

**WEINBRIEF 2006**

## „Wein schafft Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele“

Von Klaus W. Grundstein



**D**ass der Genuss eines guten Glases Wein grundsätzlich zum Wohlbefinden beiträgt, äußert sich bereits im Trinkspruch „Zum Wohl“ oder „Gesundheit“!

Weintrinker bringen damit die positiven Auswirkungen maßvollen Weinkonsums auf das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Lebensfreude des Menschen zum Ausdruck, was durch eine Vielzahl wissenschaftlicher Studien in jüngerer Zeit eindrucksvoll bestätigt wird. Gleichzeitig werden Erlebnisfähigkeit, künstlerische Kreativität und tieferes Empfinden für die schönen Dinge des Lebens gefördert. Kein anderes Getränk kann Spannungen besser lösen. Der Weingenuss sollte somit Teil eines Lebensstils sein, der bewusst gepflegt wird und Missbrauch meidet.

Der Wein ist seit Jahrtausenden Bestandteil der abendländischen Zivilisation. Er hat ihre Geschichte begleitet und hat in den Vorstellungen der Menschen auch etwas mit Liebe zu tun, was uns viele antike Kunstwerke, die Bacchus und Amor gemeinsam darstellen, beweisen. Zudem hat er eine liebesfördernde Wirkung, er entspannt, enthemmt, stimuliert, macht kontaktfreudig und befreit von seelischem Druck.

Und beim Schreiben dieser Zeilen erinnerte ich mich an den chilenischen Dichter Pablo Neruda (1904-1973), der in der „Ode an den Wein“ beschreibt, dass der Wein mehr ist als nur ein Getränk:

*Ich liebe beim Gespräch  
auf dem Tisch das Licht einer Flasche  
verständigen Weines.  
Man trinke ihn und gedenke  
bei jedem Tropfen Gold,*

### Impressum:

Herausgegeben von:

Bruderrat der Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen

Sitz: Oppenheim am Rhein

Sekretariat: Liane Jünger, Wormser Str. 162, 55276 Oppenheim

Tel. 06133/930320

Sekretär: Bernd Kern, Otto-Lilienthal-Str. 4, 55232 Alzey

Tel. 06731/951074-0

Redaktion: Klaus W. Grundstein, Frank Doka, Axel Poweleit, Tobias Kraft

Die neue Internet-Adresse ist:

[www.weinbruderschaft-rheinhessen.com](http://www.weinbruderschaft-rheinhessen.com)

Fotonachweis: siehe jeweilige Bildunterschrift; Nachruf Kersting: Klaus Benz, Nachruf Becker: Weinbruderschaft der Pfalz; Impressionen: Rheinhessenwein, DWI, Bildagenturen

Druck: Druckerei Wolf

Gestaltung: Adler & Hubert, hauptsache: design

Die Umschlag-Vorderseite zeigt die steinerne Maßwerk-Rose der Stiftskirche St. Katharinen 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.

*dass der Herbst es gewirkt,  
bis angefüllt die Gefäße mit Wein,  
und es lerne der dumpfe Mensch  
bei der Verrichtung jeglichen Tuns  
sich der Erd zu erinnern und seiner Verpflichtung:  
zu verkünden der Früchte Lobgesang.*

Der deutsche Chemiker Justus von Liebig (1803-1873) fasste seine Erkenntnisse über den Wein als „biologisch komplexe Einheit“ wie folgt zusammen:

*„Als Mittel, der Erquickung, wo die Kräfte des Lebens erschöpft sind,  
der Befeurung und Steigerung, wo traurige Tage zu verbringen sind,  
der Korrektur und Ausgleichung, wo Missverhältnisse in der  
Ernährung und Störungen im Organismus eingetreten sind und als  
Schutz gegen vorübergehende Störungen durch die unorganische  
Natur – wird der Wein von keinem Erzeugnis der Kunst oder Natur  
übertroffen“.*

Alexander Fleming (1881-1955), britischer Bakteriologe, der 1928 die bakterientötende Wirkung des Penicillins entdeckte und damit die Voraussetzungen für eines der wirksamsten und am häufigsten eingesetzten Arzneimittel in der Geschichte der Medizin schuf, stellt fest:

*„Penicillin mag sehr wohl in der Lage sein, menschliche Wesen zu heilen  
– aber der Wein macht den Menschen glücklicher“.*

