zur Weinkultur gehöre Herkunft und Tradition, die das Fundament bilden. Gleichzeitig sind die Winzer offen für Neues, dabei geben Werte Orientierung. Durch das nachhaltige Denken in den Familienbetrieben ist die Basis für die Weinkultur gegeben. „Weinkultur ist nicht vor Fehlentwicklungen gefeit. Geld, Gier und Protzen sind gefährlich“, warnt Hennemann. „Mich macht Wein dankbar und demütig.“ Es sei Aufgabe der Weinbruderschaft immer wieder auf die Weinkultur hinzuweisen. Das Reden davon dürfe nicht aufhören. Auf Basis dieser Grundsatzreden hatten die rund 60 Seminarteilnehmer einiges zu diskutieren. Kissinger resümierte: „In Dir muss brennen, was Du in anderen entzünden willst. Nur begeisterte Weinbrüder und Weinschwestern erzeugen einen weinkulturellen Flächenbrand in Rheinhessen.“

Je enger die Herkunft, umso höher die Qualität

Anhand verschiedener Herkunftsmodelle wurde, mit jeweils drei Weinen das Jahresthema „Mit Herkunft in die Zukunft“ aufgearbeitet. Matthias Gutzler vom DLR Oppenheim, erklärte das Modell „Qualitätspyramide in Rheinhessen“, die nach dem Prinzip „Je enger die Herkunft, umso höher die Qualität“ aufgebaut ist. Die Herkunft eines Weines ist unverwechselbar und bietet Möglichkeiten für Kommunikation und Emotionalisierung. Regionaltypische Gutsweine bilden die Basis der Qualitätspyramide (Rheinhessen Silvaner). Diese Weine sind typisch

rhein Hessisch, symbolisieren unsere Hügel, es sind Weine als Lebensmittel. In der Hierarchie folgen Ortsweine (Op-
penheimer Silvaner vom Kalkmergel), die das Typische des Ortes widerspie-
geln und gute Essensbegleiter sind. Ortsweine schlagen eine Brücke zum
Tourismus, ist Gutzler überzeugt, denn hier lassen sich Lebensgefühl und Kul-
tur vermitteln. An der Spitze stehen La-
genweine, terroirgeprägt, individuell
und unverwechselbar (Große Gewäch-
se, Selection).



Weinbruder Pascal Bérard aus Mainz erzählte vom Bur-
gund. Oben auf den Hügeln steht Wald, am Hang geschützt
wachsen Reben und in den Senken liegen die Orte. Die Quali-
tätspyramide besteht aus Basisweinen „Appellations Régiona-
les“, Ortsweinen „Appellations Villages“ und Premiers Crus,
die oft von einer Mauer umgeben sind. An der Spitze stehen
Grands Crus. „Die Weine werden nach oben hin jedes Mal 40
Prozent teurer“, sagte Bérard.

***Pascal Bérard erklärt
den geologischen
Aufbau von Burgund.***

Foto: Bettina Siée

Das Modell des Verbandes der Prädikatsweingüter (VDP)
erklärte Weinbruder Fritz Groebe aus Westhofen. Der VDP will
vier Stufen leben, angelehnt an das Burgund. „Rheinhessen
bleibt bei drei Stufen: Ortsweine, Gutsweine und die Spitze aus
Großer Lage“, erklärte Groebe. In den 90er Jahren wurde „das
Große Gewächs“ in Rheinhessen entwickelt.

Die drei Referenten brachen die Überlegungen zur Wein-
kultur auf praktische Fragen der Weinerzeugung herunter –
begleitet von Proben ausgesuchter Guts-, Orts- und Lagenwei-
ne, die allerdings urplötzlich von einer schreienden Frau un-
terbrochen wurden. Die Seminarteilnehmer waren überrascht
vom plötzlichen Beginn des Stücks „Kraftvoll im Abgang“ des
Mannheimer Theaters Oliv, das zwischen den drei Vorträgen
am Nachmittag in zwei Teilen für Auflockerung sorgte und mit
pechschwarzem Humor erheiterte.

