



**WEINBRIEF 2014**

<b>VORWORT</b>	3
<b>WEINZIRKEL AM DREIKÖNIGSTAG</b>	
200 Jahre Rheinhessen – Weinkultur stiftet Identität	5
Heinrich Bechtolsheimer – Heimatschriftsteller aus Wonsheim	9
<b>WEINKULTURPREIS 2014</b>	
Dr. Wolfgang Bickel mit Weinkulturpreis geehrt	14
Der Wunsch nach einer Mitte der Region	16
<b>JUNGWEINPROBE</b>	
Erste Begegnung mit dem 13er Jahrgang	24
<b>FRÜHLINGSFEST</b>	
Feierliche Aufnahme in Appenheim	27
<b>WEINKULTURREISE</b>	
Rheinhessen besuchen Burgund	30
<b>GDW-TREFFEN</b>	
In Siegen zu neuen Ufern	34
<b>FAMILIENWANDERTAG</b>	
Gau-Bickelheim am Fuße des Wißberges	40
<b>WEINZIRKEL AM SANKT ROCHUSTAG</b>	
Trinken wie die Leiningen Grafen	45
Der Hof Uexkül in Bechthelm	49
<b>WEINBERGSHÄUSCHENPRÄMIERUNG</b>	
Moosbergheisje in Zornheim	51
<b>FEIERLICHES HERBSTFEST</b>	
Speise, Wein und heitere Muse	54
<b>WEINKULTURSEMINAR</b>	
200 Jahre Rheinhessen – sich der Identität bewusst werden	57
Von den Anfängen der Agrikultur in Rheinhessen	61
Bauer, Winzer, Unternehmer? Rheinhessen und seine	
weinkulturelle Identität	65
<b>WEINKULTUR</b>	
Weinkultur – ein verstaubter Begriff?	
Von der Gottesgabe zur Fabrikation	67
<b>EHRUNGEN</b>	
Ehrenpreis der Weinbruderschaft für das Weingut Spiess	74
Weinbruder Ingo Steitz mit Bundesverdienstkreuz geehrt	77
<b>BUCHBESPRECHUNGEN</b>	79
<b>MITGLIEDERSTATISTIK</b>	81
<b>VERANSTALTUNGEN</b>	83



## Impressum

### Herausgegeben von:

Bruderrat der Weinbruderschaft Rheinhessen 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-rheinhessen.de](http://www.weinbruderschaft-rheinhessen.de)

### Fotonachweis:

siehe jeweilige  
Bildunterschrift,  
S. 3 Bettina Siée,

### Impressionen:

S. 17/18/21/23/59: DWI  
S.29/35/36/38/42/43/44/  
50/68/70/73: Bettina Siée  
S. 70: Bernhard Schandelmaier  
fotolia.de:  
S.4: paullouis; S.30: Oleksandr  
Moroz; S.33: ISO-68; S. 53:  
Christian Colista; S.54/55/80:  
stockphoto-graf; S.71: Kzenon;  
S.72: Thomas Bethge

**Druck:** Druckerei Schwalm  
GmbH & Co. KG, Mainz

**Gestaltung:** Adler & Hubert,  
hauptsache.design, Mainz

# 200 Jahre Rheinhessen – Weinkultur hat Zukunft

## Vorwort

**Liebe Weinschwestern, liebe Weinbrüder,**

die Botschaft ist längst angekommen: Im Jahr 2016 wird Rheinhessen 200 Jahre jung und ist als Weinkulturland 2000 Jahre alt.

Beim letzten Weinkulturseminar am 15. November, unter Teilnahme von Weinschwestern und Weinbrüdern aus befreundeten Weinbruderschaften der Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW), haben wir von den Anfängen der Agrikultur in Rheinhessen erfahren, die bis 7000 Jahre v. Chr. zurückreichen. Wir haben von neuen Ausgrabungen von römischen Weingütern bei Alzey erfahren, die eindrucksvoll eine hochentwickelte 2000-jährige Weinkultur in Rheinhessen belegen. In Zeitungsartikeln der Allgemeinen Zeitung (AZ) hat die Weinbruderschaft Rheinhessen interessante weinkulturelle Entwicklungen der letzten 200 Jahre beschrieben. Daraus sind sehr lesenswerte Artikel entstanden, die 2016 als Broschüre erscheinen werden.

Unser Jahresthema 2014 „Weinkultur stiftet Identität“ haben wir beim Wort genommen: Je mehr wir uns mit unserer Kultur beschäftigen, lesen, fragen und erfahren, desto stärker identifizieren wir uns mit unserer Region und fühlen uns mit ihr verbunden! Das gilt für Weine, Landschaften, Böden, Lagen und erst recht auch für die Geschichte der Menschen. Alle unsere Veranstaltungen 2014 waren von unserem Jahresthema geprägt. Selbst beim Delegiertentreffen der GDW in Siegen konnte ich die Mitglieder mit dem Jahresthema unserer Weinbruderschaft begeistern, sodass wir unser Kulturseminar im November auch für die GDW geöffnet haben.



Weinkultur ist nicht nur die Aufarbeitung der Vergangenheit, wir leben Weinkultur in der Gegenwart und gestalten mit ihr auch die Zukunft unserer Region. Rheinhessen wird in Deutschland als eine dynamische, innovative und erfolgreiche Weinregion wahrgenommen. Der Erfolg unserer Region basiert auf einer ständigen Balance zwischen Tradition und Innovation. Der Begriff der jungen Wein- und Winzergeneration wurde in Rheinhessen bereits in den 80er Jahren geboren. Nicht aus einer Abkehr und Verleugnungskultur heraus, sondern aus der Anerkennung der Tradition, der Erkenntnis, aus der Vergangenheit zu lernen und aus Erfahrungen Konsequenzen zu ziehen. Hieraus entstanden Neuorientierung und Bereitschaft zur noch stärkeren Ausrichtung an Qualität und Herkunft beim Wein, bei Kultur- und Weinerlebnissen sowie beim Tourismus.

Wir haben von 2014 bis 2016 den Leitfaden „200 Jahre Rheinhessen“ gewählt, der 2015 die Unterzeile „Weinkultur hat Zukunft“ trägt. Die Veranstaltungen 2015 entnehmen Sie bitte diesem Weinbrief auf Seite 83. Es geht dabei immer um Weinerlebnis, Weininformation und Weinkultur. Es lohnt sich die Termine rechtzeitig einzutragen und Fahrgemeinschaften zu planen. Bis zu einem freudigen Wiedersehen, bei guten Themen und einem guten Glas Wein, grüße ich mit einem kräftigen

### IN VINO SALVATIO

Otto Schätzel  
Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen

## 200 Jahre Rheinhessen – Weinkultur stiftet Identität

Von Bettina Siée

Die erste Veranstaltung der Weinbruderschaft Rheinhessen findet jedes Jahr am Dreikönigstag statt, um das jeweilige Jahresthema vorzustellen. Es heißt im Jahr 2014 als Vorausschau auf das bevorstehende Jubiläum „200 Jahre Rheinhessen – Weinkultur stiftet Identität“. Es weist bereits auf den 200.



*Der Weinzirkel in Wonsheim war mit fast 150 Weinschwestern und Weinbrüdern sehr gut besucht.  
Fotos: Bettina Siée*

*Rainer Böß hatte den Dreikönigszirkel bestens organisiert.*

Geburtstag der Region im Jahr 2016 hin und macht deutlich, dass Wein die Menschen und die Region immer geprägt haben. Ohne Weinbau wäre der Name Rheinhessen vermutlich längst in Vergessenheit geraten, als Weinbaugebiet ist er in aller Munde geblieben.

Bruderrat Rainer Böß hatte den Weinzirkel am Dreikönigstag in der Gemeindehalle Wonsheim bestens organisiert. Der Begrüßungsschluck kam aus dem Weingut Pethwetz aus Bermersheim, das im Rahmen der



*Bruderrat Dr. Andreas Wagner und Dr. Wolfgang Bickel vor der Übergabe des Weinkulturpreises 2014.*



Landesweinprämierung den Ehrenpreis der Weinbruderschaft Rheinhessen erhalten hatte.

### **Wonsheim umgeben von Wald und Weinbergen**

*Marlene Jacobi-Ewerth (Mitte), Weinkulturpreisträgerin 2008, hat viel für Rheinhessen bewegt und die Kultur- und Weinbotschafter aus der Taufe gehoben.*

*Fotos: Bettina Siée*

Ortsbürgermeister Rudolf Haas stellte die Gemeinde Wonsheim vor, die inmitten von Wald, Weinbergen und Naturschutzgebieten liegt. Bemerkenswert: 135 Hektar Waldflächen liegen innerhalb der Gemarkungsgrenzen. Wonsheim hat 935 Einwohner und der Bürgermeister freut sich, dass Handwerker, Weingüter, Gastronomie und Dienstleister eine funktionierende Infrastruktur bilden. Wonsheim hat zwei Kirchen, die evangelische Lambertus- und die katholische Heilig-Kreuz-Kirche.

Brudermeister Otto Schätzel stellte das Jahresmotto vor. Identität bedeutet für den Brudermeister auch „Wertschätzung, die zur Wertschöpfung wird“. Die Verleihung des Weinkulturpreises an Dr. Wolfgang Bickel übernahm Bruderrat Dr. Andreas Wagner, der den Preisträger als „Braunschweiger, der zum Rheinhessen geworden ist“, beschreibt. Laudator Volker Gallé, selbst Träger des Weinkulturpreises 2010 und „ein Urgewächs rheinhessischer Identität“, erzählte aus Bickels Lebens-

lauf: 1940 in Braunschweig geboren, verschlug es den Sammler und Kunsthistoriker 1960 zum Studium nach Mainz. Seither hält Bickel der Region die Treue. Im Heimatort des Vaters, in Armsheim, fand er sein Zuhause.

Gallé beschrieb die regionale Identitätsfindung gewohnt humorvoll und erklärte die typisch rheinhessische Relativitätstheorie, die nicht nur Fünfe, sondern alles gerade werden lasse, wenn es sein soll.

Bickel sieht seine Wahlheimat als Modellregion für Integrationskraft und Liberalität. Ihm ist es ein großes Anliegen, dass ein zentrales Archiv und Museum für Rheinhessen eingerichtet werden sollte.

### Aufbruch zur gemeinsamen Identität

Bei einer Veranstaltung in Wonsheim wird selbstverständlich dem Heimatautor Heinrich Bechtolsheimer gedacht. Carola Cernavin-Haupt vom Heinrich-Bechtolsheimer-Kreis gestaltete mit Jungwinzer Frank Achenbach eine literarische Weinprobe. Für das leibliche Wohl sorgte Uli's Partyservice aus Wonsheim. Die Weinprobe des Zirkels bot ein Spaziergang durch die Wonsheimer Lagen und griff unter der Überschrift „Aufbruch zur gemeinsamen Identität“ das Jahresmotto auf.



*Gut gelaunte Gäste*

*Fotos: Bettina Sié*



*Zum Zirkeltreffen gehört ein gutes Essen.*

*Foto: Bettina Siée*



*Jungwinzer Frank Achenbacher moderierte mit seiner erfrischenden Art die Weinprobe.*

*Foto: Wilhelm Haupt*

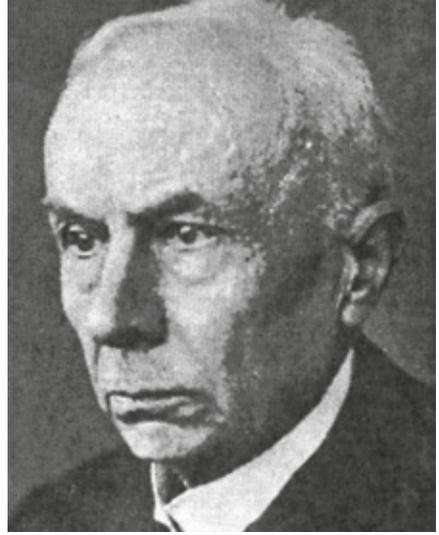
tonte die Vielfalt der Böden in der Gemarkung, die auch im Wein schmeckbar ist.

Der Heinrich Bechtolsheimer-Kreis möchte das Werk des Heimatschriftstellers, der in Wonsheim geboren und begraben ist, bewahren. Wilhelm Haupt hatte einige Bücher mitgebracht, die in den letzten Jahren neu aufgelegt wurden. Carola Cernavin-Haupt erzählte aus dem Leben Heinrich Bechtolsheimers und las aus seinen Büchern. In den Romanen wird das dörfliche Leben im 19. Jahrhundert und die Identität der Rheinhesen beschrieben.

## Heinrich Bechtolsheimer – Heimatschriftsteller aus Wonsheim

Von Carola Cernavin-Haupt

Der rheinhessische Heimatschriftsteller Heinrich Bechtolsheimer wurde am 29. Oktober 1868 als Sohn eines Volksschullehrers im rheinhessischen Wonsheim geboren. Sein Vater Wilhelm Bechtolsheimer aus Dittelsheim erhielt 1859 die Stelle des Schulvikars in Wonsheim. Mutter Katharina, geb. Keim, stammte aus einer angesehenen örtlichen Familie, bringt einen kleinen Weinberg in der „Heerkrätz“ und Ackerland mit in die Ehe. Heinrich Bechtolsheimer wächst im Lehrerhaus an der Schmittforte als ältestes von fünf Kindern auf, und lernt mit seinen Geschwistern schon früh den Umgang mit der bäuerlichen Arbeit kennen. Und da ist die Verwandtschaft, der Onkel Jakob Keim etwa, von 1881 – 1891 Bürgermeister in Wonsheim, ein wunderbarer Erzähler, der sich in der Dorfgemeinschaft, mit ihren Traditionen und Bräuchen, den Streitereien und Familiengeschichten umfassend auskennt. So erfährt der junge Bechtolsheimer Grundlegendes über das Leben der vergangenen Jahre in Rheinhessen. Er bewahrt diese Eindrücke und die daraus resultierende Kraft für seine Erzählungen.



*Heinrich Bechtolsheimer.*

*Archiv: Wilhelm Haupt*

### Die Alten erzählten ihre Kindheitserinnerungen

Mit viereinhalb Jahren unterrichtet ihn sein Vater bereits in der Volksschule im Wonsheimer Rathaus. Mit elf Jahren wechselt er zur Privatschule nach Wöllstein, um Latein zu lernen. Das bedeutet, jeden Morgen um 7 Uhr nach Wöllstein zu laufen. Im April 1881, mit zwölf Jahren, wechselt er ins Gymnasium nach Bad Kreuznach. Dort wohnt er bei einer Familie und muss nur noch am Wochenende den langen Fußmarsch nach Hause zurücklegen.

*Das Geburtshaus  
von Heinrich  
Bechtolsheimer in  
Wonsheim*



*Gedenktafel am  
Geburtshaus in  
Wonsheim.*

auf den Stock gestützt durch den Hof gehen sehen, den Mann der unter Napoleon I. Soldat war. Sein Sohn Anton hat dem Knaben erzählt, wie der Vater einst nach Lyon und weiter nach Spanien hinein in den Kampf gezogen ist. Den alten Dietrich Peter lässt er auch nicht in Ruhe. Als Siebenjähriger hat der noch das Jahr 1813 erlebt; was er aus dieser Zeit im Gedächtnis bewahrte, musste er immer und immer wieder erzählen. Bei einem Freunde lagen aus Urgroßvaters Zeiten alte französische Kaufakten, die wurden durchstöbert, übersetzt und gedeutet. In anderen Familien wurden Nachforschungen angestellt, in späteren Jahren kam das Studium der Literatur und

Sein Bruder Karl schreibt im Vorwort zur Heimerzählung „Zwischen Rhein und Donnersberg“ 1925 über ihn: „... Wie war es doch? Da schleicht ein Gymnasiast hin zu den Alten unter dem Lindenbaum oder auf der Torbank und lässt sich berichten aus der Väter Tagen. Den alten Maurer Saß hat er noch

der Bestände der Archive hinzu. Und was er erlebt und geschaut, das alles fügt sich zu einem Bilde der Zeit, die er uns in schlichter, einfacher, lebenswahrer Form schildert.“

Heinrich Bechtolsheimer konnte wohl schon als Kind gut zuhören und hatte großes Interesse an den Anekdoten der alten Wonsheimer. Diese Geschichten, „Stiggelscher“, die ihm erzählt wurden, hat er aufgeschrieben, sodass sie dem Leser heute Einblick in das dörfliche Leben im Rheinhessen der napoleonischen Zeit bieten. Bereits als Abiturient betätigte sich Heinrich Bechtolsheimer schriftstellerisch und die „Deutsche Zeitung“ in München veröffentlichte seine ersten Artikel. Bechtolsheimer studierte in Gießen protestantische Theologie und erhielt 1894 seine erste Stelle in Lampertheim. Von 1899 bis 1907 war er Pfarrvikar in Mainz-Mombach, zu dem damals auch Gonsenheim gehörte. Während dieser Zeit an der Mainzer Friedenskirche in Mombach schrieb er die beiden Heimatromane „Zwischen Rhein und Donnersberg“ und „Das Hungerjahr“. Die beiden Bücher gehören zu den schönsten historischen Erzählungen der Region und sind voller Heimatliebe geschrieben. Beide Bücher spielen im frühen 19. Jahrhundert und behandeln die napoleonische Zeit und die sich anschließende Epoche. Bechtolsheimer beschreibt in seinen Erzählun-



*Alter Brunnen in Wonsheim, den es leider nicht mehr gibt.  
Fotos: Wilhelm Haupt*

*Carola Cernavin-  
Haupt las aus  
einem Buch von  
Heinrich Bechtols-  
heimer.*



*Bücher des Heimat-  
schriftstellers  
Heinrich  
Bechtolsheimer.  
Fotos: Bettina Siée*

gen Brauchtum, Lebensalltag der Bauern, Freud und Leid auf dem Dorf.