Schriftsteller Thaddäus Troll (1914-1980) trifft den Nagel auf den Kopf mit:

*„Der Wein hilft uns, die Dämonen zu vertreiben, die sich auch in aufgeklärten Zeitaltern noch einstellen“.*

Erwähnen will ich noch das Versprechen Gottes aus dem Erntedank-Gebet:

*„O Herr, Du lässt Deine Sonne aufgehen über unseren Weinbergen, auf  
dass ihr Strahl hundertfältig unsere Trauben reife. Du lässt Deinen  
Regen strömen und herrschest über die Winde nach Deinem  
Wohlgefallen. Aus Deinen Händen empfangen wir die Gaben unserer  
Erde – Brot und Wein – damit Dein Versprechen dem Menschen erfüllt  
werde, dass er Brot von der Erde gewinne und Wein, der des Menschen  
Herz erfreut“.*

Dies unterstreicht auch Dr. Martin Luther in einer seiner Tischreden:

*„Man soll den Gästen einen guten Trunk geben, dass sie fröhlich werden,  
denn die Schrift sagt: Das Brot stärkt des Menschen Herz, der  
Wein aber macht ihn fröhlich“.*

Die vielen positiven Eigenschaften maßvoll genossenen Weines fokussierte unsere Weinbruderschaft treffend mit dem Jahresmotto

**„Wein schafft Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele“.**

Zur Definition von „Wohlbefinden“ noch schnell ein Blick ins Lexikon Wikipedia, der freien Enzyklopädie:

Als „Wohlbefinden“ bezeichnet man einen Zustand subjektiv empfundener Gesundheit und Freiheit beim Menschen.

Verschiedene äußere und innere Faktoren beeinflussen das Wohlbefinden. Äußere Faktoren sind physikalische Umgebungsbedingungen (Temperatur, Licht, Lärm und andere) und das soziale Umfeld (zum Beispiel das Vorhandensein und Verhalten von Bezugspersonen). Zu den inneren Faktoren zählen Ernährungs- und Flüssigkeitshaushalt, Antrieb, geistige und körperliche Frische und Krankheitssymptome, wie zum Beispiel Schmerzen.

Ein weiterer wichtiger Faktor für Wohlbefinden ist die Freiheit: Der subjektiv empfundene Spielraum, die physikalischen und sozialen Umgebungsbedingungen zu verändern, beziehungsweise eine gegenwärtige Umgebung zu verlassen und eine andere Umgebung aufzusuchen.

Eng verbunden mit dem Begriff des Wohlbefindens ist der Begriff der Zufriedenheit. Wohlbefinden geht über Zufriedenheit hinaus, indem letztere sich auch unter ungünstigen und unabänderlichen Bedingungen einstellen kann (der Mensch findet sich ab). Wohlbefinden impliziert die Freiheit, sich nicht abfinden zu müssen.

Unterscheiden lassen sich aktuelles und habituelles Wohlbefinden. Aktuelles Wohlbefinden bezeichnet das momentane Erleben einer Person, wie positive Gefühle, während das habituelle Wohlbefinden das für eine Person typische Wohlbefinden darstellt.

*Weitere Unterteilungsmöglichkeiten sind:*

Das physische Wohlbefinden = positive körperliche Empfindungen, z.B. Vitalität, angenehme Müdigkeit.

Das psychische Wohlbefinden = positive Gefühle, Stimmungen und Beschwerdefreiheit, z.B. Freude.

Das soziale Wohlbefinden = positive subjektive Einschätzung der sozialen Kontakte, sozialen Unterstützung.

Das Gegenteil ist die „Befindlichkeitsstörung“ (umgangssprachlich auch als „Unwohlsein“ bezeichnet). Dies meint eine Form von Übelkeit, die rein subjektiv empfunden wird und keinen Krankheitswert hat. Ihr Gegenteil ist das „Wohlbefinden“.

Mit dem Jahresmotto setzte die Weinbruderschaft Rheinhessen wieder deutliche Akzente bei ihren sehr gut besuchten Veranstaltungen im Laufe des gerade geendeten Kalenderjahres 2006, auf die wir wieder im Weinbrief zurückblicken.