Weingilde Bergstraße ehrt Prof. Dr. Hans-Jörg Koch



Der Vorsitzende der Weingilde Bergstraße e.V., Dr. Roland Turowski, beglückwünscht Prof. Dr. Hans-Jörg Koch zur Verleihung der Ehrenmitgliedschaft. Foto: Weingilde

Aber offenbar war ihm die Presse, hier insbesondere der Bergsträßer Anzeiger, wohl gesonnen. Es erschien ein langer Bericht, der mit der Einladung schloss, sich wegen der Gründung einer Weinbruderschaft mit Professor Koch in Verbindung zu setzen. Jürgen Kotrade und Dr. Roland Turowski lasen den Aufruf in der Zeitung und meldeten sich. Professor Koch brachte die beiden zusammen. Sie trafen sich an einem schönen Spätsommerabend am Kirchberg Häuschen und verabredeten, die Gründung einer Weinbruderschaft zu versuchen – ohne die Offiziellen der Bergsträßer Weinszene zu informieren. Das Ergebnis war die Gründungsversammlung am 8. März 2002, an der 19 Gründungsmitglieder teilnahmen. 25 Jahre nach den ersten Vorstößen von Professor Koch – ein silbernes Jubiläum. ●

Die Weingilde Bergstraße e.V. wurde im Jahr 2002 gegründet. Wesentlichen Anteil daran hat Professor Dr. Hans-Jörg Koch. Anlässlich der Mitgliederversammlung am 23. März 2012 ehrte die Weingilde Bergstraße ihren „Gründungsvater“ mit der Auszeichnung der Ehrenmitgliedschaft. Der eher geschäftsmäßige Akt der Gründungsversammlung hatte eine lange Vorgeschichte – zurückreichend bis ins Jahr 1977. Professor Dr. Hans-Jörg Koch, Ehrenbrudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen, reiste immer wieder an die Bergstraße zu den Offiziellen der Weinszene und kehrte stets unverrichteter Dinge und frustriert zurück ins heimische Rheinhessen. Seinen letzten Versuch startete er im Jahr 2001 – wieder vergeblich.

Hans und Elisabeth Marx feierten 150 Jahre

Am 11. August 2012 feierte unser Weinbruder und ehemaliger Bruderrat Hans Marx, zusammen mit seiner Frau Elisabeth, seinen 75. Geburtstag. An einem typisch rheinhessischen Sommerabend gab es ein munteres Stell-Dich-Ein im Weingut Marx in Alzey-Weinheim.

Brudermeister Otto Schätzel hielt eine Laudatio auf den Weinbruder, sein Weingut und auf eine typisch rheinhessische Winzerfamilie. Typisch für das Weingut Marx ist eine gute Weinqualität, nicht zu üppig in der Menge, aber Weine mit Saft und Kraft – besonders mit Profil. Hans und Elisabeth Marx sind Vorbilder für die Wein- und Winzergeneration in Rheinhessen. Sie sind ein harmonisches Paar, fleißig, zielstrebig, dabei ausgeglichen, niemals hektisch, sondern weise und überlegt im Handeln. Beides Persönlichkeiten, die in sich ruhen und bescheiden geblieben sind, trotz des großen Erfolges und der Anerkennungen.“

Hans Marx ist Weinbruder und war von 1977 bis 2000 Mitglied im Bruderrat. Er war zuständig für die Ausbildung der Fassschlubber und hatte immer Ideen für Themen und Vorträge. Zudem moderierte er viele Weinproben. „Mir ist er ein väterlicher Freund, ich habe sehr viel von ihm gelernt“, sagte Otto Schätzel.



*Hans Marx aus
Alzey-Weinheim.*

*Foto: Peter Muth/
Rheinhessenwein e.V.*

Verleihung des Kleinen Symbols 2012

Brudermeister Otto Schätzel verlieh das Kleine Symbol an:

Hans-Richard Ullrich, Nierstein

anlässlich seines 70. Geburtstages

Hans Marx, Alzey-Weinheim

anlässlich seines 75. Geburtstages

Karl May, Osthofen

anlässlich der Weinprämierungsfeier am 27. November 2012

Auszeichnung für das Weingut Petershof aus Nierstein

Von Bernd Kern

Für seine hervorragenden Leistungen bei der Weinprämierung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz erhielt das Weingut Petershof aus Nierstein den Ehrenpreis der Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen. Brudermeister Otto Schätzel überreichte Familie Huff im Kurfürstlichen Schloss in Mainz das Symbol der Weinbruderschaft Rheinhessen als Anerkennung für diesen großen Prämierungserfolg.

Der Petershof in Nierstein wird schon seit vielen Generationen als Familienbetrieb bewirtschaftet und zurzeit von zwei Meistern geführt: von Winzermeister Karl-Peter und seinem Sohn Peter Huff, der zugleich die Regie über den Keller hat.