### **Zuhören und Geschichten erzählen ist sein Vermächtnis**

1938 wechselte Bechtolsheimer nach Gießen und wurde Pfarrer der Lukaskirche. In dieser Zeit schrieb er „Geschichten aus der Pfalz und ihrer Nachbarschaft“ und „Weizenähre, Rebenblatt und Tannenzapfen“. Die Forderung nach „Gottvertrauen“ zieht sich wie ein roter Faden durch seine Werke. Pfarrer Bechtolsheimer verfasste daneben auch rein historische Schriften und theologische Werke. Außerdem hinterließ er unter dem Titel „Erinnerungen eines Diasporapfarrers“ autobiographische Aufzeichnungen. Fast alle Werke Bechtolsheimers erlebten mehrfache Auflagen und sind teilweise noch heute gefragt.

Seinen Ruhestand verbrachte Heinrich Bechtolsheimer bei seiner Tochter in Hannover, wo er im Alter von 81 Jahren, am 18. Mai 1950, starb. Im Herzen ist Bechtolsheimer aber immer Rheinhesse geblieben und so war es sein letzter Wunsch, auf dem heimatlichen Wonsheimer Friedhof bestattet zu werden.

Im Jahr 1999 hat sich der Heinrich-Bechtolsheimer-Kreis gegründet, um das Andenken an den Wonsheimer Heimat-schriftsteller und sein Werk zu bewahren. Ganz im Sinne von Heinrich Bechtolsheimer will der Kreis durch Veranstaltungen alle Altersschichten zum Lesen, Zuhören und Geschichten erzählen animieren. In Wonsheim und auch in Mainz ist jeweils eine Straße nach Heinrich Bechtolsheimer benannt. Die Gemeinde Wonsheim ehrt seit 2009 verdiente Bürger mit der „Heinrich-Bechtolsheimer-Plakette“. Am Geburtshaus von Heinrich Bechtolsheimer befindet sich eine Gedenktafel mit Porträrelief.

*Grabstätte von  
Heinrich Bechtolsheimer  
in Wonsheim.*

*Foto: Wilhelm Haupt*





*Bruderrat Dr. Andreas Wagner (2. v. re) überreicht den Weinkulturpreis 2014 an Dr. Wolfgang Bickel, links Brudermeister Otto Schätzel, rechts Bruderrat Rainer Böß, der den Dreikönigszirkel in Wonsheim organisiert hatte.*

## Dr. Wolfgang Bickel mit Weinkulturpreis geehrt

**Von Dr. Andreas Wagner**

Der vierte Weinkulturpreis der Weinbruderschaft Rheinhesen wurde beim Dreikönigszirkel am 6. Januar 2014 in Wonsheim an Dr. Wolfgang Bickel verliehen. Der Historiker beschäftigt sich seit über vierzig Jahren mit rheinhessischer Geschichte, Kunstgeschichte und Volkskunde. Er hat dabei in seinen zahlreichen Veröffentlichungen vor allem die Geschichte vor Ort im Blick. Sein Augenmerk gilt den Auswirkungen historischer Entwicklungen in den rheinhessischen Dörfern. Dabei spannt Bickel in seinem Werk einen weiten Bogen von der sakralen Architektur („Die Pfarrkirche – Wallfahrtskirche Zum heiligen Blut in Armsheim im Spiegel ihrer Zeit“; „Templerka-

pelle Iben“) über die weltliche („Weinbergshäuser. Urformen der Baukunst im Südwesten Deutschlands“) bis hin zu sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen Themenfeldern („Der Siegeszug der Eisenbahn. Zur Eisenbahnarchitektur des 19. Jahrhunderts“; „Wo einst Arbeit war. Die Lederwerke Cornelius Heyl in Worms“).

Neben seiner wissenschaftlichen Tätigkeit ging es Bickel auch immer um die Vermittlung von Heimatgeschichte. Sein Quellenband Rheinhessen dient Schulen als Materialsammlung für den regionalhistorischen Unterricht. Daneben ist er seit Jahren ein gern gesehener Referent bei der Ausbildung der Kultur- und Weinbotschafter und fabelhafter Erzähler rheinhessischer, historischer Anekdoten.

Mit Wolfgang Bickel ehrt die Weinbruderschaft einen der Heimat verbundenen Historiker, dessen wissenschaftliches Wirken auch über die Grenzen Rheinhessens hinaus wahrgenommen wird. Die Weinbruderschaft Rheinhessen versteht sich als Förderer von Wein und Kultur. Der Weinkulturpreis soll nicht nur eine Auszeichnung für kulturelles Engagement und Schaffen sein, sondern gleichzeitig als Anreiz für kulturelle Arbeit und Projekte dienen. Der Preis wird alle zwei Jahre verliehen. Bisherige Träger des Weinkulturpreises waren Marlene Jacobi-Ewerth, Volker Gallé sowie die Kultur- und Weinbotschafter Rheinhessen. Zur großen Freude der Weinbruderschaft waren alle bisherigen Preisträger zur vierten Preisverleihung gekommen. Die Kultur- und Weinbotschafter Rheinhessen wurden durch den ersten Vorsitzenden Thomas Huckle vertreten.

*Der Weinkulturpreis – die „Rose“ der Katharinenkirche in Stein.*

*Fotos: Bettina Siée*



## Der Wunsch nach einer Mitte der Region

Von Dr. Wolfgang Bickel

Auszug aus der anlässlich der Verleihung des Kulturpreises der Weinbruderschaft vorgetragenen Rede von Dr. Wolfgang Bickel:



*Dr. Wolfgang Bickel, Weinkulturpreisträger 2014, charakterisiert humorvoll die Rheinhessen.  
Foto: Bettina Siée*

Die Verleihung des Kulturpreises gibt mir Gelegenheit, einige Überlegungen vorzutragen, die mich seit längerem beschäftigen. Das Jahresthema der Weinbruderschaft „Weinkultur stiftet Identität“ ist eine Voraussetzung für das, was ich hier vorschlagen möchte: die Gründung einer Einrichtung, die sich der Bewahrung und Pflege der regionalen Kultur im weitesten Sinne, wozu ganz wesentlich die Weinkultur gehört, widmet. Ich denke an ein mentalitätsgeschichtliches Archiv, also einen Bewahrungsort von Dinglichem und Schriftlichem als Impulsgeber einer um Authentizität bemühten Regionalkultur.

## Was bedeutet Weinkultur?

Unter Weinkultur verstehe ich den Komplex von Riten und Geräten und gesellschaftlichen Organisationsformen, die sich im Zusammenhang mit dem Weinbau, der Aufbewahrung und dem Konsum des Weins gebildet haben und sich weiterhin bilden. Der Begriff Weinkultur verbindet sich für mich mit einem Museumskonzept. Vor 30 Jahren plante ich im Auftrag von Bürgermeister Stefan Gillich in Deidesheim das kleine Museum für Weinkultur und richtete es ein. Es ging mir hierbei um den Umgang mit dem bereits abgefüllten Wein, um Flaschenformen, Flaschenausstattung, Korkenzieher, Weingläser vom Probierglas über Kelche bis zum Humpen. Wichtig erschienen mir nicht die Gegenstände als Einzelobjekte, losgelöst von ihrer Funktion, sondern gleichsam als Verdichtungen im Umgang mit dem Wein, ein Niederschlag von Riten und Gebräuchen. Weinkultur ist stets eine Kultivierung dieses Umgangs, weil Wein ein besonderes Getränk ist. Reichte dieser Umgang nicht von der Wohltat bis zur Plage, vom Segen bis zum Fluch, hätten sich nicht diese Regeln entwickelt – und keine Gesellschaften wie Ihre Weinbruderschaft. Wenn sich die weltlichen Bruderschaften an die Tradition der geistlichen Fraternitäten anschlossen, zeigt dies den Horizont von Erwartungen, die man mit ihnen verbindet. Und hierzu gehört, dass Kultivierung auch ein sozialer Prozess ist. Dazugehören stärkte das Selbstgefühl durch die Erfahrung, eingebettet zu sein in eine Gemeinschaft. Das Bedürfnis danach gehört zum evolutionären Erbe unserer Spezies.

## Frage nach der Identität

Im Zusammenhang mit dem Jahresthema, der Frage nach der Identität, ist der soziale Aspekt erheblich: Trifft man auf vertraute Formen, fühlt man sich nicht mehr fremd, erkennt in den Anderen das Eigene, das sich angesprochen fühlt, durch das man sich verbunden sieht. Es gilt auch spiegelbildlich: Nimmt der Fremde teil, beachtet er die Riten, kommt er buchstäblich näher, bleibt er nicht fremd.

Aber Weinkultur ist auch Weinbaukultur, der Umgang mit der Rebe, den Regeln des Schnitts, der Pflege des Bodens. Über



lange Zeit wurden die Rebflächen als besondere Gattung von Gärten (Hirschfeld 1785) angesehen. Dass es einen Unterschied macht, ob der Winzer den Wingert als Weingarten oder als Betriebsfläche betrachtet und behandelt, sieht man ihm an – und zwar dem einen, wie dem andern. Zu meinen intensivsten Jugenderinnerungen an Rheinhessen gehört die Arbeit im Wingert. Wenn wir mit dem Lauben fertig waren, musterte der Großvater die Zeilen: „Jetzt stehen sie wie Hecken, gell?“ Und er ging noch einmal in eine hinein und wischte mit der Sichel eine heraushängende Triebspitze weg. „Jetzt ist es gut.“ Das war die Kultur der Sorgfalt – bis hin zur Ermahnung, bei der Lese, kein Perkelchen auf dem Boden liegen zu lassen, denn es gibt ein Tröpfelchen Wein. Weinbaukultur ist ein Stück Lebenskultur.

Einen meiner wichtigsten Grundsätze als Lehrer in der Zusammenarbeit mit Schülern lernte ich beim Rebenschneiden: „Stellste mich frei, trag ich für drei.“ Für Nichtwinzer: man war zuweilen unschlüssig, ob man einen abgegangenen Stock durch eine Nachpflanzung ersetzt oder verbotenerweise einen Bügel vom nächsten Stock eingräbt und zur Schleifrebe macht oder einen der Bügel am Draht entlang zieht und dem Stock den doppelten Raum in der Zeile gibt. Gute alte Stöcke konnten tatsächlich, wenn man sie nicht schindete, dreifach tragen.

Die Sorgfalt im Umgang mit den Weinstöcken prägte sich früh ein. Wenn ich von Braunschweig nach Armsheim fuhr, dann begann für mich mit dem Auftauchen der ersten Weinberge eine andere Welt. Von Jahr zu Jahr mehr wurde Rheinhessen eine „zweite Heimat“, zumal sich zu Wingerten überhaupt durch die Arbeit in ihnen im Sommer und Herbst ein neues Verhältnis einstellte. Jeder, der einmal im Frühjahr die Reben geschnitten, den Sommer über gehackt und gelaubt, mit der Sichel „gegipfelt“ hat, weiß, wovon ich rede – wer das nicht weiß, hat, wenn er von Wein redet, etwas versäumt. Entsprechendes gilt für die Arbeit im Keller. Behaglich war sie für das Stadtkind nicht, besonders nicht die im Stückfass. Wie mein Großvater sich als Wahlheimer in Armsheim durch den Weinbau im Nebenberuf integrierte, so tat ich es mit dem Weinbau und als Mitglied in der Winzergenossenschaft. Womit mir die Möglichkeit, mich ganz und gar dort in Braunschweig oder hier in Rheinhessen zu integrieren, verloren ging.

Dort „Geburtsheimat-Bezogenheit“ und hier „Lebensraum-Bezogenheit“. Dass ich als Student der Volkskunde und Kunstgeschichte in den 60ern anfang, die Weinbergshäuser aufzusuchen und zu erfassen, hat mit dieser Bezogenheit, also einem wesentlichen Faktor meiner Identität zu tun. Wenn wir auf Verwandtes treffen, fühlen wir uns ein bisschen wie zu Hause.

Der Anblick eines Reb-  
gälandes, die Kontur des  
Donnersbergs, die über  
den Horizont geschriebene  
Linie des Odenwaldes signalisieren etwas in meiner emotionalen Sphäre; am genauesten beschreibe ich es, wenn ich sage: „Es

packt mich.“ Es kann nicht ausbleiben, dass an solchen Identifikationszeichen in der Landschaft, die Vielen viel bedeuten, sich Legenden und Mythen entzünden. In unserer Region ist die Sage von den apulischen Steinbrucharbeitern als Erbauern der Trulli das beste Fallbeispiel, weil die Deutung der Bauform über eine fiktive Gruppe von Bauleuten aus dem tiefsten Süden, von denen es keine sonstige Spur gibt und die nie berechtigt gewesen wären, hier einen Stein auf den anderen zu setzen, die absurdeste ist, die man finden kann.



*Weinlese 1957.  
Weinbau im  
Nebenerwerb  
setzte auf Nachbar-  
schaftshilfe.*

*Foto: Wolfgang Bickel*

## Der geografische Mittelpunkt Rheinhessens

Um die Landschaft um eine Attraktivität zu bereichern und dem Unzentrierten einen Bezugspunkt zu geben, legte man die Mitte Rheinhessens in Gabsheim fest. Man hatte den Punkt – um es mit Paul Münch zu sagen „genaa un dipplich ausge-

rechent un in die Landkart ingezechent“. Man erfährt auf Schautafeln viel über Sprache und Geografie der Region und beginnt bald, Windräder zu zählen. Offensichtlich gibt das Wasserhaus nicht genug an Tiefe her.

Die Festlegung ist mit einem kleinen Malheur belastet: Der Mittelpunkt liegt nicht hier, sondern auf der andern Straßenseite. Rudolf Post, den ich darauf ansprach, schrieb mir: „Der Wingert, in dem sich die vom Landesvermessungsamt ermittelten Koordinaten des Mittelpunktes vom Weinanbaugebiet Rheinhessen angeblich kreuzen, liegt in einem Wingert jenseits der Straße vom Wasserhäuschen aus gesehen.“ Die Besitzerin sei anfänglich begeistert gewesen, dass der Mittelpunkt auf ihrem Gelände liegt und war offen für Vorschläge, doch als es um die konkrete Ausgestaltung dieses Platzes ging, habe sie dann doch keine geeignet große Fläche zur Verfügung stellen wollen, weder im Pachtverhältnis noch durch Ankauf durch die Gemeinde. Zum Schluss sei sie nur noch bereit gewesen, gerade etwa einen Quadratmeter für das Aufstellen einer Fahne zur Verfügung zu stellen und dies noch mit Auflagen, welche die Zuwegung und das Befahren des Wingerts betrafen.



*Weinlese 1964. Durch die Arbeit im Wingert kam die Liebe zur Weinkultur.*  
Foto: Adam Bickel

Immerhin ist ja so eine Fahnenstange ein Hindernis bei der Bewirtschaftung, zum Beispiel für Traubenvollernter.

Die Situation ist apart und wie für unser Thema gemacht: Die letztlich gescheiterten Verhandlungen, das Festhalten am Weinbergsbesitz, die großzügige Lösung des Problems, bei der jeder seinen Willen kriegte, – das gibt Aufschluss über die regionale Mentalität. Es gehört zum Identitätsbewusstsein, wenn man Besitz ungen, ererbten überhaupt nicht verkauft. Zumal einen Wingert. Es erinnert mich an den Spruch über das Ver-

kaufen von Hühnern: Wenn der Bauer ein Huhn verkauft, ist entweder er oder das Huhn am kaputtgehen.

## Die Mentalität der Rheinessen

Am Mittelpunkt der Weinbauregion Rheinessen erfährt man etwas über ein zentrales Problem einer Identifikation in dieser Region mit ihrer Kultur. Dem wohl doch empfundenen inhaltlichen Mangel der neuen Mitte wurde durch einen Bildstock mit der Muttergottes von Schönstatt abgeholfen. Der Rheinesse vermerkt dazu, „Gottesgabsem sei nun auch Muddergottesgabshem“. Da war – wie reflektiert auch immer die Entscheidungsprozesse abliefen – eine Interpretation geliefert, eine religiöse, dezidiert konfessionelle Tradition bekräftigt. Eben deshalb stellen sich bei einem protestantisch sozialisierten Rheinessen durch solche Akzentuierung gemischte Gefühle ein, für ihn ist Rheinessen kein Marienland. Er fürchtet aus historischer Erfahrung den Versuch einer Einvernahme.

Mittelpunkt suggeriert wie der Name der Region Einheitlichkeit. Aber diese Region ist ganz ungewöhnlich uneinheitlich, konfessionell zerspalten, mentalitätsmäßig mit starken Verwerfungen allein durch die Zuwanderung der unterschiedlichen Ethnien – man muss nur lange genug zurückgehen, um festzustellen, dass jeder Rheinesse einen Migrationshintergrund hat. Auf die traditionsreiche Hauptverwerfung zwischen Kurmainzer und Kurpfälzer Gebiet trifft man draußen in den Weinbergen und auf den Feldern durch die vorhandenen religiösen Flurdenkmale oder angesichts ihres Fehlens. Es ist jeweils, als träte man in die Aura einer anderen Mentalität. Es gibt weitere Beobachtungen, die es bestätigen: Eine alte Bank draußen, zumal an einem Weinbergshaus, die zum Ausruhen einlädt und zum Betrachten der Landschaft, ist ein sicheres Indiz. Wer in protestantisch geprägten Gemarkungen am Tage draußen sitzt, wird gefragt: „Is der (oder ihne) net gut?“ oder „Hoschde nix se schaffe?“ Die katholische Version wäre: „Gell, schee heit!“ Man kann die beiden konfessionell geprägten Haltungen einfach unterscheiden, die eine ist bestimmt durch eine Freude am Genuss der guten Gaben Gottes. Die andere durch den Arbeitsimpuls – dem lieben Gott den Tag nicht stehlen – und alles Unnötige zu lassen.