Wir berichten u. a. auch über das 18. Treffen der Deutschsprachigen Weinbruderschaften (GdW) in Wien, über den ersten Meinungsaustausch unserer Weinbruderschaft mit dem neu gegründeten Mainzer Weinsenat und unseren zukünftig zu vergebenden „Weinkulturpreis“. Die „statistischen Daten“ sind traditionsgemäß ebenso nachzulesen wie der momentane Stand der Veranstaltungstermine 2007.

Besonders gefreut haben wir uns über den Gastbeitrag zu unserem Jahresmotto von Scheurebe-Preisträger Karl Kardinal Lehmann, Bischof zu Mainz und über den Beitrag unseres Sekretärs Bernd Kern zum 90. Geburtstag der Scheurebe. Dies gilt aber auch für die Beiträge und Gedichte von Mitgliedern unserer Weinbruderschaft zum diesjährigen Weinbrief.

An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön allen, die mit Beiträgen und Fotos zur Gestaltung dieses Weinbriefes beigetragen haben.

Im November erhielten wir die traurige Nachricht über den Tod unseres hoch geschätzten und sehr verdienten Altbrudermeisters Dr. phil. Hans Kersting, der am 16. November verstorben war. Ihm zu Ehren nahmen viele von uns am Trauergottesdienst in der Kirche Sankt Stephan zu Mainz teil. Seine Verdienste um die Weinkultur in Rheinhessen und

sein Wirken für die Wein- und Kulturlandschaft unserer Region werden unvergessen bleiben. Seine Gedanken tragen wir weiter. Er möge ruhen in Frieden.

Liebe Leserinnen und Leser, unser Jahresmotto für 2007

**„Silvaner und Portugieser – Sinnbilder Rheinhessens“**

wird wieder besondere Akzente setzen. Freuen Sie sich drauf! Beim Frühlingsfest steht dann eine Grundsatzentscheidung an. Abzustimmen ist, ob zukünftig auch Frauen in die Weinbruderschaft aufgenommen werden.

Die Lektüre dieses Jahresrückblickes möge bei einem guten Glase Rheinhessenwein viele schöne Erinnerungen an unsere Veranstaltungen und gemeinsam verbrachte Stunden des Jahres 2006 wecken – ganz im Sinne des Jahresmottos:

**„Wein schafft Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele“****In vino salvatio**

Oppenheim, im Dezember 2006

*Wein ist unter den Getränken das nützlichste,  
unter den Arzneien die schmackhafteste,  
unter den Nahrungsmitteln das angenehmste.*

*Plutarch, griechischer Philosoph, um 100 n. Chr.*

## Wein ist Wohlbefinden für Körper, Geist und Seele oder Wein und Gesundheit, ein altes und gleichzeitig aktuelles Thema!

*„In vielen Fällen braucht der Mensch den Wein. Er stärkt den schwachen Magen, erfrischt die ermatteten Kräfte, heilt die Wunden an Leib und Seele und entfacht unter Freunden die Lust am Gespräch.“*

**A**ugustinus formulierte diesen Satz vor rund 1600 Jahren. Er hat an Aktualität nichts verloren, sondern hat an Bedeutung in unserer heutigen Gesellschaft sogar noch hinzugewonnen! Warum?

Nie wurde in einer Gesellschaft mehr über Gesundheit, Wellness und Fitness, Wohlbefinden und Sinnhaftigkeit des Lebens diskutiert als heute.

Wir wissen, dass Menschen, die ganzheitlich denken und danach leben, mit sich und ihrer Umwelt im Reinen sind, Harmonie empfinden und letztlich auch genießen können.

Der Wein in einer intakten Kulturlandschaft und der Bezug zur Weinkultur in der Region tragen wesentlich zu einer positiven Grundeinstellung und Genussbereitschaft der Menschen bei. Genussbereite Menschen leben gesünder, sind geselliger, toleranter und bereit zum friedlichen Dialog.

So ist Wein seit Jahrtausenden nicht nur ein medizinischer Beitrag zur physischen Gesundheit der Menschen, sondern auch „Psychohygiene vom Feinsten.“

Wein hilft menschliche Beziehungen aufzubessern, trägt zur Lösung von Konflikten bei, hat stimulierende Effekte auf Geist und Seele, weckt die Freude in uns, fördert geistige Neigungen und aktiviert die Bereitschaft zur Muße und Kreativität zugleich.



Wer gesund genießt hat mehr Lebensfreude und mehr positive Gefühle. Über positive Gefühle gelangen wir in den Zustand des Glücks und der Zufriedenheit, einer der begehrtesten Zustände in modernen Gesellschaften.