Gut acht Hektar ist das Weingut groß und es ist mit Blick auf die Zukunft gut aufgestellt. Seit 2010 ist die gesamte Weinproduktion auf die aufwendigere, aber qualitätssteigernde Traubenverarbeitung ohne jegliche mechanische Belastung umgestellt.

Rheinhessen konnte im Prämierungsjahr 2012 wieder mit einem beeindruckenden Ergebnis aufwarten: Mit 6 081 Weinen von 474 Betrieben wurde die höchste Teilnehmerzahl seit 1985 erreicht. Dies bedeutet eine Anstellungsquote von durchschnittlich 13 Weinen pro Betrieb mit insgesamt 11,5 Millionen Litern.

Belohnt wurden die Anstrengungen der Betriebe mit einer großen Medaillen-Ernte: 1 364-mal Gold, 1 809-mal Silber und 1 566-mal Bronze.

Die hohe Prämierungsquote von 78 Prozent zeigt die großartige Leistung der Winzer, macht aber zugleich deutlich, dass auch beim guten Jahrgang 2011 die Messlatte der Prüfer hoch lag und nicht jeder angestellte Wein zum Selbstläufer wurde.

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ist Ausrichter der Landesprämierung für Wein und Sekt. Es ist der größte regionale Weinwettbewerb in Deutschland.

Sechsmal im Jahr haben Weingüter, Erzeugergemeinschaften und Kellereien Gelegenheit, ihre besten Erzeugnisse von



Kammerpräsident Norbert Schindler, Karl-Peter Huff, Brudermeister Otto Schätzle, Ingild Huff, Rhein Hessische Weinkönigin Ramona Diegel und Staatssekretär Dr. Thomas Griesse (v.l.)

Foto: Volker Oehl/Rheinhessenwein e.V.

einer unabhängigen Fachjury prüfen und bewerten zu lassen. Diese vergibt nach einer verdeckten Probe bei entsprechend hohen Punktzahlen die Medaillen, die dann als Plakette auf der Flasche die besondere Güte des Weins kennzeichnen.

Die Kammerpreismünze ist damit ein Markenzeichen, das dem Weintrinker objektiv geprüfte Qualität und garantiert hohe Wertigkeit signalisiert.

Herausragende Erfolge in der Prämierung werden mit Staats-ehrenpreisen sowie mit Ehrenpreisen der Wirtschaft und der Institutionen honoriert.

•

Große Weine brauchen große Gläser ...



... QUATROPHIL

Extravaganz für große Momente



Stölzle Lausitz GmbH

Berliner Str. 22-32

D-02943 Weißwasser

Tel.: +49 (0) 3576 268 0

www.stoelzle-lausitz.com

office@stoelzle-lausitz.de

Schlachtfest

Ein Weinkrimi aus Rheinhessen

Bruderrat Andreas Wagner, Winzer und Krimiautor aus Essenheim, erzählt in seinem neuesten Weinkrimi, der im Leinpfadverlag erschienen ist, von einem Schlachtfest in Essenheim. An einem herbstlichen Samstag drängen die Menschen durch die engen Gassen, voller Vorfreude auf Schlachtplatten, Bratwürstchen und Wein. Mitten unter ihnen der Nieder-Olmer Bezirkspolizist Paul Kendzierski mit seiner Dauerfreundin Klara. Da wird in einem Kühlwagen neben Stapeln gekühlter Bratwürstchen ein Toter gefunden. Schnell ist klar: Es war Mord. Dabei ist Kendzierski gedanklich mit etwas ganz anderem beschäftigt – zusammenziehen mit Klara, ja oder nein?

Rasant wechseln die Perspektiven und Akteure im ländlichen Treiben. Wagners sechster Krimi ist auch ein amüsantes Wiedersehen mit guten alten Bekannten und natürlich gibt's neue skurrile Typen. Dazu serviert der Autor reichlich Rot- und Weißwein.



Andreas Wagner
Schlachtfest.
 Ein Weinkrimi
 220 Seiten, Broschur
 Preis: 9,90 Euro
 Leinpfad Verlag
 Ingelheim 2012
 ISBN 978-3-942291-41-5
www.leinpfad-verlag.com

Rheinhessen nachgefragt

Das neue Imagebuch für Rheinhessen

Die IG Urlaub beim Rheinhessenwinzer hat ein Imagebuch für Rheinhessen herausgegeben. Über 50 Weingüter arbeiten in dem quirligen Netzwerk der Interessengemeinschaft (IG) Urlaub beim Rheinhessenwinzer zusammen, darunter viele Weinbrüder. Das Buch „Rheinhessen Nachgefragt“, gestaltet und produziert von der Agentur „dreivorzwölf marketing GmbH“, gibt Antworten auf wichtige Fragen zu Rheinhessen: Woher kommt der Name? Was sind die Besonderheiten? Auf unterhaltsame Art erfahren die Lesenden vieles aus der reichen Kultur und Geschichte. Enthüllt werden Mentalität, Lebensart und Mutterwitz der Rheinhessen. Das Buch ist liebevoll gestaltet.