*Wintermorgen in  
der Wiesbachau  
2014. Blick über  
Dr. Bickels Schreib-  
tisch in die  
Landschaft.  
Foto: Wolfgang Bickel*



### **Gewandtheit im Leben**

Es herrschen nicht unbedingt idyllische Verhältnisse, wenn viele nahe bei einander wohnen. Wo aber viel Streiterei ist, entwickelt sich notwendig eine Lebenskunst, in der sich geschicktes Taktieren und großzügige Liberalität nicht ausschließen. Es hätten, schrieb Friedrich Heße 1835, die äußeren Verhältnisse, in welchen der Rheinhesse sich bewegt, seine Gewandtheit im Leben erhöht. Zur Gewandtheit im Leben gehören die Offenheit gegenüber allem Neuen und die Kooperationsbereitschaft, die unabdingbar ist, weil die vorherrschende kleinbäuerliche und im Nebenerwerb betriebene Landwirtschaft mit ihrem Weinbau auf Nachbarschaftshilfe gar nicht verzichten kann. So absonderlich es klingt: gerade die notorischen Erbstreitigkeiten mit hartnäckigen Verfeindungen innerhalb der Verwandtschaft fördern die Bereitschaft zur Nachbarschaftshilfe. Man muss bei Feldbestellung, Ernte und bei mancherlei Missgeschick und Unglück auf Nachbarn zählen können.

Dass meine Frau und ich hier gern leben, hat vielerlei Gründe. Zu ihnen gehören die in der herrschenden Mentalität angelegten Verhaltensdispositionen, denen wir begegneten, die uns umgeben. Damit hat unsere Situation als gleichsam

halb- und ganz zugewanderte Wahrheiten Modellcharakter für gelungene Integration. Nach meinen Erfahrungen und Beobachtungen haben sich in dieser Region Verhaltensweisen und Lebensregeln entwickelt, die sowohl der Integration wie der Identitätsfindung außerordentlich günstig sind.

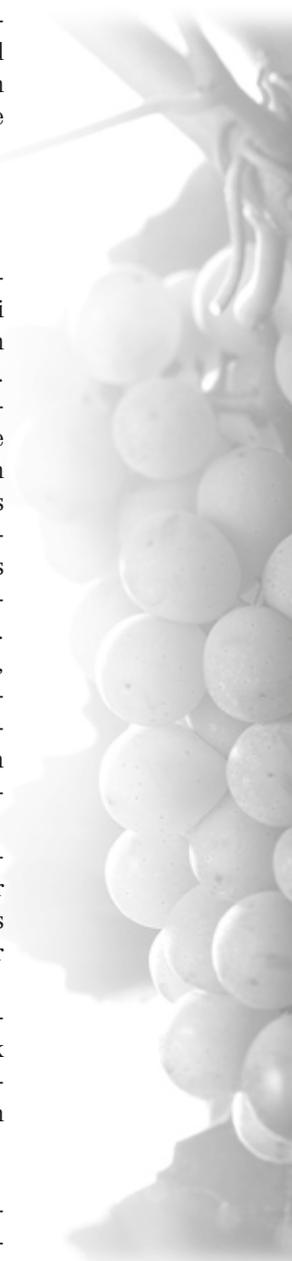
### Ein Schatzhaus für Familienvermächtnisse

Den rheinhessischen Weisheiten fehlt jedes Pathos, jeder Bezug zu einem Verbindlichkeit heischenden Wertesystem. Derlei Einsichten werden nicht verkündigt, es sind Anmerkungen zum Leben, wie ich sie von Frieda Bickel (1910 - 1984) hörte. Die entscheidende, alles umfassende Anmerkung ist von elementarer Einfachheit und von größtem Gewicht: „Es ist wie man´s nimmt.“ Indem ich dies sage, kann ich mir hinsichtlich weiterer Lebensregeln alles Weitere sparen. Schlüssig, dass mein Großvater auf allerlei Fragerei, ob und wie man was machen solle, antwortete: „Wenn du mir folgst, dann machst du es grad wie du willst!“ Dieses Rheinhessische ist für mich ein Modellfall an Integrationskunst und Identifikationsmöglichkeit. Aber in dieser Region ist keine Stelle, an der ihr Gedächtnis, gespeichert wird, wo die Dokumente bewahrt und vergegenwärtigt werden. Es gibt bislang keinen Ort – wohin die wichtigen Nachlässe kommen, die Dokumente, die nicht im strengen Sinne archiv- und museumswürdig sind – aber unendlich aufschlussreich für alles, was tief und schwer ist.

Wir brauchen ein Regionalmagazin, ein Schatzhaus für Familienvermächtnisse, kein Archiv nur für Papier, sondern für die fälschlich gering geschätzten Spuren des Lebens, das Strandgut in den Familien, in dem das Alltagsleben von der Wiege bis zur Bahre sich niederschlug.

Tatsächlich gibt es, historisch betrachtet, eine Mitte der Region, die auch von ihrer Repräsentanz her auf den ersten Blick schon seit Jahrhunderten sich als solche präsentiert: das Alzeier Schloss mit seinem mächtigen Luginsland. Ließe sich daraus nicht mehr machen?

Ich danke der Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen für den mir verliehenen Kulturpreis und für die Gelegenheit, diese Gedanken in Ihrem Kreis vorzustellen. ●



# Erste Begegnung mit dem 13er Jahrgang

Von Bettina Siée

Die Weinbruderschaft Rheinhessen hatte zur Jungweinprobe nach Dorn-Dürkheim ins Weingut von Andreas Biegler und Petra Brand geladen. Rund 100 Weinbrüder und -schwestern trafen sich in der ausgebauten und beheizten ehemaligen Doppelscheune und waren gespannt auf den neuen Jahrgang. Die Jungweinprobe soll, ganz im Sinne des Bruderrates, eine Art Weinseminar sein. Es bietet den Nichtwinzern unter den Weinbrüdern die Gelegenheit, einen noch nicht füllfertigen Wein in seiner Entwicklung zu probieren. Für die Winzer ist es immer interessant, Weine der Kollegen zu verkosten.



*Bruderrat und Chef  
der Fassschlubber  
Andreas Mohr  
begrüßte die Wein-  
brüder und Wein-  
schwestern.  
Foto: Anne Jaeger*

## Der Jahrgang zeigt typische deutsche Weißweine

Andreas Mohr, Chef der Fassschlubber, sorgte nicht nur für den reibungslosen Ausschank der Weinprobe, sondern übernahm auch, stellvertretend für den Brudermeister, die Begrüßung. Durch die verspätete Vegetationsentwicklung im Jahr 2013, reiften die Trauben langsamer und bei kühleren Temperaturen. So entwickelten sich schöne Fruchtaromen, die den deutschen Weißwein weltweit einzigartig machen. Auch die



Jungweinprobe stand unter dem Jahresthema der Weinbruderschaft Rheinhessen „200 Jahre Rheinhessen – Weinkultur stiftet Identität“. Der Jahrgang ist Botschafter der Region. Die Winzer hinterlassen bei der Weinbereitung quasi einen Fingerabdruck auf dem Naturprodukt Wein“, sagte Andreas Mohr.

Nach einem von Weinbruder Peter Benk organisierten Imbiss begann die Verkostung. 2013 war durch den späten Austrieb, die verzettelte Blüte, den kurzen heißen Sommer und verregneten Herbst ein schwieriges Jahr und forderte besonders im Herbst Nervenstärke. Wer im Sommer viel Zeit in Laubarbeiten und Entblätterung investiert hat, wurde bei der Lese oftmals belohnt.

*Die Scheune bietet ein nettes Ambiente für Veranstaltungen.*

*Foto: Bettina Siée*

## Ein leicht überdurchschnittlicher Jahrgang

Weinschwester und Winzermeisterin Petra Brand moderierte charmant und sehr kompetent die Probe mit 16 Weinen und ordnete den 2013er qualitativ leicht überdurchschnittlich ein. Die Weißweine des Jahrgangs 2013 haben sich allgemein sehr gut entwickelt, stellten die Weinbrüder und -schwestern er-

*Die Fassschlubber  
warten auf ihren  
Einsatz.*



*Weinschwester  
Petra Brand  
moderiert die  
Jungweinprobe.  
Fotos: Anne Jaeger*

freut fest. Bei gesundem, vollreifem Lesegut präsentieren sich die Jungweine jetzt frisch, fruchtig-aromatisch mit einer knackigen Säure. Für herausragende Qualitäten war im Jahr 2013 eine gestaffelte Lese per Hand und anschließende Vollernterlese unerlässlich, sagte Petra Brand. Häufig sind bei den noch trüben Weißweinen noch geringe Korrekturen notwendig, aber „große Weine sind schon jetzt zu erahnen“.

Petra Brand präsentierte neben den eigenen Weinen vom Weingut Biegler-Brand auch Erzeugnisse der Winzergenossenschaft Albig, von den Weingütern Marx in Alzey-Weinheim, Stauffer in Flornborn, Erbes und Schmitt in Spiesheim, Lucius in Framersheim, Dätwyl in Wintersheim, Dechent in Saulheim, Listmann in Dorn-Dürkheim, Jung-Knobloch und Wolf in Albig, Russbach in Eppelsheim und Schreiber in Worms-Abenheim. Somit gab Weinschwester Brand einen Überblick über Rheinhessen und erzählte von den Weingütern, Lagen und Böden. Wie sich diese auf die Weine auswirken, war deutlich zu „erschmatzen“.



## Feierliche Aufnahme in Appenheim

Von Bettina Siéé

Die Weinbruderschaft Rheinhessen zu Sankt Katharinen versammelte sich vor der evangelischen Kirche in Appenheim zur feierlichen Aufnahme ihrer neuen Mitglieder, die traditionell im Rahmen des Frühlingsfestes stattfindet.

Bei herrlichem Frühlingswetter begrüßte Bruderrat Dr. Andreas Schreiber, der das Frühlingsfest sehr gut organisiert hatte, über hundert Weinbrüder und Weinschwestern. Die feierliche Aufnahme der zehn neuen Mitglieder erfolgte mit einem kräftigen Schluck Wein. Bernd Kern, Bruderrat und Sekretär, stellte die Kandidaten mit einem Portrait vor. Wie immer treffend formuliert mit einem Schmunzeln auf den Lippen. „Der hot Tugende genennt, die hun ich selber net gekennt“, meinte denn auch ein neues Mitglied. Interessant ist die breite Palette

*Feierliche Aufnahme in die Weinbruderschaft Rheinhessen zu Sankt Katharinen – hier die neuen Mitglieder mit ihren Paten.  
Foto: Ulrich Unger*



*Die Lage Hundertgulden wurde im Jahr 1148 erstmals erwähnt.*

*Foto: Bettina Siée*

der Berufe: Neben Winzern und Ärzten finden sich ein Sommerlied, ein Notar und ein Kaufmann unter den Neuen.

„Unser Ziel ist es, die Weinkultur zu pflegen und zu fördern, das Wissen um den Wein zu vermehren und für die Weinehrlichkeit einzutreten. Unwissende ins Mysterium Wein einzuführen und als Weinbotschafter zu wirken, ist uns ein Herzensanliegen und wir gehen nicht ohne Not an einer guten Flasche Wein vorbei“, erklärte Brudermeister Otto Schätzel bei der Aufnahme. „Wir wollen Menschen dabei haben, die aktiv mitarbeiten, um unsere rheinhessische Weinkultur zu erhalten und voranzubringen“, betonte der Brudermeister.

### **Identität mit der Region**

Kultur- und Weinbotschafter Erich Knewitz führte durch das beschauliche Appenheim und erzählte aus der Geschichte, die vom Weinbau geprägt wurde. So ging sein Weg auch zum Ortsrand mit Blick auf die Lage „Hundertgulden“, die 1148 erstmals erwähnt wurde. Der Überlieferung nach wurde mit Gulden gezahlt, daher der Name.

In der Turnhalle begrüßte Dr. Christine Halfmann, Ortsbürgermeisterin in Appenheim, die Weinbruderschaft und wusste

als Ortsplanerin einiges zu Architektur und Wein zu sagen. Die Weingüter sind ein Aushängeschild des Winzerdorfes, nicht nur mit ihrem Wein, auch mit dem Erscheinungsbild ihres Hofes.

### Rheinhessen von außen und innen betrachtet

„Was bedeutet Identität mit einer Region?“ fragten sich ein neu Zugezogener und eine Einheimische. „Übersteige die 1000 Hügel und Horizonte: Das Schweigen einer Landschaft ertönt“, formulierte Manfred Lüer, Chefredakteur von VivArt. Der geborene Hamburger beschrieb seinen Blick auf Rheinhessen, das er immer wieder aufs Neue entdeckte. Sina Listmann, ehemalige rheinhessische Weinkönigin, formulierte ihre Sicht auf ihre Heimat, die ihr vertraut ist und die sie doch immer wieder neu erkennt, wenn ihr Manches bewusst wird.

Die Metzgerei Wald aus Gau-Algesheim hatte ein Frühlingsbüffet bereitet und die Appenheimer Winzer präsentierten ihre Weine vom Hundertgulden und vieles mehr. Bemerkenswert ist der Umgang der Appenheimer Winzer untereinander. Sie helfen einander und puschen sich durch konstruktive Kritik. Das könnte eine Erklärung sein für die Erfolge der Appenheimer Weine, die zunehmend durch Prämierungen Furore machen. Klaus Gres, Christian Runkel und Tobias Knewitz präsentierten Silvaner, Riesling und Weißen Burgunder. „Appenheimer Gewächse, die von ihrer Herkunft erzählen“, wie Dr. Andreas Schreiber, der Organisator des Frühlingsfestes, beim Schlusswort meinte. Mit dem Cantus der Weinbruderschaft, dirigiert von Weinbruder Volker Funk, ging das Frühlingsfest zu Ende. •

#### Die neuen Mitglieder

Martin Dümmler, Walter Fröbisch, Wolfgang Knura, Ullrich Schiffer und Leonhard Schneider sind alle aus Alzey, Michael Loidl aus Mainz, Jan Metzler aus Dittelsheim-Heßloch, Axel Müller aus Flörsheim-Dalsheim, Wilfried Rutschmann aus Worms und Dr. Stefanie Wagner aus Mainz.





*Der Bus streikte,  
die Weinbrüder  
schieben  
beherzt an.*

*Foto: Gottfried Braun*

## Rheinhessen besuchen Burgund

Von **Walter Klippel**

**G**utgelaunt startete am 19. Mai eine 45-köpfige Reisegruppe in Alzey zu einer fünftägigen Wein-Kultur-Reise nach Burgund. Der ehemalige Zirkelmeister und Bruderrat Walter Klippel hatte ein interessantes Reiseprogramm zusammengestellt.

Unterwegs erwartete die Teilnehmer schon tief in Frankreich ein rheinhessischer Imbiss (Weck, Worscht un Woi), der gut mit einem 2013er Silvaner aus den Hobby-Weinbergen des Reiseleiters harmonierte. Nach Erreichen der „Staatsgrenze“ vom Departement Bourgogne informierte Walter Klippel über Grundsätzliches im burgundischen Weinbau, wie Rebsorten, Rot- und Weißweianteile sowie die terroirorientierten Qualitätsstufen.



## Region südlich von Dijon

Schon bald konnten die ersten Weinberge südlich von Dijon gesichtet werden. Der Weinort Nuits-St.Georges gab beim Durchfahren einen ersten Eindruck des Flairs in den burgundischen Dörfern, mit den großzügigen Verkehrskreiseln, die auch gebietstypisch gestaltet sind. Nach wenigen Kilometern war das Hotel „L'Orée des Vignes“ in Gilly-les-Citeaux erreicht, ein umgebauter ehemaliger Gutshof mit einem tollen Ambiente im Innenbereich. Zur Begrüßung stimmte sich die Gruppe mit einem traditionellen „Kir“ ein. Gegen Abend ging es in die „Haute Côte“ zum Abendessen im Restaurant „Ferme de Rolle“. Ein regional zusammengestelltes Menue mit passenden Weinen begeisterte alle. Schinken mit verschiedenen Soßen, Käseplatte und Desserts mundeten vorzüglich.

Der zweite Reisetag begann mit Geburtstagsgratulationen im Hotelinnenhof. Dr. Helmut Frey und Reiseleiter Walter Klipfel nahmen die Glückwünsche entgegen, bevor die Fahrt ins südliche Burgund startete – doch der Bus streikte und wurde unter Applaus der Damenwelt von beherzten Männern angeschoben. Das „Château de Chasagne-Montrachet“ war erstes Ziel, um dem burgundischen Chardonnay zu huldigen. Beeindruckend waren die Kellerranlagen und Schlossgemächer, die immer wieder wechselnde Ausstellungen beherbergen.

Typisch burgundisch gestaltete sich das Mittagessen im „Cellier Volnaysien“, das „Jambon persillé“ und natürlich „Coq au vin“ präsentierte. Nächstes Ziel war Beaune mit seinem mittelalterlichen Stadtkern und einer Führung im berühmten „L'Hotel Dieu“, dem ehemaligen Hospiz. Dann konnte die Stadt noch auf eigene Faust erkundet werden. Zurück im Hotel traf man sich im Kellergewölbe zum Umtrunk, zu dem Helmut Frey aus Anlass seines Geburtstages geladen hatte. Dabei kamen einige Flaschen Rheinhessenwein aus dem Reisegepäck in die Runde

*Weinprobe im  
Château de  
Marsannay.*

*Foto: Gottfried Braun*



*Walter Klippel  
(Mitte) zeigte das  
„Clos de Vougeot“,  
Sitz der burgundi-  
schen Wein-  
bruderschaft.  
Foto: Gottfried Braun*



und viele Gedichte sowie Geschichten erheiterten die Versammlung bis nach Mitternacht.

### **Besuch der burgundischen Weinbruderschaft**

Am 21. Mai stand ein Besuch im nahe gelegenen „Clos de Vougeot“, dem Sitz der burgundischen Weinbruderschaft „Chevalier du Tastevin“, auf dem Programm. Nach einem eindrucksvollen Film über die Geschichte des Schlosses und der Weinbruderschaft führte Walter Klippel, selbst Mitglied der dortigen Bruderschaft, mit vielfältigen Informationen durch die Gebäude und das imposante Kelterhaus.