Fröhliche und zufriedene Menschen besitzen ein intakteres Immunsystem, eine wirkungsvollere Abwehrfront gegen Viren und Bakterien. Auch hier ist Wein ein perfektes Medium und ein Beweis dafür, dass der Mensch den Wein braucht!

Mit diesen Gedanken möchte ich unser Jahresthema **„Wein ist Wohlbefinden“** unterstreichen.

**Otto Schätzel, Brudermeister**



## Dunkles Licht im Becher

Von Karl Kardinal Lehmann  
Bischof von Mainz

Seit der Antike gehören der Weinbau und die Weinbereitung zum alten europäischen Kulturgut. Wenn die europäischen Völker ein Symbol suchen wollten, das sie alle miteinander verbindet, dann könnte es in der Tat die Rebe sein. Der Wein ist ein uralter Freund des Menschen auf einem schicksalhaften Gang durch eine lange Geschichte. Auch wenn die Archive uns nicht viel über die intime geschichtsträchtige Kraft des Weines in den Fürsten- und Königs sowie Kaiserhöfen verraten, so spricht dies gewiss nicht gegen die weltgeschichtliche Bedeutung des Weines. Was ist beim funkelnden Wein nicht alles geschehen: Ausbrechen von Streit, Entstehen von Kriegen, Ringen um Friedensverträge, Reichen der Hände zur Versöhnung. Es ist aber ein großer Trost, dass der Wein auch dem Volk nicht versagt war. Den kleinen Mann hat er immer ermuntert, ihm in der Mühsal des Alltags Zufriedenheit, ein bisschen Stolz und sicher auch oft den Rausch des Vergessens geschenkt. Vergessen wir die Kranken nicht, die der Wein geheilt oder denen er wenigstens Linderung verschafft hat.

Auch die Bibel belegt uns, dass der Weinstock zu den ältesten Kulturpflanzen gehört, die bis in vorgeschichtliche Zeiten zurückverfolgt werden können. Dabei ist der Wein nicht nur Mittel für das menschliche Genießen, sondern auch Bestandteil des Kults. Er spielt eine vielfache Rolle im Opferwesen und bei den kultischen Festmahlen. Die Bedeutung des Weines wird auch dadurch angezeigt, dass Noah, der Stammvater der neuen Menschheit, zugleich erster Weinbauer war (vgl. Gen 9,20). Im Alten Testament wird der Lobpreis des Weines gesungen. Der Wein erfreut über alle

anderen Getränke hinaus besonders den Menschen (vgl. Ri 9,13). Wein in Fülle gilt als besonderer Segen Gottes (vgl. Gen 27,28.37). Der Weisheitslehrer setzt „Wein“ mit „Leben“ gleich. Der Genuss des Weines hat etwas zu tun mit der Kraft der Weisheit: „Kommt, esst von meinem Mahl, und trinkt vom Wein, den ich mische.“ (Spr. 9,5) „Wein und Bier erfreuen das Herz, doch mehr als beide die Freundesliebe.“ (Sir 40,20) Schließlich wird der Wein zum Sinnbild für die kommenden Heilsgüter. Der Wein ist ein Symbol für das Heil und für den Frieden der Völkerwelt (vgl. Dt 32,33). „Der Herr der Heere wird auf diesem Berg für alle Völker ein Festmahl geben mit den feinsten Speisen, ein Gelage mit erlesenen Weinen.“ (Jes. 25,6)