Wegen der Förderung aus EU- und Landesmitteln darf das Buch nicht verkauft, sondern nur zum Selbstkostenpreis von fünf Euro weitergegeben werden.



IG Urlaub beim
Rheinhessenwinzer
Rheinhessen nachgefragt
 Ein Imagebuch
 48 Seiten, gebunden
 Preis: 5,- Euro
 dreivorzwölf marketing
 GmbH, Mainz,
 keine ISBN, erhältlich
 bei der Geschäftsstelle
 Rheinhessenwein e.V. oder
www.rheinhessen.de/shop



Weinkompass Rheinhessen

Die besten 50 Straußwirtschaften und Gutsschänken

Weinbruder Thomas Ehlke hat mit dem Weinkompass Rheinhessen den längst fälligen neuen Führer zu rheinhessischen Straußwirtschaften und Gutsschänken geschrieben. Rund 250 Winzer machen nicht nur Wein, sondern schlüpfen auch in die Rolle des Gastwirts und erfüllen das Bedürfnis der Menschen nach Gemütlichkeit, Entschleunigung und Heimat in einer lauten und schnellen Zeit: Der Kontakt zum Erzeuger, der Plausch mit dem Tischnachbarn, das familiäre Flair, gute Weine und tolles Essen – das ist es, was die Gäste suchen.

Bei der bestehenden Vielfalt gibt der „Weinkompass Rheinhessen“ Orientierung: Wo ist der Wein besonders gut? Wo gibt es eine etwas ausgefallene Speisekarte? Wo sitzt man draußen besonders schön oder hat eine tolle Aussicht? Er gibt auch Antworten auf die rein praktischen Fragen: Kann man reservieren? Wie viel Plätze gibt es insgesamt, drinnen wie draußen? Wo kann man parken? Ist man auch auf Kinder eingerichtet?

Der bekennende Rheinhesse Thomas Ehlke hat die 50 besten Adressen ausgewählt: Er beschreibt die Weine, das Essen und das Ambiente und bewertet alles mit bis zu fünf Träubchen. Torsten Zimmermann hat die Gasträume und die Weinmacher fotografiert. Mit seiner Auswahl der Top 10 unter den rheinhessischen Straußwirtschaften und Gutsschänken schlägt Thomas Ehlke eine Rundreise zur rheinhessischen Lebensart vor. Der „Weinkompass Rheinhessen“ ist ein unverzichtbarer Begleiter für's Handschuhfach oder für die Fahrradtasche.

Thomas Ehlke

Weinkompass Rheinhessen

Die besten 50 Strauß-

wirtschaften und

Gutsschänken

128 Seiten, 120 Farbfotos

von Torsten Zimmermann,

Broschur

Preis: 12,95 Euro

Leinpfad Verlag

Ingelheim 2012

ISBN 978-3-942291-39-2

www.leinpfad-verlag.com

Wichtige Geburtstage im Jahr 2013

Zusammengestellt von Peter Benk

70 Jahre

Martin Dittmar · Hans Willi Fleischer · Dr. Walter Guckenbiehl
· Wolfgang Gummersbach · Heinz-Werner Hammen · Jürgen
Hübner · Reinhard Kappesser · Rolf Klarner · Klaus Konrad ·
Dr. Rainer Schaffstein · Helmut Schneider · Horst Alexander
Spitzkopf · Ferdinand Stiehler · Frank Zink

75 Jahre

Gottfried Braun · Klaus Rohwedder · Werner Geier · Dieter
Pröllochs · Joh. Wilhelm Römer · Karl Theodor Herrmann · Kurt
Lenz · Gertrude Rissel-Knab · Peter Benk