Danach ging es wieder in die „Haute Côte“ zur Suche von burgundischen Trüffeln. Beim Château „D’Entre-deux-Monts“ befindet sich eine kleine Anlage von Eichen- und Haselnussbäumen, unter denen Trüffel gedeihen. Die speziell darauf trainierten Hunde fanden tatsächlich ein paar kleine Knollen. Zur Verkostung von Trüffelerzeugnissen (Öl, Schnaps, Senf und Würste) erläuterte der Betriebsinhaber bei einem begleitenden Glas Wein wie eine solche Anlage entsteht und wie die Hunde ausgebildet werden. Eifrige Käufer deckten sich mit Erzeugnissen ein bis der Bus wieder zurück nach Vougeot fuhr.

Jetzt war ein Spaziergang durch die Weinberge der Grand Cru-Lagen, wie „Musigny“ und „Bonnes Mares“ angesagt. In Chambolle-Musigny, Partnergemeinde von Schwabenheim, angelangt, ging es in den Keller der „Domaine Felettig“. Seniorchef Henri Felettig gab Fassweinproben und auch fertige Weine älterer Jahrgänge zu verkosten. Die Philosophie des Weingutes und seiner Lagen lernten die Besucher kennen und es gab Hinweise zu der traditionellen Rotweinbereitung. Ein Rundgang durch den kleinen, aber feinen Weinort mit Besichtigung der Kirche schloss sich an, um schließlich im „Salle des Pompiers“ zu landen, wo ein reichhaltiges kaltes Büffet aufwartete. Die Speisen wurden von acht Weinen unterschiedlicher Qualität begleitet, die vier Winzer des Ortes präsentierten. Mit einem „Bourguignon“ – traditioneller Gesang – bedankte sich Walter Klippel bei seinen Chamboller Freunden, die erneut ein solches Event im Ort ermöglicht hatten.

### Imposanten Kelleranlagen im Château de Marsannay

Das „Château de Marsannay“ war Gastgeber einer Weinprobe mit etwas anderen Weintypen des nördlichen Burgund. Auch hier bewunderte man die imposanten Kelleranlagen, während ein gut gelaunter Kellermeister die Weine vorstellte. Im Freien wurden bei einem stürmischen Westwind die Reste des vorabendlichen Büffets vertilgt. Nicht weit entfernt liegt die Käseerei „Gaugry“ in Brochon, in der die ortstypische Käsebereitung anschaulich dargestellt wurde. Zum Abendmenue wartete die „Auberge du Coteau“ mit einem excellenten „Boeuf Bourguignon“ auf. Zuvor wurde einer speziellen „Hausterrine“ zugeprochen und auch die angebotenen Desserts wurden nicht verwehrt. Ein grandioser Tag fand sein Ende im Hof der Hotelanlage unter den Arkaden.

Am letzten Reisetag sollte die Reisegruppe eine weitere burgundische Spezialität kennenlernen. Das „Cassissium“ in Nuit-St.Georges. Die schwarze Johannisbeere überzeugte mit ihrer Vielfältigkeit. Zum großen Bedauern hieß es Abschied nehmen, zuvor bedankte sich Dr. Fellechner im Namen der Gruppe bei Walter Klippel für die gelungene Reise, die allen Teilnehmern in Erinnerung bleiben wird.

## In Siegen zu neuen Ufern

Von Oliver Stieß, Weinbruderschaft der Pfalz und Wolfgang Narjes,  
Siegerländer Weinkonvent

Die Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW) trifft sich alle zwei Jahre an wechselnden Orten. Zum 22. Treffen hatte der Siegerländer Weinkonvent e.V. (SWK) vom 16. bis 18. Mai 2014, in Anspielung an die Offenlegung der Sieg unter dem Motto „Wir – in Siegen zu neuen Ufern“, eingeladen. Gemeint war damit, dass das Programm



*Blick vom Häusling  
auf die Oberstadt.*

*Foto: Wolfgang Narjes*

vom Ablauf und Inhalt her wieder stärker an die Bedürfnisse der Weinbruderschaften ausgerichtet werden sollte. Fast 250 Weinschwester und Weinbrüder der insgesamt 50 Mitgliedsweibruderschaften aus Österreich, der Schweiz und Deutschland kamen zu einem verlängerten Wochenende in das fern der traditionellen Weinanbaugelände gelegene Siegerland, um die Vernetzung zu stärken und Weinkultur gemeinsam zu genießen.

## Kennenlernabend mit Raritäten aus dem Keller

Am Freitag fand in der Stadthalle Kreuztal der Kennenlernabend statt, an dem traditionell das Gespräch unter den Mitgliedern der einzelnen Weinbruderschaften im Mittelpunkt steht, deshalb wurde auf ein Rahmenprogramm verzichtet, was bei den Teilnehmern sehr gut ankam. Im Foyer präsentierte der Siegerländer Weinkonvent eine Auswahl hochwertiger alter Weine aus seinem Raritätenkeller. Konventspräsident des Siegerländer Weinkonvents, Wolfgang Narjes und als Hausherr der Bürgermeister der Kindelsbergskommune, Walter Kiß hießen die Gäste willkommen. Kiß dankte dem Siegerländer Weinkonvent für sein vorbildliches Engagement in Sachen Weinkultur sowie Weinerlebniswelt und nannte als Beispiel das Kreuztaler Weindorf, das als eines der ältesten noch aktiven Weinfeste in Nordrhein-Westfalen gilt und sich weit über den kommunalen Raum hinaus großer Beliebtheit erfreut. Ulf Stötzel, ehemaliger Bürgermeister von Siegen, erzählte humorvoll Geschichtchen des Siegerlandes auf Siegerländer Platt. Dieses Bekenntnis zur Regionalität fand seine Fortsetzung am Samstag bei den Ausflügen ins Siegerland für die Nichtdelegierten.

Am Samstag begrüßte der erste Vorsitzende der Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften und Konventspräsident des gastgebenden Siegerländer Weinkonvents, Wolfgang Narjes, die etwa 80 Delegierten der einzelnen Weinbruderschaften in der Aula des Siegener Lyz zur Delegiertenkonferenz. Landrat und Schirmherr Paul Breuer hieß die Delegierten als Gäste des Landkreises Siegen-Wittgenstein willkommen und erklärte die Entstehung des Lyz (Lyzeum Siegen als höhere Mädchenschule). Die Wurzeln des Bauwerks gehen zurück bis in das Kaiserreich. Heute ist es ein Kulturhaus, ein multifunktionales Forum mit überregionaler Ausstrahlung des Landkreises Siegen-Wittgenstein.

Am Vormittag wurden die Vereinsregularien abgehandelt. Schriftführer Herbert Hirschmann gab einen umfassenden Bericht über die Geschäftsjahre 2012 und 2013. Schatzmeister Oliver Stiess legte den Finanzbericht für die Jahre 2012 und 2013 und die Budgetplanung für die Jahre 2014 und 2015 vor. Nach offener Aussprache und Bericht der Kassenprüfer wurde

dem Vorstand und dem Vertrauensrat einstimmig Entlastung erteilt.

### **Nächstes GDW-Treffen im Jahr 2016 in Oppenheim**

Bruderschaftsmeister Dr. Hans Hermann stellte die Weinbruderschaft Polling aus Oberbayern als Aspirant für die Aufnahme in die Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften vor. Nach Beschluss des Vorstandes und Vertrauensrates wird die Weinbruderschaft Polling beim nächsten GDW-Treffen in die Gemeinschaft aufgenommen.

Für das 23. Treffen der Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften hat sich die Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen Oppenheim, beworben. Die Bewerbung wurde von dem Bruderrat Hans-Günther Kissinger moderiert. Nach einstimmigem Beschluss der Delegiertenversammlung findet das Treffen im Mai 2016 im Rahmen des Jubiläums „200 Jahre Rheinhessen“ in Oppenheim statt.

Im Anschluss moderierte der zweite Vorsitzende der GDW Otto Schätzel, Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen, das Thema „Weinkultur leben, Netzwerk GDW leben“ – „Wein führt zur Brüderlichkeit. Wo er recht gewürdigt wird, ist Lebenskultur“. Vertrauensratsmitglied Jürgen Fritz referierte über den Leitfaden der GDW und appellierte das „Netzwerk GDW“ weiter zu vertiefen.

Nach der Mittagspause begrüßte der Vorsitzende Wolfgang Narjes den Präsidenten des Deutschen Weinbauverbandes Norbert Weber und die Deutsche Weinprinzessin Simone Wagner aus dem Rheingau. Norbert Weber erläuterte die neuen EU-Verordnungen „Von Pflanzrechten zur Autorisierung“. Die deutsche Weinprinzessin Simone Wagner referierte aus einem anderen Blickwinkel „Von der Autorisierung zum Weingenuss“ und Otto Schätzel sprach zum Thema „Vom Weingenuss zur Weinkultur“. Mit dieser Vortragsreihe endete der offizielle Teil der Delegiertenversammlung.

### **Pralinen und Wein harmonieren miteinander**

Wolfgang Narjes überraschte zum Schluss mit einer kleinen Probe „Pralinen und Wein“, präsentiert vom Siegener Maître

Chocolatier Markus Podzimek und dem ehemaligen Kellermeister Rolf Heinrich. Die Harmonie der Pralinen mit den ausgewählten Weinen rief einhellige Begeisterung hervor.

Die Nichtdelegierten unternahmen zwei Exkursionen. Eine Gruppe besuchte nach einem Gang durch die Altstadt von Siegen das Obere Schloss, dessen älteste Bausubstanz von 1224 stammt und Stammsitz des Hauses Nassau und gleichzeitig bis ins 18. Jahrhundert Stammsitz der katholischen Fürstenlinie war. Heute ist hier das Siegerlandmuseum untergebracht. Im Mittelpunkt der Besichtigung standen die neun Originalgemälde von Peter Paul Rubens, der 1577 in Siegen geboren worden war. Der Mittagsimbiss wurde im Weinhaus zum Knoten eingenommen, einem der zahlreichen alten Fachwerkhäuser der Freudenberger Altstadt. Eckhardt Günther, Bürgermeister der alten Bergmannssiedlung krenzte einen Wein aus der ungarischen Partnergemeinde Mór.



*Pralinen und Wein harmonieren wunderbar miteinander.*

*Foto: Bettina Siée*



*Das Obere Schloss in Siegen*

*Foto: Wolfgang Narjes*

Die zweite Exkursion „Eisen und Stahl“ führte in den 1805 vorgetriebenen Forster Erbstollen mit einer Weinverkostung unter Tage. Die Gäste erfuhren von Hans-Joachim Maß einiges über den Erbstollen, Eisenerz-Bergbau und die Stahlerzeugung im Siegerland, besonders die Techniken, die mehr als



*Von links: Brudermeister Otto Schätzel, Deutscher Weinbaupräsident Norbert Weber, Deutsche Weinprinzessin Sabine Wagner und Wolfgang Narjes. Foto: Bettina Siée*

2500 Jahre lang im Siegerland beheimatet sind. Der zweite Teil des Ausflugs führte ins Technikmuseum in Freudenberg. Nach einem Imbiss und einer kleinen Weinprobe begrüßte Bürgermeister Eckhardt Günther auch diese Gruppe. Das Technikmuseum beherbergt deutschlandweit die größte Sammlung alter, funktionsfähiger Werkzeugmaschinen, die über eine Dampfmaschine angetrieben werden.

Der Galaabend begann mit einem Sektempfang auf der Terrasse der Uni-Mensa Siegen, die eine herrliche Aussicht auf die waldreichste Region Deutschlands bietet. Nachdem sich der Präsident des Deutschen Weinbauverbandes, Norbert Weber, und die Deutsche Weinprinzessin, Sabine Wagner, in das Goldene Buch der Stadt Siegen eingetragen hatten, begrüßte Wolfgang Narjes, die 180 Gäste und Ehrengäste.

Nach einem kurzen Musikstück von Mario Mammone begann die kulinarische Weinprobe mit fünf Gängen und zehn Weinen. Einmal mehr zeigte das Team der Uni-Mensa, dass sie einen solchen Abend bewältigen können. Das von Chefkoch Jörg Imhoff zubereitete Menü harmonierte perfekt mit den von den alten Kellermeistern Rolf Heinrich und Raimund Währinger und ihren Nachfolgern Michael Dickel und Marc Weber ausgewählten und kommentierten Weinen. Wolfgang Narjes

dankte dem Chefkoch und seiner Mannschaft für das auch optisch ansprechende Menü und den Aktiven des GDW-Treffens für die geleistete Arbeit. Annelie und Jochen Pölking erhielten von Wolfgang Narjes eine Ofenplatte mit dem Wappen des SWK als Dank für die zeitaufwendige und gelungene Gesamtorganisation. Anschließend wurde der Thyrsosstab als Symbol der Gemeinschaft an Otto Schätzel, Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen, als nächsten Ausrichter des Treffens 2016 weitergereicht.



Der Gottesdienst am Sonntag in der Nikolaikirche war von Pfarrer Stefan König auf die Weinschwester und Weinbrüder zugeschnitten und fand breite Zustimmung. Danach hatte der SWK neben der Nikolaikirche in der Walter-Fißmer-Anlage zu Weck, Wurst und Wein eingeladen. Bei strahlendem Sonnenschein wurde sich nochmal gestärkt und auf ein frohes Wiedersehen 2016 in Rheinhessen angestoßen.

Zufriedene Gesichter gab es bei den Teilnehmern und den Ausrichtern wegen des gelungenen Wochenendes und bei den Vertrauensräten zusätzlich, weil in Siegen die Weichen für die Weiterentwicklung der Treffen der GDW gestellt werden konnten – in Siegen zu neuen Ufern eben.

*Am Gala-Abend des GDW-Treffens übergab Wolfgang Narjes (rechts) den Thyrsosstab an die Delegierten der Weinbruderschaft Rheinhessen.*

*Foto: Bettina Siée*



*Familienwandertag an  
einem heißen Sommertag.*

## Gau-Bickelheim am Fuße des Wißberges

Von Tobias Kraft und Bettina Sié

Der Familienwandertag fand am 19. Juli, am gefühlt heißesten Tag des Jahres, statt. Gemäß des Jahresmottos „Weinkultur stiftet Identität“ bietet Gau-Bickelheim am Fuße des Wißberges weinkulturell und historisch betrachtet identitätsstiftende Alleinstellungsmerkmale. Diesmal war sogar die Anreise mit der Bahn möglich, denn die 2000 Einwohner verfügen noch über einen Bahnhof und gute Zugverbindungen.

Bruderrat Tobias Kraft, der den Familientag mit den örtlichen Weinbrüdern, vor allem Helmut Schneider, wunderbar abgestimmt hatte, begrüßte die Weingeschwister im Winzerhof Alfons Schnabel mit einem kühlen Sommerwein. Beigeordnete

ter Bernhard Krämer hieß nicht nur im Namen der Gemeinde Gau-Bickelheim willkommen, sondern führte auch durch seinen Heimatort. Seit 1278 in kurmainzischem Besitz, hatte Gau-Bickelheim unter kriegerischen Fehden zwischen Kurmainz und der Kurpfalz zu leiden bis hin zur Totalzerstörung 1462. Der kurmainzische und damit katholische Einfluss über Jahrhunderte prägte den Ort in einem nach der Reformation eher protestantischen Umfeld bis in unsere Zeit hinein.

Über die Wiesbachbrücke mit seiner Nepomukstatue führte der Weg zum Palmberg hinauf zur katholischen Martinskirche, die 1853 in neuromanischem Stil errichtet wurde und sogleich eine Orgel erhielt. 1917 mussten für Kriegswaffen Pfeifen abgegeben werden, die später durch minderwertiges Material ersetzt wurden. Die Orgel wurde 2014 ausschließlich durch Spendengelder (180 000 Euro) renoviert. Jetzt erstrahlt sie in

*Konzert in der Kirche Gau Bickelheim.*

*Fotos: Bettina Siée*



ursprünglicher Schönheit in der Mitte der Kirche. Weinbruder Klaus Scheuermann, ein begnadeter Kirchenmusiker, spielte auf der neu restaurierten romantischen Dreymann-Orgel ein wunderbares Konzert mit rheinhessischen Orgelkomponisten. Die Vielseitigkeit der Kompositionen und die Ausdruckskraft der Orgel begeisterten beim lebendigen Spiel des rheinhessischen Orgelkenners.

### Weinmarkt schon im 14. Jahrhundert

Die Besichtigung führte weiter zum Marktplatz „Am Römer“, mit seinem barocken Rathaus von 1749 und teilweise Fachwerkhäusern. Stolpersteine erinnern an die ehemaligen Juden, die hier wohnten. Ein bemerkenswertes Kreuz erinnert an den Krieg 1870/71 gegen die Franzosen. Eine über 100-jährige Eiche ziert den Marktplatz. Hier war die Winzergenossenschaft. Eine Hausinschrift gilt es zu entdecken: „Gott lieben macht selig, Wein trinken macht fröhlich; drum liebe Gott und trinke Wein, dann kannst du fröhlich und selig sein.“ Ein passendes Motto für diesen Tag. Im Jahr 1346 bezeugen die Urkunden einen Weinmarkt in Gau-Bickelheim, was die Bedeutung des Weines in damaliger Zeit beweist. Als Weinmarktgemeinde legte man einen verbindlichen Durchschnittspreis fest, zu dem verkauft werden musste. Die Weine vom Wißberg erzielten im 18. Jahrhundert einen höheren Erlös als die aus den Rheinorten des Mainzer Domkapitels.

Der Wißberg, mit 271 Metern nach dem Kappelberg (358 m) im Vorholz die zweithöchste Erhebung Rheinhessens, beherrscht das Wiesbachtal weithin. Schon aus der Eisenzeit (800 bis 500 v. Chr.) ist dort eine Siedlung bekannt.