Die Bibel weiß aber auch um das Verhängnis des übermäßigen Genusses. „Weh euch, die ihr schon früh am Morgen hinter dem Bier her seid und sitzen bleibt bis spät in die Nacht, wenn euch der Wein erhitzt.“ (Jes. 5,11) Immer wieder gibt es Warnungen für den, der dem Wein verfällt: „Ein Zuchtloser ist der Wein, ein Lärmer das Bier; wer sich hierin verfehlt, wird nie weise ... Der Not verfällt, wer Vergnügen liebt, wer Wein und Salböl liebt, wird nicht reich.“ (Spr. 20,1; 21,17; vgl. auch Sir 19,1 ff) Ähnlich ist dies auch im Neuen Testament. Dort kennt man den Wein als Heilmittel: „Trinkt nicht nur Wasser, sondern nimm auch etwas Wein, mit Rücksicht auf deinen Magen und deine häufigen Krankheiten.“ (1 Tim 5,23) Aber gerade auch die Amtsträger, z. B. Bischof und Diakone, werden gewarnt, sich dem Wein hinzugeben (vgl. 1 Tim 3,3. 8). Aber die Mahnung gilt für alle Stände (vgl. Tit 2,3 und 1 Petr 4,3). Verderbliche Wirkungen werden aus der täglichen Erlebenserfahrung aufgezählt: Die Trunkenheit lässt den Menschen taumeln und wanken (vgl. Ps 107,27), sie verursacht Übelkeit (vgl. Jes 28,8; Jer 25,27), trübt die Augen (vgl. Spr 23,29), bringt Bewusstlosigkeit (vgl. Jer 51,39.57), weckt Leichtsinn und Spöttereie (vgl. Hos 7,5), steigert den Zorn (vgl. Sir 31,30), mindert die Schamhaftigkeit (vgl. Klgl 4,21), raubt den Verstand (Hos 4,11), lässt die Trinker verarmen (vgl. Spr 23,21) und macht Menschen mit Verantwortung für andere unfähig zur Ausübung ihres Amtes (vgl. Spr 31,4 f). Die Enthaltung von Wein war jedoch etwas Ungewöhnliches. Sie bezog sich

vor allem auf Wein, der in irgendeiner Beziehung zum heidnischen Kult stand (vgl. Hos 2,10 ff; Dtn 32,38; Dan 1,8). Amtierenden Priestern war der Genuss von Wein verboten (vgl. Lev 10,8-11).

Johannes der Täufer liegt in gewisser Weise auf der Linie einer solchen Ascese, wenn er sich ganz des Weines enthält (vgl. Lk 1,15; 7,33). Im Unterschied zum Täufer hat Jesus Wein getrunken (vgl. Mt 11,19; Lk 7,34). Aber weder Johannes der Täufer noch Jesus können es allen recht machen: Er gilt nun als Fresser und Säufer, wörtlich eigentlich „Weintrinker“. Jesus selber rechtfertigt sein Tun mit dem Hinweis: Solange der Bräutigam da ist, ist die Zeit der Freude (vgl. Mk 2,18 ff). Zugleich zeigt Jesus mit dem Bild des Weines, dass das Neue, das er bringt, unvereinbar ist mit dem Alten. „Auch füllt niemand neuen Wein in alte Schläuche. Sonst zerreißt der Wein die Schläuche; der Wein ist verloren und die Schläuche sind unbrauchbar. Neuer Wein gehört in neue Schläuche“ (Mk 2,22). Möglicherweise liegt der Sinn des Weinwunders bei der Hochzeit zu Kana (vgl. Joh 2,1 – 11) in einer ähnlichen Richtung: Das Gegenüber von Wasser und Wein zeigt an, was Jesus an Neuem gebracht hat.

Schließlich ist das letzte Mahl Jesu nicht denkbar ohne den Wein im Kelch, über den Jesus das Segenswort sprach. Gerade in diesem Zusammenhang blickt Jesus auf die Vollenendung des Reiches Gottes und sagt: „Ich werde nicht mehr von der Frucht des Weinstocks trinken bis zu dem Tag, an dem ich von neuem davon trinke im Reich Gottes.“ (Mk 14,25) Wiederum wird deutlich, wie sehr der Wein zu den endzeitlichen Heilszeichen gehört.

Der Wein ist Symbol. Er ist eine besonders reine, durchsichtige, auf den Schöpfer hin transparente Kreatur. Hölderlin sprach vom dunklen Licht im Becher. In Jesu Abendmahlshandeln gewinnt der Wein seine tiefste Bedeutung und birgt das Geheimnis des Lebens und Sterbens Jesu in sich. „Dann nahm er den Kelch, sprach das Dankgebet, reichte ihn den Jüngern, und sie tranken alle daraus. Und er sagte zu ihnen: Das ist mein Blut, das Blut des Bundes, das für viele vergossen wird.“ (Mk 14,23 f) Der Wein wird zum Sinnbild für das Blut, das heißt für die ganze menschliche

Existenz Jesu, der bald Gewalt angetan wird. Den Wein vor der Kreuzigung, der mit Myrrhe gewürzt ist, lehnt Jesus freilich ab. Er möchte sich in dieser Stunde nicht betäuben lassen.