80 Jahre

Robert Kraft · Adolf Kern · August Wilhelm Betz · Alfred J.
Schneider

85 Jahre

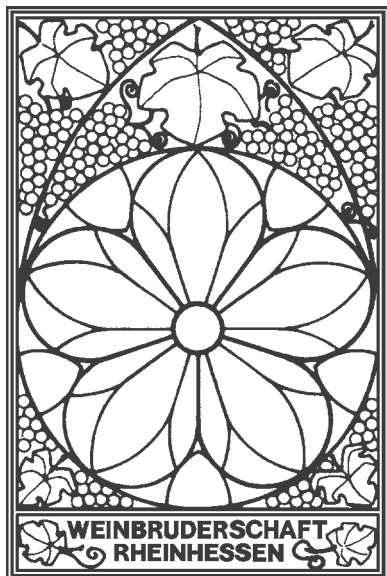
Otto Walz · Dr. Armin Ruppert · Dr. Helmut Menke

86 Jahre und älter im Jahr 2013

Wilfried Geil · Dr. Claus Prüver · Volker Schätzel · Friedrich
Kurz · Oswald Steiner · Hermann Werner Wolf · Hans-Otto Würtz
· Friedrich Wirth

Mitgliederstatistik

Mitgliederzahl am 1. Januar 2012	356
davon passive Mitglieder	10
Neuaufnahmen am Frühlingsfest 2012	13
Kündigungen zum 31.12.2012	14
verstorben im Jahr 2012	3
Mitgliederzahl am 1. Januar 2013	352
davon passive Mitglieder	10



Namentlich ergeben sich die Veränderungen:

Neuaufnahmen (13)

Wolfgang Baatsch aus Wallertheim · Ute Balz aus Hochborn · Jürgen Brandt aus Wallertheim · Dr. Ernst L. Fellechner aus Mainz · Ulf Fleischhauer aus Alsheim · Thomas Huckle aus Wendelsheim · Matthias Klös aus Gimbsheim · Peter Königsberger aus Wiesbaden · Tobias Mohr aus Selzen · Elodie Pichard aus Mainz · Sven Scheffel aus Gau-Odernheim · Klaus Ullmer aus Wörrstadt-Rommersheim · Heidi Zies aus Niefernheim im Zellertal.

Kündigungen (14)

Simon Kerker aus Wiesbaden · Ludwig Fritz aus Alzey · Hans Friedrich May aus Osthofen · Paul Wilhelm Voege aus München · Mathias Gaugler aus Schwabenheim · Philipp Schwöbel aus Dienheim · Claus J. Cohausz aus Münster · Walter Seidel aus Alsheim · Sigrid Faust aus Dintesheim · Hansjürgen Doss aus Mainz · Heinrich Deinhardt aus Bingen · Dr. Peter Fuchß aus Bad Kreuznach · Klaus Walter Krebs aus Eimsheim · Hans-Joachim Gauch aus Bernersheim

Verstorbene Mitglieder (3)

Dr. Götz Jung aus Alzey · Rainer K.P. Schick aus Jugenheim · Franz-Josef Senfter aus Gabsheim

Die amtierenden Mitglieder des Bruderrates:

Brudermeister Otto Schätzel, Nierstein · stellvertretender Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit, Framersheim · Kellermeister Andreas Hattmer, Gau-Algesheim · Anne Jaeger, Harxheim · Jörg Johannson, Nierstein · Klaus Kappler, Ensheim · Bernd Kern, Esselborn · Hans-Günther Kissinger, Alsheim · Walter Klippel, Schwabenheim · Tobias Kraft, Nieder-Wiesen · Klaus Marx, Alzey · Andreas Mohr, Lonsheim · Dr. Andreas Schreiber, Worms-Abenheim · Dr. Andreas Wagner, Essenheim

Erst das Wissen um den Wein macht das Weintrinken interessant

Von Rudolf Litty

Geschmacksangaben bei Wein:

- **trocken**

Restzuckergehalt höchstens 4 g/l, also weitgehend durchgegoren. Da die Süße eines Weines auch von der Säure bestimmt wird, gibt es noch eine Berechnungsformel, die besagt, dass ein Wein als „trocken“ bezeichnet werden darf, wenn er bis zu 10 g Restzucker aufweist, dann darf der Säuregehalt nicht mehr als 3 g/l unter dem Gehalt des Restzuckers liegen. *Formel: Säure + 3, bis höchstens 10 g/l Restzucker.*

- **halbtrocken**

Restzuckergehalt zwischen 9 g/l bis höchstens 18 g/l, wobei der Säuregehalt um nicht mehr als 10 g/l unter dem Restzucker liegen darf. *Formel: Säure + 10, bis zur Höchstgrenze von 18 g/l.*

- **lieblich**

Restzuckergehalt etwa zwischen 18 g/l bis höchstens 45 g/l.