*Weinbruder Alfons Schnabel (v.l.) mit den Gastgebern Alfons, Corinna und Christoph Schnabel.*



*Rast an der Kreuzkapelle mit wunderbarer Aussicht. Fotos: Bettina Siée*

Nach der Ortserkundung ging es hinauf zur Kreuzkapelle auf den Wißberg. Wem es zum Wandern zu heiß war, der fuhr mit dem Planwagen. „Du bist der schönste Berg im weiten Land, in goldner Fülle zeilen sich die Reben vom Talgrund bis hinauf zur steilen Wand“, so dichtete einst der rheinhessische Heimatforscher Schulrat Franz-Joseph Spang (1891 – 1971), Ehrenbürger von Gau-Bickelheim. Etwa einen Kilometer geht der „Johannesweg“ mit seinen Kreuzwegstationen zur Wallfahrtskapelle. Die erste Kreuzigungsgruppe ist von 1576, das älteste Denkmal in Gau-Bickelheim. Nach 14 Stationen belohnen eine grandiose Aussicht und eine Erfrischung die Wanderer. Die Ortskundigen benannten 26 Dörfer, die von hier zu sehen sind. Bruderrat Rainer Böß erzählte, dass die Kreuzkapelle erstmals 1755 und wegen zahlreicher Bergrutsche 1907 wieder gebaut wurde. Bei der Besichtigung des Innenraumes warfen sich die kunsthistorisch Gebildeten „die Bälle zu“ und erzählten etwas zu den

*Eine wunderschöne gotische Rose in der Kreuzkapelle auf dem Wißberg.*





*Brudermeister Otto Schätzel und Bruderrat Tobias Kraft montieren an der Ulme eine Fassdaube mit einem Widmungsschild der Weinbruderschaft Rheinhessen. Foto: Bettina Siée*

schönen Wandmalereien. Spontan hielt Weinbruder Dr. Ernst Fellechner einen kunsthistorischen Vortrag zu den schönen Kirchenfenstern.

### **Eine Ulme für Gau-Bickelheim**

Auf dem Rückweg ins Dorf fand, kurz vor der Bahnlinie, „An der Kelter“ gegenüber der Kreuzigungsgruppe, die Übergabe der Resista-Ulme statt, die Helmut Schneider gepflanzt hatte. Weinbrüder gossen sie mit Wiesbachwasser und einem Schluck Wein an. Ein Widmungsschild nennt die Weinbruderschaft Rheinhessen als Stifter. Wenige Schritte weiter, im Winzerhof Alfons Schnabel, klang der weinkulturelle Sommertag in einer grandiosen Landschaft mit einer zünftigen Vesper in weingeschwisterlicher Gemeinschaft aus. ●

## Trinken wie die Leiningen Grafen

Von Bettina Siée

Zum Sankt Rochuszirkel in Bechtheim versammelten sich 115 Weingeschwister im Weingut Jean Buscher. Mit einem Secco als Begrüßungsschluck erklärte Bruderrat Rainer Böß den Ablauf der Veranstaltung. Ein kleiner Fußmarsch führte zum Uexküllhof mit seinem imposanten Herrenhaus, wo Wein- und Kulturbotschafterin Regine Grumbach-Fischer die Gruppe



*Links: Bruderrat Rainer Böß organisierte den Sankt Rochuszirkel.*

*Rechts: Zu Gast bei Weinbruder Jean Michael Buscher.  
Fotos: Ulrich Unger*

erwartete und aus der weit zurückliegenden Vergangenheit Bechtheims erzählte. Nach der Völkerwanderung gab der König der Franken im sechsten Jahrhundert seinen adeligen Gefolgsmännern Teile des Landes zur Verwaltung und Nutzung. „Ein fränkischer Edelmann namens Bero kam zu dieser Zeit nach Bechtheim und errichtete einen fränkischen Gutshof, um den sich die Häuser seiner Untergebenen gruppieren“, berichtete Grumbach-Fischer. Nachdem viele Generationen von Grafengeschlechtern, darunter auch die Grafen von Leiningen, auf dem Uexküllhof gewohnt haben, wird der Gutshof heute als Weingut genutzt (siehe auch Seite 49).

*Begrüßungsansprache im Weingut Buscher in Bechtheim.*

*Foto: Bettina Sié*



### **Katholische Pfarrkirche St. Lambert in Bechtheim**

Neben dem historischen Garten, der heute noch genauso bepflanzt ist wie zu Lebzeiten der Grafen, führt immer noch eine kleine Treppe direkt in den Pfarrgarten der Basilika, die ebenso wie der Uexküllhof historische Wurzeln im sechsten Jahr-

*Die Basilika von Bechtheim war einmal Wallfahrtskirche.*

*Foto: Ulrich Unger*

hundert hat. „Damals hat es hier möglicherweise schon eine kleine Holzkirche gegeben“, berichtete

Kultur- und Weinbotschafterin Ilse

Weinreich im Schatten der Basilika. Seit dem 8. Jahrhundert be-

fund sich die Bechtheimer Basilika im Besitz des Hochstifts Lüttich,

dessen Augustinerchorherrenstift St. Ägidius seit 1128 das

Kirchenpatronat

innehat-



te. Ilse Weinreich erzählte, dass die Augustiner die Kirche errichteten: „Der Wein muss Grund für den Besitz hier in Bechtheim gewesen sein, der wurde für die Messe gebraucht.“ Der Kirchenpatron St. Lambertus war einst Bischof von Maastricht. Bechtheim war ein Wallfahrtsort und liegt an einem „Pilgerpfad“, so auch der Name eines Weinbergs. Unter der Osthälfte des Chores befindet sich eine Stollenkrypta, wo einmal ein Reliquienschrein gestanden haben muss.

In der Basilika finden sich romanische, gotische und barocke Baustile, sagte Ilse Weinreich. Der ursprünglich frei stehende Westturm ist der älteste Teil der Kirche. Die unteren beiden Geschosse sind romanisch. Die beiden oberen Geschosse hat Steinmetz Hans Gutmann nach einem Brand 1558 neu aufge-



*Kultur- und Weinbotschafterinnen Ilse Weinreich (links) und Regine Grumbach-Fischer (rechts) erzählten aus der reichen Geschichte Bechtheims.*

*Foto: Bettina Siée*

setzt. Am Türsturz des inneren Turmportals befindet sich die Hand Gottes, ein Relief aus der Zeit um 1000 n. Chr., Reste von Wandmalereien (um 1400) sind im Ostjoch des nördlichen Seitenschiffs und im Durchgang unter dem Chor erhalten. Nach der Reformation wurde Bechtheim überwiegend lutherisch und die Basilika war ab 1700 Simultankirche bis 1908 die evangelische Kirche gebaut wurde. Die Basilika wurde 1771/1772 und dann wieder 1972 bis 1979 gründlich renoviert.

Zurück im Weingut Jean Buscher stellte Ortsbürgermeisterin Jutta Schick die Gemeinde Bechtheim vor zu der 650 Hektar Rebfläche gehören. Die Ortsweinkönigen Theresa Erbedin-

*Rundgang  
durch das Dorf  
Bechtheim.*



*Ritzkerben am Kirchenportal. Wenn der Handel geglückt war, ging man zum Kircheneingang und strich mit dem Messer oder Säbel über die Portalwand und „die Sache war geritzt“. Fotos: Bettina Sié*



*Sommelière  
Nicole Buscher.  
Foto: Ulrich Unger*

ger erzählte vom Bechtheimer Weinfest am Pilgerpfad und freute sich über die Auszeichnung des Festes unter der Dachmarke Rheinhessen.

Nach dem Abendessen gab es eine Weinprobe zum Thema „Leininger Terroir Bechtheim“. Jean Michael Buscher erzählte Geschichten zum Wein, seine Schwiegertochter Nicole Buscher, eine Sommelière, erklärte die Weine. „In einer Verordnung der

Leininger Grafen gab es 1780 eine Auflistung der für Weinberge tauglichen Gewanne. Es gab ein striktes Verbot, außerhalb der festgelegten Weinlagen Reben zu pflanzen“, erklärte Jean Michael Buscher. Die im Leiningenschen Terroir angepflanzten Rebsorten bestimmte der damalige Amtmann Susemihl: „Keine anderen Reben als Rieslinge und Traminer wonach zu achten ist.“ Die Weinbruderschaft hielt sich an diese Verordnung und trank nur Weine aus den 1780 genannten Lagen. ●

## Der Hof Uexkül in Bechtheim

Von Regine Grumbach-Fischer

Erstes Ziel der Weinbruderschaft Rheinhessen beim Rundgang durch Bechtheim war der Hof Uexküll, der sich südlich der Basilika befindet. Im Torbogen ist das Jahr 1583 eingraviert. Im Hof beeindruckt das stattliche Wohnhaus mit Freitreppe und Portal aus dem 18. Jahrhundert. Hier wohnt die Kultur- und Weinbotschafterin Regine Grumbach-Fischer und erzählt gerne von der Geschichte des Hofes:

Im 6. Jahrhundert gab der fränkische König adeligen Gefolgsmännern Teile des Landes zur Verwaltung und Nutzung. So kam auch ein fränkischer Edelmann mit seinen Leuten nach Bechtheim. Er errichtete einen Herrenhof im Zentrum des Ortes, unterhalb der heiligen Quelle und gruppierte Häuser der freien und unfreien Untergebenen um seinen Hof herum. Die Kirchenchronik vermutet, dass der heutige Uexküllhof der Platz war, auf dem im 6. Jahrhundert der fränkische Gutshof stand. Das Hofgut gehörte lange Zeit zur Oberrheinischen Reichsritterschaft. Es soll das einzige im Wormsgau gewesen sein, das damals als reichsunmittelbar galt und damit direkt dem Kaiser unterstellt war.

*Im Torbogen von Hof Uexküll ist das Datum 1583 eingraviert.*

*Foto: Bettina Siée*





*Der Hof Uexküll  
beeindruckt durch  
das herrliche  
Ambiente.*

*Foto: Bettina Siéé*

In den Darmstädter Archiven sind die Einwohner dieses Adelshofes bis 1539 zurückzuverfolgen: Die erste urkundlich erwähnte Familie ist die von Kaspar Erlenhaupt von Saulheim und Dorothea von Stockheim zu Heldenbergen. Weitere Bewohner waren die Geschlechter, deren von Altdorf, Bechtholshheim, Festenburg, Mauchenheim, Waldenfels, Wildenstein, die Grafen von Leiningen und im 18. Jahrhundert die Freiherren von Uexküll. Der letzte Bewohner aus diesem Geschlecht war Carl-Gustav-Friedrich Reichsgraf von Uexküll-Gyllenband. Laut Morgenbücher des Gemeindearchivs wurde das stattliche Haus früher auch das Schloss genannt. An seinem Tor befindet sich ein Wappen mit der Jahreszahl 1583. Das Wohnhaus wurde nach einem Brand im Jahr 1719 von der Familie Ludwigs von Mauchenheim auf den alten Grundmauern als Barockhaus errichtet. Die Besitzer hatten das Vorrecht, ihren eigenen Zugang zur Basilika benutzen zu dürfen, der durch eine Mauerpforte in der hinteren Gartenmauer zum Kirchhof und zur Parkanlage führt. Nach der französischen Revolution mussten 1803 alle Bechthheimer Adelshöfe und die dazugehörigen Ländereien an Bürgerliche verkauft werden.

Zum Anwesen gehört auch ein Gewölbestall, eine „Kuhkappe“ von 1840. Das Wohnhaus wurde von 1999 bis 2006 in Zusammenarbeit mit dem Landesamt für Denkmalpflege in Mainz restauriert und wird seither wieder als Wohnsitz und Weingut genutzt. ●



## Moosbergheisje in Zornheim

Von Gisela Pieterek

Zum 28. Mal prämierte die Weinbruderschaft ein erfolgreich restauriertes Weinbergshäuschen. Dieses Jahr das „Wingertshaisje“ auf dem Moosberg in der Weinlage Vogelsang der Gemeinde Zornheim, das 1927 vom Raiffeisenverein Zornheim errichtet wurde und dem Verfall preisgegeben war. Nun ist es renoviert und lädt wieder zum Verweilen ein. Etwa 100 Gäste hatten sich nicht vom strömenden Regen abbringen lassen und waren der Einladung der Weinbruderschaft Rheinhes-



sen und des Bauernvereins Zornheim gefolgt. Brudermeister Otto Schätzel, Ortsbürgermeister Dr. Werner Dahmen, Klaus Kappler, Vorsitzender des Ausschusses Weinbergshäuschenprämierung und Gerhard Kneib, Bauernverein Zornheim, streiften in ihren Grußworten die weinkulturelle Bedeutung, die Entwicklung der Weinwirtschaft und das unverzichtbare Gemeinschaftsengagement als ein bedeutsames Netzwerk der Solidarität und dankten allen Beteiligten.

Auf Initiative von Weinbruder Gerhard Kneib beschloss der örtliche Bauernverein 2013, das Häuschen zu renovieren, damit es ein Anziehungspunkt zum Verweilen wird. Der Eingang

*Moosbergheisje links vor und rechts nach der Renovierung.*

*Foto: Hiltrud Hollich*

*Errichtet vom Raiffeisenverein  
Zornheim 1927*

*Türsturz vom  
Moosbergheisje in  
Zornheim.*

*Foto: Bettina Siée*

war mit Sträuchern zugewachsen, der Innenraum vermüllt. Unter den Zornheimer Bürgern fanden sich ehrenamtliche Helfer und Sponsoren. Die Dachziegel sind eine Gabe der Gemeinde, sie stammen vom Nebengebäude des alten Schulhauses, worüber sich Kneib besonders freut.

*Trotz strömendem  
Regen versammelte  
sich eine stattliche  
Anzahl von Gästen.*

*Foto: Gisela Pieterek*



### Weinbergshäuschen sind ein Stück Weinkultur

„Zur Rettung der Weinbergshäuschen prämiert die Weinbruderschaft Rheinhessen Wingertsheisjer, die prägender Bestandteil der Weinlandschaft sind und das auch bleiben sollen“, erklärte Bruderrat Klaus Kappler, Vorsitzender des Prämierungsausschusses. Vom Zerfall bedroht oder bei der Weinbergflurbereinigung „mitbereinigt“, war der Bestand dieser für Rheinhessen typischen Häuschen in den Weinbergen gefährdet. Der Initiative der Weinbruderschaft ist es zu verdan-



*Diana Meyer, Rhein Hessische Weinprinzessin, enthüllte gemeinsam mit Bruderrat Klaus Kappler und Bürgermeister sowie Weinbruder Dr. Werner Dahmen die schmückende Plakette der Weinbruderschaft am sanierten Zornheimer Weinbergshäuschen. Weinbruder Gerhard Kneib vom Bauernverein (rechts) freut sich. Foto: Gisela Pieterek*

ken, dass ein Bewusstsein, eine Wertschätzung für die Weinbergshäuschen geweckt wurde.

Eine Prämierungsplakette der Weinbruderschaft ist Symbol des Dankes für Verständnis und Engagement der Eigentümer in ihrer Verantwortung für die Erhaltung des Kulturgutes.

In Zornheim ist die Gemeinde Eigentümer des sanierten Weinbergshäuschens, das mit der engagierten Hilfe des Bauernverbandes und vieler Sponsoren im Außenbereich neu gestaltet wurde. Dank neuer Dachziegel, Fundamentsicherung, Sitzbänke und Farbanstrich innen und außen steht das Häuschen nun wieder einladend im Weinberg, weithin sichtbar und Teil eines Premium-Wanderweges. Zornheimer Winzer schenken eine feine Auswahl ihrer guten Weine ein, nach Belieben zu Weck und „Worscht“ oder Kuchen. Einen vergnüglichen Ausklang bereiteten die Kultur- und Weinbotschafterinnen Sylvia Glaser und Hiltrud Hollich mit ihren „rhoihessischen Sketchen.“



*Bruderrätin Anne Jaeger, Organisatorin des Herbstfestes, mit der rheinhessischen Weinkönigin Isabelle Willersinn.*

### **Speise, Wein und heitere Muse**

**Von Bettina Siée**

Die Weinbruderschaft Rheinhessen zu Sankt Katharinen hatte zum Herbstfest, dem großen Fest des rheinhessischen Weines, nach Ingelheim in Wasems Kloster Engelthal eingeladen, das 2013 vom internationalen Netzwerk Great Wine Capitals als Leuchtturmprojekt ausgezeichnet wurde.

Rund 100 Weinschwestern und Weinbrüder trafen sich zum Sektempfang in der Scheune des ursprünglichen Klosters Engelthal. Im wunderbaren Ambiente des alten Gemäuers lässt es sich gut feiern. Zum festlichen Menue ging es die Treppen hinauf zum Saal, der durch sein schönes Gebälk eine gemütliche Atmosphäre zaubert.

Schon Karl der Große habe Klöster als Kulturstätte betrachtet, erzählte stellvertretender Brudermeister Professor Dr. Axel Poweleit, und daran habe sich bis heute nichts geändert, obwohl das Kloster längst nicht mehr bestehe. Es finden weinkul-

turell Interessierte zusammen, ohne über die rheinhessische Identität die eigene Individualität aufzugeben. Das Herbstfest bedeute ein Höhepunkt im Jahreslauf und sei eine Symbiose von Speise, Wein und heiterer Muse.

Die Organisation des Herbstfestes lag zum fünften Mal in den bewährten Händen von Bruderrätin Anne Jaeger. Zum erlesenen Menue aus der Küche des Klosters Engelthal stellte bruderschaftlicher Kellermeister Andreas Hattemer hervorragende Weine aus und um Ingelheim vor. Entsprechend dem



Jahresmotto „200 Jahre Rheinhessen. Weinkultur stiftet Identität“, durften typische Ingelheimer Spät- und Frühburgunderweine nicht fehlen, ergänzt von einer modernen Interpretation als Blanc de noir ausgebaut.

Hausherr Holger Wasem und seine Nichte Katharina Ferch referierten über „Weinerlebnis in Kulturdenkmälern Ingelheims“. Wasem erzählte vom 1290 erstmals erwähnten Kloster Engelthal und vom Gemeinschaftsprojekt der Ingelheimer. Nachdem über die Zukunft des Winzerkellers Ingelheim lange diskutiert wurde, wollen nun über 20 Winzer mit der Stadt Ingelheim eine Vinothek einrichten. Wasem hofft, dass im rhein-

*Der Bruderrat der Weinbruderschaft Rheinhessen mit seinen Gästen beim Herbstfest.*

*Fotos: Bettina Siée*

## FEIERLICHES HERBSTFEST

hessischen Jubiläumsjahr 2016 das Weinerlebniszentrum eingeweiht werden kann. Über die Kaiserpfalz Ingelheim informierte Katharina Ferch. Es ist noch vieles aus der Zeit Karls des Großen vorhanden, wenn man den Blick dafür hat. Die Stadt Ingelheim bemühe sich sehr, immer mehr der ehemaligen Rheinpfalz sichtbar zu machen.

*Mit einem Begrüßungsschluck stimmten sich die Gäste auf den Abend ein.*

Isabelle Willersinn, rheinhessische Weinkönigin, erzählte von der großen Herausforderung der diesjährigen Lese. Sie sei dankbar für die Ernte der guten Weine, die sich nun in den Kellern entwickeln und wieder Identität stiften - typische Rheinhessen werden.

Im Stil der Comedian Harmonists erfreute Denis Wittberg, begleitet von Jörg Walter Gerlach am Piano. Ein rundum gelungener Abend für Seele, Geist und Leib. •



*Hausherr Holger Wasem und seine Nichte Katharina Ferch erzählten aus der Geschichte Ingelheims.*



*Bruderräte Rainer Böß, Andreas Hattemer, Axel Poweleit und Andreas Mohr.*

*Fotos: Bettina Siée*





*Bruderrat Hans-Günther Kissinger, Gastrednerin Sina Listmann, Brudermeister Otto Schätzel, Referentin Dr. Margarethe König, GDW-Vorsitzender Wolfgang Narjes und Sommelière Petra Mohr (v.l.) beim Weinkulturseminar in Oppenheim. Foto: Bettina Siée*

## 200 Jahre Rheinhessen – sich der Identität bewusst werden

Von Bettina Siée

Der Kulturausschuss der Weinbruderschaft Rheinhessen zu Sankt Katharinen hatte zum 21. Weinkulturseminar in die Aula des DLR nach Oppenheim eingeladen. Eine Woche früher als üblich, weil erstmals die Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW) eingeladen war und es zu Terminüberschneidungen gekommen war. Beim Treffen der GDW in Siegen wurde der Wunsch nach einem stärkeren Austausch untereinander geäußert, sodass Brudermeister Otto Schätzel und Bruderrat Hans-Günther Kissinger spontan nach Oppenheim einluden. 28 Weinbrüder und Weinschwester kamen von überall her angereist und ergänzten die Runde.

Dem Jahresmotto „200 Jahre Rheinhessen – Weinkultur stiftet Identität“ entsprechend, ist es ein Anliegen der Weinbruderschaft Rheinhessen, sich der eigenen Identität, Heimat und Herkunft bewusst zu werden und gleichzeitig anderen gegen-

über tolerant zu sein. Weinbau und die dazugehörige Kultur prägen die Menschen. Durch den Rhein, Transportweg seit Jahrhunderten, hatten die Menschen schon immer Kontakt zu Fremden. Der ehemalige Teil des Großherzogtums Hessen und spätere Regierungsbezirk Rheinhessen (bis 1968) ist längst Geschichte, nur als Name für das Weinbaugebiet hat Rheinhessen die Zeiten überdauert.

### Weinkultur bedeutet auch Bekenntnis zur Region

„Eine Weinbruderschaft, die dem Zeitgeist hinterherläuft, macht sich unglaublich, den Geist der Zeit aber außer Acht zu lassen, hieße, dem Auftrag, die Weinkultur nach Kräften zu fördern, nicht gerecht zu werden“, meinte Bruderrat Hans-Günther Kissinger, Organisator des Weinkulturseminars. Der schnelle Wandel in nahezu allen Bereichen schaffe Orientierungslosigkeit bei der Jugend. „Überkommenes oder Neues – was ist wichtiger?“ fragte Kissinger und antwortete, dass es

*Die Seminarteilnehmer lauschen den interessanten Vorträgen.*

*Foto: Bettina Siée*



gelte, die Balance zu finden. „Die Identitätssuche ist ein Ringen um den richtigen Weg. Weinkultur müsse streitbar sein“, meint Kissinger. „Weinkultur ist wertkonservativ und darf nicht auf dem Altar der Wirtschaftlichkeit geopfert werden.“

Brudermeister Otto Schätzel ist es wichtig, dass sich die Weinbruderschaft Rheinhessen nicht bequem zurücklehnt und zuprostet, sondern auf Weinkultur aufmerksam macht. Seit sieben Jahren ist Mainz mit Rheinhessen Mitglied bei Great Wine Capitals, einem Netzwerk von zehn bedeutenden Weinstädten in der Welt. Otto Schätzel war gerade von einem GWC-

Treffen im argentinischen Mendoza zurückgekehrt. „Wir hatten auch Silvaner dabei und ernteten Anerkennung für unsere Spezialität.“ Die Mitgliedschaft bei GWC hat, laut Schätzel, nicht nur weltweite Aufmerksamkeit für Rheinhessen in Weinfachkreisen gebracht, sondern wirkt auch nach innen, indem es die Mainzer und das Umland einander näher bringt. „Die gegenseitige Achtung ist gestiegen. Die Mainzer schauten früher zum Rheingau und erkennen jetzt Rheinhessen als ihr zugehöriges Anbaugebiet an“, so Schätzel.

GDW-Vorsitzender Wolfgang Narjes sieht die Verbreitung und das Vertiefen von Wissen um den Wein als Hauptaufgaben der deutschen Weinbruderschaften an. Im Dachverband sind 51 Weinbruderschaften mit 5300 Mitgliedern zusammengefasst. Die Vereine haben keine kommerziellen Ziele. Narjes freut sich über die Anerkennung durch den deutschen Weinbauverband und das Deutsche Weininstitut.

## Spannung zwischen Tradition und Innovation

Von den Anfängen der Agrikultur in Rheinhessen berichtete Dr. Margarethe König, Akademische Direktorin, Vor- und Frühgeschichtliche Archäologie der Universität Mainz (Lesen Sie ab Seite 61).

„Bauer, Winzer oder Unternehmer?“ fragte Sina Listmann, Cicero Kommunikation, und erzählte von den Antworten, die sie erhielt. Sie befasste sich in ihrer Abschlussarbeit Magister Artium Kulturwissenschaften an der Universität Mainz mit „Rheinhessen und seiner weinkulturellen Identität“. (Lesen Sie ab Seite 65)

## Der Silvaner – ein verkanntes Genie

Nach einer Kartoffelsuppe mit Würstchen folgte eine hochkarätige Weinprobe mit Silvaner unterschiedlicher Herkunft, moderiert von der Sommelière Petra Mohr. Ganz klar verrieten die vorgestellten Silvaner ihre regionale Identität. Seit 1985 ist der RheinhessenSilvaner (RS) auf dem Markt. Der erste Gebietswein, der sich bis heute hält, obwohl immer wieder über die Ausstattung diskutiert wird. Viele Winzer möchten eine einheitliche Ausstattung aller Weine im Betrieb. Das Etikett



trägt die Farben gelb und schwarz unserer Weinbruderschaft Rheinessen, die damals den Anstoß gab.

Die Weinprobe steigerte sich zu „komplizierteren“ Weinen, spontanvergoren, die erst nach einer Reifezeit optimalen Trinkgenuss versprechen. Die Spitzenweine tragen die Handschrift der Winzer, meinte Sommelière Mohr. Die verschiedenen Stilrichtungen zeigten einmal den feinfruchtigen, filigranen Typen aus dem Edelstahltank und ein andermal den kräftigen, würzig-cremigen Typen aus dem großen Holzfass. Der Silvaner steht für rheinhessische Identität und wird oft von jungen und innovativen Winzern Rheinessens aufgegriffen, obwohl die Fläche insgesamt zurückgeht. „Bei reduzierten Erträgen im Weinberg und sorgfältigem Ausbau zeigt er die Besonderheiten des jeweiligen Bodens, auf dem er wächst“, sagte Petra Mohr.

Rheinessen hat mit derzeit 2405 Hektar die größte Silvanerfläche weltweit. Durch Genanalysen wurde festgestellt, dass er aus dem Alpengebiet stammt und durch eine Kreuzung aus Traminer und Österreichisch-Weiß entstand. Weil der Silvaner aus Österreich kommt, wurde er jahrhundertlang Österreicher genannt. Bis in die 70er Jahre des 20. Jahrhunderts war Silvaner die Hauptrebsorte, seitdem geht der Anbau kontinuierlich zurück auf nur noch 5074 Hektar im Jahr 2013 – nur noch fünf Prozent der deutschen Rebfläche.

Für das musikalische Rahmenprogramm bei der Weinprobe sorgte das Mundart-Duo „Ajoh“. Jörg und Horst Demel aus Guntersblum spielen beide Gitarre und amüsierten das Publikum mit „rhoihessisch“ gesungenen Anekdoten. ●

*Hochkarätige  
Silvanerweinprobe.  
Foto: Bettina Siée*





## Von den Anfängen der Agrikultur in Rheinhessen

Von Bettina Siée

Rheinhessen ist seit der Jungsteinzeit dauerhaft besiedelt. Die fruchtbaren Böden und das günstige Klima boten schon damals beste Grundlagen für die landwirtschaftliche Produktion. Damit einher ging eine bemerkenswerte Besiedlungsdichte. Von den Anfängen der Agrikultur in Rheinhessen berichtete Dr. Margarethe König, Akademische Direktorin, Vor- und Frühgeschichtliche Archäologie der Universität Mainz: Die Region, die sich heute Rheinhessen nennt, ist seit 7500 Jahren besiedelt. Im 6. Jahrtausend v. Chr. wurden die Menschen in Mitteleuropa sesshaft und haben sich im Gebiet des Rheinknies niedergelassen. Bereits im 9. Jahrtausend v. Chr. Geburt waren die Menschen im Gebiet des Euphrat und Tigris („Gebiet des fruchtbaren Halbmondes“ in Mesopotamien) sesshaft. Diese Lebensweise breitete sich dann im Laufe von Jahrtausenden über den Balkan und das Mittelmeergebiet in unsere Region aus. In der Phase der Jungsteinzeit (5500 v. Chr.) bauten unsere Vorfahren auch in Rheinhessen Langhäu-

*Landwirtschaft in der Jungsteinzeit in Rheinhessen, das besiedelt ist seitdem die Menschen sesshaft wurden.*

*Quelle nicht mehr feststellbar*



*Dr. Margarethe König referierte über die Anfänge der Besiedlung in der Region, die sich heute Rheinhessen nennt.*

*Foto: Bettina Siée*

ser mit einem Wohn- und einem Vorratsbereich (etwa 40 x 12 Meter groß). Die Dächer waren mit Stroh oder Reet gedeckt. Im Bereich der Seeufersiedlungen gab es auch schon Schindeln. Mit Hilfe der Dendrochronologie lassen sich die Grundrisse der ersten Siedlungen bei glücklichen Fundumständen sogar jahrgenau datieren. Durch das offene Feuer sind die Häuser häufig abgebrannt und wurden daneben neu gebaut.

### **Seit der Jungsteinzeit besiedelt**

Die Menschen waren handwerklich tätig, fertigten handkeramische Gefäße und verzierten Nutzgegenstände. Das bedeutet, dass sie über den reinen Nutzen auch schon Sinn für Kunst hatten und eine Kultur entwickelten. Die Tiere blieben zu dieser Zeit noch draußen und liefen frei in einem eingezäunten Areal. Holz- und Flechtzäune sind nachgewiesen. Es wurden Schweine, Rinder, Schafe oder Ziegen gehalten. Die kleinen Äcker waren eingezäunt. Die Getreidehalme wurden bei der Ernte unterhalb der Ähre abgeknickt, aber es wurden auch aus Knochen gearbeitete Sicheln aus dieser Zeit gefunden. Die Bodenbearbeitung muss sehr mühsam gewesen sein mit Gerätschaften aus Holz, Knochen oder Hirschgeweihen. „Das Getreide wurde mit einem Stein zu Mehl gerieben. Vermutlich war das eine tägliche Arbeit“, sagte Dr. König.

Die Menschen bauten damals Spelzweizenarten, wie Emmer und Einkorn an, beide stark begrannt. Es gab auch schon Gerste, die aber nur geringe Bedeutung hatte. Wichtig als Eiweißlieferanten waren Hülsenfrüchte, wie Linsen und Erbsen. An Ölpflanzen wurden Lein und Schlafmohn angebaut – letzterer ist durch seinen Wohlgeschmack auch als Gewürz vorstellbar.

Eine große Bedeutung hatte das Sammeln von Pflanzen. Haselnüsse waren lagerfähig und halfen über den Winter, ebenso Eicheln. Die Konservierungsmöglichkeiten waren beschränkt und es war hart, über den Winter zu kommen. Oft fehlten Vitamine. Gesammelt und frisch gegessen wurden Himbeeren, Brombeeren und Walderdbeeren. Die Garten-Erdbeere, wie wir sie kennen, kam erst viel später von Amerika nach Europa. Der Wald diente als Nahrungsreservoir für Mensch und Tier. Es wurden Fische gefangen und zur Jagd gegangen.

Die Jungsteinzeit ist in Rheinhessen durch viele Funde gut belegt, die Bronzezeit etwas weniger.

Etwas 2000 v. Chr. entwickelten die Menschen in Mitteleuropa eine neue Technologie, die Legierung von Kupfer und Zinn zum Werkstoff Bronze, die der Zeit ihren Namen gab. Trotz des relativ weichen Materials, bedeutete das Metall einen enormen Fortschritt und eine Arbeiterleichterung. Die Menschen kannten auch schon Wagen, die sie von Tieren ziehen ließen. Als Neuerung kam nun Dinkel hinzu, eine Weizenart, die in der Gegenwart wieder beliebt ist. Ein Stallteil wurde im Haus integriert, vermutlich durch eine Klimaveränderung.

800 v. Chr. begann die Eisenzeit, in der eine große Siedlungsdichte in Rheinhessen belegt ist, bedingt durch die fruchtbaren Böden und das gute Klima. In der Eisenzeit waren die Häuser nicht mehr so lang und Holz war weiterhin der wichtigste Bau- und Werkstoff. Die Fachwerkhäuser dienten als Wohn- aber auch Speicherbauten. Eine wichtige Kulturpflanze war die Ackerbohne. Typisch für die Eisenzeit waren Hirsearten, denn sie haben eine kurze Vegetationszeit und konnten noch ausgesät werden, wenn eine Ernte verloren gegangen war, erklärte Dr. König. Leindotter wurde angebaut, Hafer kam in kleineren Mengen vor. Linsenwicke ist bewiesen, allerdings können sich die Forscher nicht erklären wie sie genutzt wurde, weil die Samen giftig sind. Die Menschen nutzen Färbepflanzen (rot, blau, gelb) und webten bunte Karos. Ab der frühen Eisenzeit, der Hallstattzeit, wurden bei uns Hühner gehalten.



*Reibsteine sind oftmals der einzige Nachweis von Getreideanbau und -verarbeitung.*

*Foto: U. Rudischer*



*Typische Verzierungen der Bandkeramiker.*

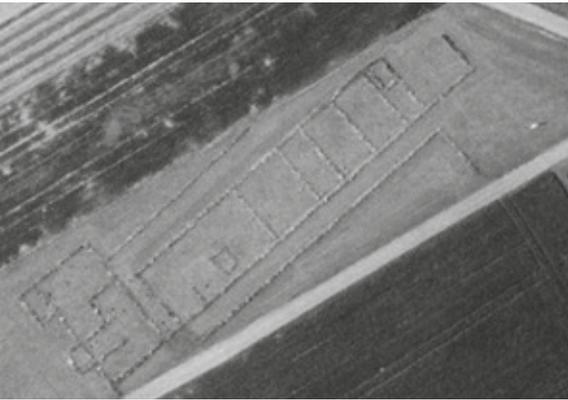
*Foto: U. Rudischer*

Und es gab den Zwergholunder, eine Staude, die auch heute noch vorkommt. Die Landschaft war locker bewaldet mit viel Platz für natürliche Grünflächen. Jetzt erleichterten Sensen die Arbeit.

### Römer haben die Region geprägt

Die Römerzeit ist durch römische Gutshöfe (villae rusticae) vielfach in Rheinhessen nachzuweisen. Bisher waren die Menschen in der Region Selbstversorger. In der Römerzeit wurde

erstmals deutlich mehr angebaut als für die Bewohner eines Gutshofes notwendig war, um es auf einem Markt zu verkaufen. Das römische Militär in den Römerkastellen und in der Stadt musste versorgt werden. Der Gutshof bestand aus einem repräsentativen Gebäude, oft mit Säulen, mit Innenhof und zahlreichen Wirtschaftsbauten, mitten im bewirtschafteten Areal. Das gesamte Anwesen war von Mauern umgeben oder auch



*Grundriss eines römischen Gutshofes „In der Neuwiese“ Mauchenheim. Quelle: Berichte zur Archäologie in Rheinhessen und Umgebung, Sonderband 1, 2013*

von Brombeerhecken. Die Römer hatten Fußbodenheizung, Mosaiken und bemalte Wände.

Eine römische Errungenschaft ist der Garten- und Obstbau. Es wurde noch gesammelt, aber erstmals wurden Hausgärten mit Zwetschgen, Süßkirschen, Pfirsichen und Äpfeln angelegt und eine Pergola gebaut. Traubenkerne aus römischer Zeit und Zeugnisse der Weinkultur wurden gefunden. Auch Walnüsse, Koriander und Dill haben die Römer mitgebracht und die Möhre kultiviert. Funde belegen den Anbau von Hanf, der sich durch seine hohe Wasseraufnahmefähigkeit auszeichnet. Seine Fasern wurden zu Seilen gedreht. Es gab in jener Zeit einen regen Austausch zwischen dem Süden und dem Norden. Der Spargelanbau in römischer Zeit wird detailliert beschrieben und ist nachgewiesen. Auch der schwarze Pfeffer, die Elsbeere und Mispel gehen auf die Römer zurück. Der Mensch hatte in die Vegetation eingegriffen wie nie zuvor. Ab dem frühen Mittelalter gewann der Weinbau an Bedeutung. ●

## Bauer, Winzer, Unternehmer? Rheinhessen und seine weinkulturelle Identität

Von Sina Listmann

Der Winzer – vom Küferkittel zum Poloshirt? Das Weingut – vom Misthaufen im Hof zu Sitzbänken unter Palmwedeln? Der Wein – vom Haustrunk zum Luxusgut? Die rheinhessische Weinwirtschaft hat sich in den letzten drei Generationen extrem verändert. Zumindest auf den ersten Blick.