- **süß**

Restzuckergehalt mindestens 45 g/l.

- **feinherb**

Für diese Geschmacksangabe gibt es keine vorgeschriebenen Zuckergrenzen. Der Restzucker liegt bei „trocken“ bis „halbtrocken“.

- **Classic**

Bei Classic darf der Restzuckergehalt (=Säure mal 2) maximal 15 g/l betragen. Neben einem höheren Mindestmostgewicht sind für die Anbauggebiete nur klassische gebietstypische Rebsorten zugelassen. Classic signalisiert einen gehobenen Qualitätsanspruch mit dem Geschmacksprofil „harmonisch trocken“.

- **Selection**

Bei Selection darf der Restzucker (= Säure mal 1,5) maximal 12 g/l betragen. Das Mindestmostgewicht entspricht Auslesequalität. Hektarertrag maximal 60 hl/ha. Handlese ist Pflicht. Selection signalisiert Auswahl klassischer gebietstypischer trockene Rebsorten. Ausgewählte Standorte, geringe Erträge sind Garant für besondere Qualitäten.

„Selection Rheinhessen“ geht nur für Profilweine, also sortenreine, regional-typische Weine, strenge Anbaurichtlinien (höchstens 55 hl/ha Ertrag).



Geschmacksangaben bei Sekt:

- **brut nature**
Zuckergehalt unter 3 g/l. Sekt schmeckt vollkommen trocken ohne spürbare Süße.
- **extra brut**
Restzuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l. Fast keine Süße schmeckbar.
- **brut**
Restzuckergehalt niedriger als 12 g/l. Sekt mit dezenter, abrundender Süße.
- **extra trocken**
Restzuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l. Sekt ist von feiner, erkennbarer Süße geprägt.
- **trocken**
Restzuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l. Ein solcher Sekt schmeckt deutlich süß.
- **halbtrocken**
Restzuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l. Deutlich dominante Süße.
- **mild**
Restzucker liegt höher als 50 g/l. Dessertsekt.

Bei Perlwein gelten folgende Regelungen:

- **trocken**, zwischen 0 und 35 g/l
- **halbtrocken**, zwischen 33 und 50 g/l
- **mild**, bei mehr als 50 g/l

200 Jahre Rheinhessen – Weinkultur im Spiegel der Zeit

6. Januar 2013 Weinzirkel am Dreikönigstag
Spiesheim, Sängerkirche

15. Februar 2013 Jungweinprobe
Mainz-Hechtsheim

9. April 2013 Kennenlernveranstaltung für die
neuen Weinbrüder und Weinschwester
in der Domäne in Oppenheim

4. Mai 2013 Frühlingsfest und Mitgliederversammlung
Flörsheim-Dalsheim

29. Juni 2013 Familienwandertag
Alsheim

16. August 2013 Weinzirkel am St. Rochustag
Nackenheim

August/September 2013 Weinbergshäuschen-Prämierung

2. November 2013 Herbstfest

23. November 2013 20. Weinkulturseminar
Oppenheim, Aula des DLR

Stand 18. Dezember 2012 / Änderungen vorbehalten!

Geplante Jahresthemen:

2014: „200 Jahre Rheinhessen – Weinkultur stiftet Identität“

2015: „200 Jahre Rheinhessen – Weinkultur hat Zukunft“

2016: „200 Jahre Rheinhessen – Heimat hat einen Namen“

2017: „Wein und Freiheit“



Die Umschlag-Vorderseite zeigt die steinerne Maßwerk-Rose der St. Katharinen Kirche in Oppenheim, umrankt von Rebenblättern und Trauben. Sie ist das Symbol der 1970 hier gegründeten Weinbruderschaft Rheinhessen, ein Sinnbild für „Wein und Kultur“.

Die Umschlag-Rückseite zeigt das „Rheinhessen-Wappen“, von 1946 bis zur Einführung des Landeswappens im Jahre 1951 Dienstwappen und -siegel des Regierungspräsidiums für Rheinhessen. Es wurde nach Vorschlägen rheinhessischer Historiker und Heraldiker vom Zeichenatelier des Römisch-Germanischen Zentralmuseums in Mainz entworfen. Links zeigt es den hessischen, rechts den kurpfälzischen Löwen, unten das Mainzer Rad und über allem die Krone aus Weinlaub und Trauben.