Sina Listmann, Winzertochter aus Dorn-Dürkheim und Redakteurin von VivArt Mainz/Rheinhessen, hielt einen Vortrag über das Selbstverständnis der rheinhessischen Winzer. Für ihre Masterarbeit an der Universität Mainz im Fach Kulturwissenschaften interviewte sie drei Generationen. Die Großelterngeneration war um die 80 Jahre alt, die Elterngeneration etwa 50 bis 60 Jahre alt und die Kindergeneration etwa 30 Jahre alt.

### Ist Wein ein Kulturgut, Getränk, Lebensmittel, Luxusgut?

Bei der Frage: „Wie angesehen ist ihr Berufsstand in der Gesellschaft?“ war eine ganz deutliche Entwicklung vom Negativ zum Positivimage zu erkennen. „Früher dachten die Leute, dass der Winzer nur im Weinberg rumstolpert. Und was ist der Winzer heute? Er ist Dienstleister, Manager, Verkäufer“, sagte eine Interviewpartnerin. Die Großelterngeneration reagierte bei der Frage „Ist Wein ein Kulturgut, ein Getränk, ein Lebensmittel, ein Luxusgut?“ verwundert. „Man hat den Wein halt getrunken. Nein, das ist schon ein Lebensmittel.“ Die Elterngeneration bezeichnete hingegen den Wein als Kulturgut und Genussmittel. Die Jungwinzer hatten keine Hemmungen, Wein auch als Luxusgut zu charakterisieren.

Bei anderen Fragen waren die Antworten homogener. Die Familie hatte und hat einen enorm hohen Stellenwert. Die



*Sina Listmann befasste sich in ihrer Masterarbeit mit dem Selbstverständnis rheinhessischer Winzer.*

*Foto: Bettina Siée*



*Hans-Günther Kissinger bedankt sich für den informativen, wie auch unterhaltsamen*

*Vortrag.*

*Foto: Bettina Siée*

wissen: „Wir haben anfangs so viel gearbeitet. Weiter, immer weiter. Dann habe ich gesagt: Schluss. Lieber glücklich und nicht alles mitnehmen. Aber ach, dafür rechtfertige ich mich immer hundert Mal“, sagte eine Interviewpartnerin der jüngsten Generation.

### **Tradition und Moderne sind keine Gegensätze**

Die Referentin zeigte an verschiedenen Beispielen, dass Tradition und Moderne eben keine Gegensätze sind. Kontinuität und Wandel treten meist gleichzeitig auf. Der Kulturwissenschaftler Wolfgang Kaschuba schrieb: „Langsame Entwicklungen erscheinen uns dabei als traditionell und geprägt von Kontinuität, schnelle Entwicklungen als innovativ und modern.“ Sina Listmann ermutigte, keine Angst vor Wandel zu haben. „Alles, was nicht im Wandel ist, ist im Stillstand.“ ●

## Weinkultur – ein verstaubter Begriff? Von der Gottesgabe zur Fabrikation

Von Prof. Dr. Hans-Jörg Koch, Ehrenbrudermeister  
Weinbruderschaft Rheinhessen

Die in der Überschrift gestellte Frage zu beantworten ist nicht einfach, zu vielfältig sind die Argumente pro und contra. Wohl aber lässt sie sich provozierend ergänzen: Ist Weinkultur ein Überbleibsel aus Großvaters Zeiten? Tauglich nur noch für zeitfremde Romantiker, die von Holzfässern mit altem Wein im tiefen Keller träumen? Ist sie restlich ein Werbelockwort, marketingwirksam, absatzfördernd? Oder auch anno 2014 noch ein „Wert an sich“, das geistige Gerüst des „Events Wein“, von dem auch der Winzer profitiert?

Kultur wird als verfeinerte Lebensform und Geisteshaltung von Menschen verstanden, überwiegend im Gegensatz zur materiell orientierten Zivilisation. Vom Wandel der Zeiten ist sie nicht frei, so auch die Kultur des Weines. Das Wort „Kultur“ kommt ursprünglich von lat. „cultura“ = Bebauung, auch den landwirtschaftlichen Anbau von Pflanzen nach Rodung umfassend. Vieles hat sich im Weinbau, seit Jahrhunderten geändert, von Reben an Bäumen zur Drahtrahmenerziehung, von der Handlese zum Traubenvollernter, von der Kelter zur pneumatischen Presse. Ebenso ist die Weinbereitung und der Umgang des Menschen mit dem Wein, auf den sich der Begriff „Weinkultur“ erweiterte, „modernisiert“.



*Ist Weinkultur ein  
Überbleibsel aus  
Großvaters Zeiten?  
Foto: DWI*

### Dionysoskult versus Absatzhilfe

Die stetige Verweltlichung des Dionysoskultes der Antike führte zum Verlust der nahezu göttlichen Verehrung, des „Tranks der Labe“ (wie Schiller den Wein rühmte). Als Randerscheinung

erwähnenswert ist, dass zwangsläufig die bibliophil aufgemachte belletristische Weinliteratur, die um und nach 1900 erfreute, dem informierenden, handlichen Sachbuch mit Hinweisen auf Weine und Weingüter gewichen ist.

Massengesellschaft geht mit Massenproduktion und Massenkonsum einher, kein Wehklagen hindert dies. Sie zerstört die ehemals unmittelbare Beziehung von Natur und Kultur. Speziell Weinkultur ist aber ohne naturgegebene Individualität nicht denkbar, nicht bei der Weinbereitung, nicht beim Genießer. So wandelbar die Erscheinungsformen der Weinkultur sind, so unantastbar ist aber allezeit der Kern, sind es, wie bei den sogar den formalen Ritus bewahrenden Religionen, die tragenden Elemente.

Wird, ironisch lächelnd, nur die „Konsumfähigkeit“ als Maßstab genommen, dann wird das aus solcher Geisteshaltung hergestellte Erzeugnis vielleicht perfekt, jedoch glatt, seelenlos, austauschbar, ohne Profil: ein Nahrungs- und Genussmittel neben anderen, unterschieden nur durch die Herkunft aus der Weintraube. Wer jedoch nicht nur gelegentlich Wein schlichtweg trinkt, sondern als Erlebnis, auch der Geburtslandschaft Rheinhessen, begreift, der kann eine wenig bekannte Aussage Carl Zuckmayers bestätigen, dass Wein „sein eigenes Leben lebt und in seiner Lebendigkeit weit über seine stoffliche Substanz hinaus Ausdruck gibt“ wie kein anderes landwirtschaftliches Erzeugnis – treffender kann der Begriff „Weinkultur“, auf das Objekt des Kultes bezogen, kaum beschrieben werden.

„Weinkultur“ ist ein viel gebrauchtes Wort. Vielen bedeutet es aber nur Ökonomisches, Marketinghilfe, schmückt Weinlisten, ist bei Festansprachen und Weinproben zu hören, umrahmt von nachgeplapperten, nicht selbst gelesenen nützlichen Zufallsäußerungen bekannter Literaten, von Goethe bis Tucholsky. Weinkultur wird dann, unwissend oder scheinheilig ästhetisch eingewickelt, zum Motor des Umsatzdenkens.

### Rechtliche Schranken der Weinfabrikation

Die angedeutete Bewusstseinsänderung lässt sich am besten am Beispiel der Weinbereitung (früher „Kellerwirtschaft“) darstellen. Denn ob Wein zum Industrieprodukt degeneriert oder „ein ganz besonderer Saft“ bleibt, hat nicht zuletzt mit mögli-

chen und angewandten Methoden der Weinherstellung zu tun. Es ist ein Unterschied, ob der Winzer ein bloßer „Trendfolger“ ist oder ob er zu überzeugen, unerfahrene Weintrinker von den Besonderheiten des (seines) Weines im Sinne der Weinkultur zu bekehren versteht.

Realitätsfremd wäre es freilich, zu übersehen, dass Wein kein reines Naturerzeugnis ist (sein kann), kein aus der Traube zugabenfrei abgepresster und in diesem Zustand angebotenes Getränk („wie Gott ihn hat wachsen lassen“, so lauteten einst obrigkeitliche Gebote). Chemische und physikalische Eingriffe sind notwendig. Die Grenzen in Richtung Fabrikation sind indessen überschritten, sobald die durch Herkunft und Art (Weinberg, Rebsorte), Klima und Winzer, „Terroir“ also, geprägte Struktur verändert und das Produkt dadurch zu einem „Irgendwiegetränk“ wird. Rheinhesische Winzer bemühen sich mit großem Erfolg, ihre Weine allen Versuchungen der Fabrikation fernzuhalten und sie als Spiegelbild und Botschafter der Region zu bereiten.

Aus Gründen der Qualität wie auch der Weinkultur (benachbarte Begriffe) hat auch der Gesetzgeber schrankenloser Weinbereitung Zügel angelegt. Europäisches und nationales Weinrecht beruhen auf dem Grundsatz, dass nur solche oenologische Verfahren erlaubt sind, die den Charakter eines (unbehandelten) Weines nicht beeinträchtigen. Und im Bundestag wurde im Gesetzgebungsverfahren, in Protokollen nachlesbar, immer wieder betont, dass alle Vorschriften die Erhaltung des Kulturgutes Wein zu sichern haben. Konkret heißt dies: Jede künstliche Einwirkung hat sich auf das unbedingt notwendige Maß zu beschränken, die Art eines Weines zu unterstützen, naturbedingte Mängel begrenzt mit weinnahen Stoffen auszugleichen (Anreicherung, Entsäuerung), die Lagerfähigkeit zu erhalten (Schwefelung) Gesundheitsschäden zu verhindern oder nur „kosmetisch“ einzuwirken (Schönung). Werden die entsprechenden Ge- und Verbote in der Praxis beachtet (Weinkontrolle und Qualitätsprüfung sollen dies sichern),



*Edelstahlfässer  
und trotzdem  
Handwerk*

*Foto: Bettina Siée*



sind die Chancen für „Fabrikation nach Käuferwunsch“ gering. Das ist nicht nur Verbraucherschutz sondern auch Weinkultur.

### **Naturwein und Zuckering**

Die Anschauungen, was nach diesen Leitlinien verbotene Behandlung sei, haben sich allerdings auch gewandelt, und damit das weinkulturelle Verständnis. Noch 1873 beurteilte das Reichsgericht die Nasszuckering (Zugabe von in Wasser gelöstem Zucker) als Weinfälschung. Später wurde sie aber aus wirtschaftlichen Gründen beschränkt zugelassen, jedoch 1985 auf Drängen der EU endgültig verboten (Wasser im Wein!). In schlechten Jahren dürfen aber unverändert bestimmte Verfahren Wein verkaufsfähig machen, so die Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Zugabe von Saccharose oder die Entsäuerung. Die soziale Komponente (Erhalt von Winzerexistenzen, damals vor allem an der Mosel), stoffliche und zeitliche Auflagen ließen dies vertretbar erscheinen, ein eben noch tragbares Zugeständnis. Fortschreitende Klimaerwärmung lässt diese „Grenzmaßnahmen“ allmählich entbehrlich werden.

Jenes Grundverständnis als auch weinkultureller Wertmaßstab waren auch die Grundlage des einst hochgeschätzten (ungezuckerten) Naturweins. Er bestimmte bis in die 1930er Jahre das deutsche Weindenken bis das geltende neue Weingesetz den Begriff durch die Prädikatsbezeichnungen (von Kabinett bis Eiswein), als Indikatoren für nicht angereicherten Wein, ersetzte (weil Wein im strengen Sinne nie „natürlich“ ist.). Als ideeller Bestandteil einer naturnahen Weinkultur bleibt er aber in Erinnerung.

Ähnliche Erwägungen der Arterhaltung führten auch zur Begrenzung des Restzuckers im Wein, als die „süße Welle“ das Kulturgut Wein gefährdete. Nur der Vollständigkeit halber sei dies hier, ohne ausführliche Darstellung, erwähnt.

### **Barrique und andere „Innovationen“**

Als markantes Beispiel für den Widerstreit zwischen wirtschaftlichen Interessen und vom Kulturgedanken bestimmter Weinbereitung ist ein nicht diskussionsfreies Verfahren zu

nennen: Die zunächst verbotene, dann von der Weinwirtschaft gegen den Gesetzgeber „ertrotzte“ Lagerung von Wein im Barriquefass, um ihm eine besondere Geschmacksnote zu verleihen. Bei dieser Nachahmung wird ein von Natur nicht vorhandener Typ erstrebt. Wenngleich solche Produkte nicht schlecht verkauft werden und es nicht gerne gehört / gelesen wird: Das Verfahren kommt einer mit Weinkultur und den sie begleitenden Prinzipien unvereinbaren Verfälschung gleich. Erst recht gilt dies für die einfachere Methode des Zusatzes von Holzchips (bei Prädikatswein verboten), und schließlich, als Folgeschritt der Manipulation, die derzeit verbotene Beigabe von synthetischen Aromen.

Die Barrique-Thematik ist hier nur als symptomatisch für den Versuch genannt, über naturwidrige Methoden neue Käufer zu gewinnen. Noch weiter reichen in Übersee praktizierte Verfahren, bei denen Wein in seine Bestandteile zerlegt und beliebig zu neuen Weintypen zusammengesetzt wird (Schleuder-Kegel-Kolonne).

Es ist nach alledem unververtretbar und weinkulturwidrig, auch als oenologischer Trend weinrechtlich bedenklich, wenn Winzer sich, allein oder als Team, „Weinmacher“ nennen. „Machen“ hieß einst, Kunstwein herstellen (Winzerspruch: „Wer macht, der sitzt“). Trotz gewissem Bedeutungswandel ist das Verb noch immer ein Bekenntnis zu „freier, schöpferischer Gestaltung“. Wein wird nicht „gemacht“, zum Konsum hergerichtet, sondern fachkundig gepflegt und zur Abfüllung gebracht. Ist nichts anderes gemeint, sollte auch um der Weinkultur willen auf das so modern anmutende Wort verzichtet werden.

## Weinverkostung und Trinkkultur

Ihrem inneren Wesen nach ist Gegenstand der Weinkultur im Alltag nicht so sehr das oben aufgezeigte, mitbestimmende Element rechtlich gesicherter Weinbereitung, sondern die Art und Weise, wie der Weintrinker mit dem Wein umgeht.

Vom fröhlichen Zecher bis zum stillen Genießer, von der Freundes-Weinrunde bis zur





von ausgewählten Kreszenzen gekrönten Familienfeier reicht die Skala. Stärker als früher, durch vermehrtes Weinwissen (Seminare, Volkshochschulen, Weinproben beim Winzer) ermöglicht, geht das bloße Genießen, die Freude an der Wirkung des Weines, in die nüchtern-prüfende, sensorische Analyse über, die Erfassung der Weinelemente. Der emotionale Sektor wird verlassen, der intellektuelle betreten. Wein wird zum seziierten Objekt. Die Doppelfunktion der Verkostung ist gewinnbringend, ergänzt sich. Geht die nicht gründelnde Art zugunsten der kritisch bewertenden allerdings verloren, ist dies auch ein Verlust an Weinkultur. Denn diese ist vom „Erlebnis Wein“ nicht zu trennen.

Weinkonsum kann auch Weinunkultur sein (in Rheinhessen leider erlebte Beispiele): Trinken aus dem Tetrapack (mag er für Freizeitbelange handlich sein), aus der Flasche (wie Bier oder Wasser), der (von einer Band sogar besungene) Cola-Schoppen oder eine Beerenauslese wie Schnaps hinunterstürzen mit dem anschließenden Verlangen an die Ausschankhilfe: „Noch so ein Glas!“.

### **Geschmackswandel als Zeiterlebnis**

Sehr auffällig und noch immer aktuell ist der Wandel im Geschmack im Allgemeinen, das Barrique-Thema ausgeklammert. Er ist gewiss nicht nur, aber doch auch eine Generationenfrage. Aber schon lange ist die einst dominierende Vorliebe für alte, gar edelfirne Weine, aus der Schatzkammer hervorgeholt, der Bevorzugung frischer, junger Weine gewichen. Oxidativer Ausbau, der die Alterung des Weines ermöglicht, vom Kenner ab der Jungweinprobe interessiert verfolgt, ist als unerwünscht fast völlig entfallen. Reduktive, Luftkontakt möglichst vermeidende Weinbereitung mit Kohlensäurerhalt, auch durch die Art des Verschlusses begünstigt, den traditionellen Korken, trotz teils noch konservativem Beharren, weit-

gehend verdrängend, schafft einen anderen, weinrechtlich erlaubten Weintyp. Der seriöse ältere Herr unter den Weinen ist uninteressant geworden. Ein Stück Weinkultur, das Erlebnis der Weinentwicklung, geht zugunsten des frühen, raschen Genusses verloren.

Mit den alten Weinen verschwunden sind auch Räume und Gefäße, in denen sie zelebriert wurden. Butzenscheiben in dämmerigen Weinstuben sind hellen Glaswänden, die den Blick nach draußen zulassen, gewichen. Der Römer als Weinglas mit standfestem, braunem oder grünem Fuß wurde abgelöst durch farblose, langstielige Weingläser mit hohem Kelch, darin der Wein zur Degustation geschwenkt werden kann. Die Entwicklung der Trinkgefäße gehört zu den weinkulturell interessantesten, aufschlussreichsten Themen, in vielen Ausstellungskatalogen nachzuempfinden. Hier kann sie als bedeutender Teil des Wandels der Weinkultur nur hinweisend erwähnt werden.

## Fazit und Ausblick

Zurück zur Titelfrage: Weinkultur ist kein verstaubter Begriff, kein Anachronismus, kein folkloristisches Anhängsel der Weinszene. Ihre Normen wandeln sich, ihr Grundgehalt aber nicht. Zur Bewahrung der Weinkultur gehört, dass man den Begriff nicht missbraucht, banalisiert, vordergründig ausnutzt. Weinkultur muss belebt werden und darf nicht vor allzu innovativer Weinbereitung kapitulieren, verdorren. Sie ist der Gegenpol zu Drucktanks, Fließbandabfüllung, Supermärkten, die als gewandelte Arten der Herstellung und Vermarktung nicht verteufelt werden sollen. Weinkultur ist die Möglichkeit, Wein als ein besonderes, unvergleichliches Genussmittel auszuweisen, das nicht süchtig macht, sondern „des Menschen Herz erfreut“, wie die Bibel weiß. Weinkultur ist in Zeiten totalen Erfolgsstrebens und des Überangebots an Freizeitaktivitäten ein heilsamer Ruhepunkt. Der Wahlspruch der Weinbruderschaft Rheinhessen, auch 44 Jahre nach der Gründung noch als persönliches Glaubensbekenntnis verstanden, besagt es: „In Vino Salvatio!“ Das heißt: Der Wein befreit von den Bedrängnissen (Sorgen) des Lebens. Auch das ist Weinkultur. •

*(Quelle: Heimatjahrbuch des Landkreises Alzey-Worms 2015)*



## Ehrenpreis der Weinbruderschaft für das Weingut Spiess

Von Bernd Kern

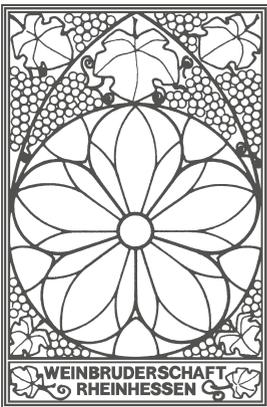
Im Rahmen der Landesweinprämierung wurde die hervorragende Qualitätsarbeit der Winzerinnen und Winzer aus Rheinhessen ausgezeichnet. Im Kurfürstlichen Schloss in Mainz überreichten Kammerpräsident Norbert Schindler, die rheinhessische Weinkönigin Isabelle Willersinn sowie zahlreiche Stifter die begehrten Preise.

Für seine hervorragenden Leistungen bei der Weinprämierung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz erhielt das Weingut Spiess aus Bechtheim den Ehrenpreis der Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen. Bruderrat Hans-Günther Kissinger überreichte den Brüdern Christian und Johannes Spiess das Symbol der Weinbruderschaft Rheinhessen als Anerkennung für diesen großen Prämierungserfolg.

Das Weingut Spiess hat eine lange Tradition, die sich bis ins Jahr 1509 zurückverfolgen lässt. Heute werden 29 Hektar Reben bewirtschaftet – im Sortenspiegel führt der Riesling, vor Weißburgunder und Spätburgunder. Jürgen Spiess leitet das Weingut zusammen mit seinen Söhnen. Johannes Spiess hat bei den Weingütern Keller in Flörsheim-Dalsheim und Knipser in Laumersheim gelernt, Christian Spiess bei Wagner-Stempel in Siefersheim und Philipp Kuhn in Laumersheim.

Das Credo der Familie „Wir bewirtschaften unsere Weinberge so, dass der Boden in seiner Natürlichkeit erhalten bleibt und auch nachfolgende Generationen hier noch Wein anbauen können“ wird intensiv gelebt. Als erstes Weingut in Rheinhessen ist Familie Spiess dem Verein „Fair'n Green“ beigetreten – einem Zertifizierungssystem für nachhaltigen Weinbau.

Rheinhessen konnte im Prämierungsjahr 2014 wieder mit einem beeindruckenden Ergebnis aufwarten: Mit 6 394 Weinen von 469 Betrieben wurde die zweithöchste Teilnehmerzahl seit 1985 erreicht. Dies bedeutet, dass 20 Prozent aller geprüften Weine zur Landesweinprämierung angestellt wurden. Belohnt wurden die Anstrengungen der Betriebe mit einer rei-



chen Medaillenernte: 1 824-mal Gold, 2 205-mal Silber und 1 474-mal Bronze. Die sehr hohe Prämierungsquote von 86 Prozent zeigt die großartige Leistung der Winzer – insbesondere vor dem Hintergrund des herausfordernden Jahrgangs 2013, der die Anstellungen dieses Wettbewerbs dominierte.

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ist Ausrichter der Landesprämierung für Wein und Sekt. Es ist der größte Weinwettbewerb in Deutschland. Sechsmal im Jahr haben Weingüter, Erzeugergemeinschaften und Kellereien Gelegenheit, ihre besten Erzeugnisse von einer unabhängigen Fachjury prüfen und bewerten zu lassen. Diese vergibt nach einer verdeckten Probe bei entsprechend hohen Punktzahlen die



*Kammerpräsident Norbert Schindler, Preisträger Johannes Spiess, die rheinhessische Weinkönigin Isabelle Willersinn, Preisträger Christian Spiess sowie Bruderrat Hans-Günther Kissinger, der den Preis der Weinbruderschaft überreicht hatte (von links). Foto: Volker Oehl/Rheinessenw. e.V.*

Medaillen, die dann als Siegel 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 Staatsehrenpreisen sowie mit Ehrenpreisen der Wirtschaft und der Institutionen honoriert. ●

### Verleihung des Mittleren Symbols 2014

*Brudermeister Otto Schätzel verlieh das Mittlere Symbol an:*

#### **Dr. Helmut Finger**

*ehemaliger Leiter der SLVA Oppenheim und langjähriger zweiter Vorsitzender des Deutschen Weinbaumuseums, anlässlich seines 80. Geburtstages am 4. Juni 2014*

#### **Oliver Stiess**

*neuer Ordensmeister der Weinbruderschaft der Pfalz, Schatzmeister der GDW, anlässlich seiner Ernennung zum Nachfolger von Dr. Fritz Schumann am 14. November 2014 (Kulturseminar der Weinbruderschaft Rheinhessen)*

#### **Dr. Fritz Schumann**

*neuer Großmeister der Weinbruderschaft der Pfalz, anlässlich seiner Ernennung zum Großmeister und seines 75. Geburtstages am 3. Dezember 2014*

### Verleihung des Kleinen Symbols 2014

*Brudermeister Otto Schätzel verlieh das Kleine Symbol an:*

#### **Hans Spengler**

*anlässlich seines 75. Geburtstages am 5. Juni 2014*

#### **Jörg Johannson**

*Bruderrat und Schatzmeister der Weinbruderschaft Rheinhessen, anlässlich seines 70. Geburtstages am 4. Oktober 2014*



*Weinbruder Ingo Steitz aus Badenheim, Präsident des Weinbauverbandes Rheinhessen (Mitte), erhält von Weinbauministerin Ulrike Höfken (rechts) das Bundesverdienstkreuz. Friederike Keller-Steitz (links) freut sich mit ihrem Mann über die hohe Auszeichnung.*

*Foto: Franz Froeßl, mulewf.*

## Weinbruder Ingo Steitz mit Bundesverdienstkreuz geehrt

Von Bettina Siée

Am 8. Oktober 2014 wurde Weinbruder Ingo Steitz aus Badenheim, der Präsident des Weinbauverbandes Rheinhessen und langjährige Vizepräsident des Bauern- und Winzerverbandes Rheinland-Pfalz Süd mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet. Überreicht wurde die Ehrung durch die rheinland-pfälzische Weinbauministerin Ulrike Höfken.

Ingo Steitz setzt sich seit Jahrzehnten für die Landwirte und Winzer seiner Heimatregion ein. Bereits in jungen Jahren war er von 1980 bis 1984 Vorsitzender der Rheinhessischen Landjugend und von 1983 bis 1987 Vorsitzender des Bundes der Deutschen Landjugend. Seit 1992 bringt Ingo Steitz seinen Sachverstand als erster Vizepräsident des BWV Rheinland-Pfalz Süd ein. Seit 2003 ist Steitz Präsident des Weinbauverbandes Rheinhessen. Darüber hinaus engagierte er sich von 1993 bis zur Fusion der Landwirtschaftlichen Sozialversicherung zu einem Träger der Länder Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland als alternierender Vorsitzender in der Landwirtschaftlichen Sozialversicherung. Außerdem setzt er sich im Aufsichtsrat der Raiffeisen-Waren-Zentrale (RWZ) und der Mainzer Volksbank für die Belange der Landwirtschaft und des Weinbaus ein.



Stölzle  
Lausitz  
born in fire

*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](http://www.stoelzle-lausitz.com)

[office@stoelzle-lausitz.de](mailto:office@stoelzle-lausitz.de)

## Öchslewutz & Killerhefen

### Wein-Cartoons aus Rheinhessen

Ehrenbrudermeister Professor Dr. Hans-Jörg Koch erfreut wieder mit einem neuen Buch. Dieses Mal Wein-Cartoons aus Rheinhessen, illustriert von Ehrhard Hütz. Was um alles in der Welt ist eine "Öchslewutz"? Und was macht Hefe so gefährlich? Diese und andere Fragen beantworten die beiden Autoren des neuesten Werks aus dem Verlag Matthias Ess.

Professor Koch, renommierter Weinrechtler und Rheinhessenkenner hat gemeinsam mit dem Künstler Ehrhard Hütz einen Cartoon-Band über die Eigenheiten seiner rheinhessischen „Landsleute“ verfasst. Mit hinter sinnigem Humor vermitteln sie Informationen über die Region und den Wein. Die oft ironischen Texte sind durch Illustrationen von Ehrhard Hütz bereichert. In der zweiten Hälfte des Buches präsentieren die beiden Autoren Rätsel-Cartoons. Mit Phantasie und sprachlicher Findigkeit können sich die Leser einen Spaß draus machen, aus den Zeichnungen doppeldeutige Begriffe zu erraten.

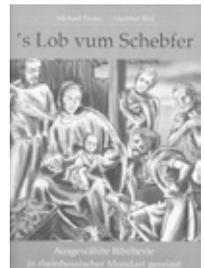


*Prof. Dr. Hans-Jörg Koch  
und Ehrhard Hütz  
Öchslewutz & Killerhefen  
Wein-Cartoons  
112 Seiten, Hardcover  
Preis: 24,80 Euro  
Verlag Matthias Ess  
Bad Kreuznach 2014  
ISBN 978-3-935516-96-9  
Größe: 214 x 285 mm,  
[www.leinpfad-verlag.com](http://www.leinpfad-verlag.com)*

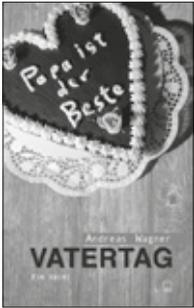
## ‘s Lob vum Schebfer

„‘s Lob vum Schebfer“, so heißt das neue, 176 Seiten umfassende Büchlein von Weinbruder Dr. Michael Finzer aus Wallertheim und dem Wormser Mundartexperten Hartmut Keil. Bereits im letzten Jahr war ein Bibelmundartbüchlein von den beiden erschienen mit dem Titel „...die wissen jo ned, was se machen“. Im kleinen „Biebelsche“ sind alle 25 Bibelstellen in rheinhessischer Mundart gereimt und von Werner Hartmann, Mainz, passend illustriert. Die ins Rheinhessische übertragenen Texte laden dazu ein, biblische Geschichten aus einer anderen Perspektive zu hören und zu verstehen. Die beiden Rheinhessen spannen einen weiten Bogen mit biblischen Themen aus dem Alten und Neuen Testament.

Pro verkauftem Buch spenden die Autoren 0,25 Euro an den Förderkreis für Kirchenmusik an der Saalkirche Ingelheim. Das Buch ist in ausgewählten Buchhandlungen in Rheinhessen und bei den beiden Autoren erhältlich.



*Michael Finzer und  
Hartmut Keil  
„‘s Lob vum Schebfer“  
Bibeltexte in rheinhessischer  
Mundart gereimt  
176 Seiten mit 15 Illustrationen,  
Broschur,  
Format A6  
Preis: 8,25 Euro  
[www.Bibelmundart.de.vu](http://www.Bibelmundart.de.vu)*



## Vatertag. Ein Krimi

Weinbruder und Bruderrat Andreas Wagner hat seinen siebten Krimi geschrieben. „Vatertag“ heißt das neue Werk, in dem Paul Kendzierski ermittelt. Kendzierski ist Kult und wird von seinen Fans geliebt, was für den Leinpfad-Verlag Anlass war, für ihn eine eigene Facebook-Seite anzulegen:

„<http://www.facebook.com/kendzierski.krimis>“

Worum geht's in Vatertag? Der angesehene Bauunternehmer Viktor Reichwein verschwindet spurlos. Seine Frau Birgit und sein Sohn Ronald sehen jedoch keinen Grund zur Sorge, denn hatte sich Reichwein nicht schon öfter Auszeiten mit blutjungen Frauen gegönnt? Diesmal gibt es selbst nach einer Woche kein Lebenszeichen von ihm und der Nieder-Olmer Bezirkspolizist Paul Kendzierski beginnt zu ermitteln. Dabei ist dieser mal wieder mit seinem Privatleben beschäftigt: schließlich ist Kendzierski schwanger und trifft – o wie peinlich! – beim ersten Vatertagsausflug seines Lebens auf seinen Chef, Bürgermeister Erbes. Gut nur, dass ein anderer Vater in spe ihn dann zu einer Weinprobe auf den Windhäuser Hof einlädt.

*Andreas Wagner*

*Vatertag. Ein Krimi*

*256 Seiten, Broschur*

*Preis: 9,90 Euro*

*Leinpfad Verlag*

*Ingelheim 2014*

*ISBN 978-3-942291-83-5*

*www.leinpfad-verlag.*

**„Der Wein wirkt stärkend auf  
den Geisteszustand, den er vorfindet:  
Er macht die Dummen dümmer,  
die Klugen klüger“**

**Jean Paul**

## Wichtige Geburtstage im Jahr 2015

Zusammengestellt von Peter Benk

### 70 Jahre

Hans Jürgen Burkhardt · Walter Fröbisch · Dr. Herbert Goller ·  
Hans-Günther Kissinger · Fred Richter · Heinz-Hermann  
Schnabel · Hermann Werner Wolf

### 75 Jahre

Dr. Eberhard Back · Horst Dorée · Achim Herb · Otto Richard  
Michel · Rudolf de Millas · Burkhard Peter Rall · Theo Scherer

### 80 Jahre

Dr. Otmar Bauer · Karl-Wilhelm Müller · Richard Sebastian ·  
Horst Vollmer

### 85 Jahre

Dr. Helmut Frey

### 86 Jahre und älter im Jahr 2015

Wilfried Geil · Erwin Kadisch · Friedrich Kurz · Dr. Helmut  
Menke · Dr. Claus Prüver · Dr. Armin Ruppert · Volker Schätzel  
· Otto Walz · Hermann Werner Wolf

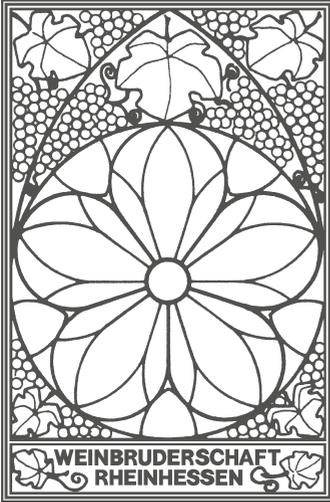
### 90 Jahre

Oswald Steiner · Friedrich Wirth

## Mitgliederstatistik

<b>Mitgliederzahl am 1. Januar 2014</b>	<b>350</b>
davon passive Mitglieder	10
Neuaufnahmen am Frühlingsfest 2014	10
Kündigungen zum 31.12.2014	2
verstorben im Jahr 2014	0
<b>Mitgliederzahl am 31. Dezember 2014</b>	<b>358</b>
davon passive Mitglieder	9

### Namentlich ergeben sich die Veränderungen:



#### Neuaufnahmen (10)

Martin Dümmler, Alzey · Walter Fröbisch, Alzey · Wolfgang Knura, Alzey · Michael Loidl, Mainz · Jan Metzler, Dittelsheim-Heßloch · Axel Müller, Flörsheim-Dalsheim · Wilfried Rutschmann, Worms · Ullrich Schiffer, Alzey · Leonhard Schneider, Alzey · Dr. Stefanie Wagner, Mainz

#### Kündigungen (2)

Reinhard W. Knobloch, Albig · Michael Lattreuter, Nierstein

#### Verstorbene Mitglieder

Im Jahr 2014 sind keine Mitglieder verstorben

#### Mitglieder des Bruderrates (15):

Brudermeister Otto Schätzel, Nierstein · stellvertretender Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit, Framersheim · Andreas Hattemer, Gau-Algesheim · Rainer Böß, Sprendlingen · Anne Jaeger, Harxheim · Jörg Johannson, Nierstein · Klaus Kappler, Ensheim · Bernd Kern, Esselborn · Hans-Günther Kissinger, Alsheim · Tobias Kraft, Nieder-Wiesen · Andreas Mohr, Lonsheim · Dr. Henning Münch, Oppenheim · Dr. Andreas Schreiber, Worms-Abenheim · Bettina Siée, Bornheim · Dr. Andreas Wagner, Essenheim

## 200 Jahre Rheinhessen – Weinkultur stiftet Identität

**6. Januar 2015** Weinzirkel am Dreikönigstag  
Wörrstadt

**6. Februar 2015** Jungweinprobe  
Bornheim

**21. April 2015** Kennenlernveranstaltung für die  
neuen Weinbrüder und Weinschwester  
in der Domäne in Oppenheim

**2. Mai 2015** Frühlingsfest und Mitgliederversammlung  
Zornheim

**4. Juli 2015** Familienwandertag  
Ingelheim

**16. August 2015** Weinzirkel am St. Rochustag  
Sprendlingen

**September 2015** Weinbergshäuschen-Prämierung

**31. Oktober 2015** Herbstfest  
Nierstein

**14. November 2015** Tagung zur Weinbaugeschichte im Rahmen des  
22. Weinkulturseminars Oppenheim

*Stand 16. Dezember 2014 / Änderungen vorbehalten!*

**Geplante Jahresthemen:**

**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.