Damit sind wir bei einem letzten Sinn des Weines in der Schrift angelangt, der nicht ganz fehlen darf. Der Becher mit Wein in der Hand Gottes ist auch ein Bild für das Gericht. Wenn Gott dem Volk Wein zu trinken gibt, legt er ihm etwas Hartes auf. „Du hast dein Volk hart geprüft, du gabst uns betäubenden Wein zu trinken“ (Ps 60,5). Der Becher des Herrn offenbart auch die ganze Bitterkeit und Ungerechtigkeit in der Welt, die aufgedeckt werden muss und kein Erbarmen verdient (vgl. Jer 49,12; Ez 23,31 ff; Hab 2,16; Klgl 4,21; Jer 13,12 ff; 25, 15 ff). Auch diesen Kelch nimmt Jesus zu sich in seinem Leiden. Es ist nicht zufällig, dass Jesu Passion immer wieder auch mit dem Motiv der Kelter verbunden ist. Wir sehen es am besten in den mittelalterlichen Bildern: Der die Trauben stampfende Heiland wird selbst vom Kelterbalken, Sinnbild für das Kreuz, niedergepresst, um mit seinem Blut die Menschheit zu erlösen. Erst recht wäre an das wichtige Bild vom Weinstock und den Reben zu erinnern.

Brechen wir hier ab. Von den ersten bis zu den letzten Seiten begleitet das Symbol des Weines den Weg der Bibel. So spricht gerade die Offenbarung vom Trinken „des Weines des zürnen Gottes, der unverdünnt im Becher seines Zorns gemischt ist (Offb 14,10). Die Bibel enthält eine ganze Natur- und Kulturgeschichte des Weins. Aber in der Mitte aller Aussagen steht die Überzeugung, dass der Wein eine besonders köstliche und kostbare Gabe der Schöpfung ist. Er wird jedoch nicht nur zusammen mit Brot und Öl zu den elementaren Lebensbedürfnissen des Menschen gezählt (vgl. Dtn 8,7 ff), sondern er soll auch das oft mühselige Leben des Menschen steigern. Der Wein ist Gabe und Werk des Schöpfers, der durch dieses Geschenk den Menschen glücklich und zufrieden machen will. Der Wein ist dem Menschen zur Tröstung über der Mühsal seiner Arbeit gegeben (vgl. Gen 5,29; 9,20). Dabei geht es nicht nur um den einzelnen Menschen. Es ist der Inbegriff eines in Gottes Güte geglückten Lebens, wenn ein jeder ohne Angst und Schrecken unter

seinem Weinstock und Feigenbaum sitzen und friedlich seine Nachbarn einladen kann (vgl. 1 Kön 5,5; Mi 4,4; Sach 3,10).

So lädt uns der Wein ein, über unser ganzes Leben nachzudenken. Auch in einer oft grausam entstellten Welt erweist sich Gott von Tag zu Tag als Schöpfer. Der Wein ist von Jahr zu Jahr ein Zeugnis für diese Güte. Darum sagt die Schrift an der vielleicht schönsten Stelle, wo sie über den Wein spricht, dass er „das Herz des Menschen erfreut“ (Ps 104,15). Den Menschen ist der Wein gegeben, um Freude zu bringen. In diesem Sinn verstehe ich auch das Jahresmotto dieses Weinbriefes:

**„Wein schafft Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele“.**

*Der Wein ist ja das Blut der Erde  
und ist in der Erde wie das Blut im Menschen.  
Der Wein heilt ja und macht den Menschen  
mit seiner guten Wärme und seiner großen Kraft froh.*

*Hildegard von Bingen, 1098-1179, Benediktinerin*



## Motto 2006: „Wein schafft Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele“

Weinzirkel am Dreikönigstag der Weinbruderschaft befasste sich mit „Anti Aging“

Von Elke Höhr

Über großes Interesse freute sich Bruderrat Prof. Dr. Axel Poweleit, als er erstmals im neuen Jahr rund 190 Weinbrüder und ihre Gäste in der Albiger Turnhalle zum traditionellen Weinzirkel am Dreikönigstag begrüßen durfte. „Nach 114 Jahren Weingesetz fallen wir um zwei Jahrhunderte zurück“, kommentierte er neue europäische Gesetze zur Einstufung von Wein als reines Lebensmittel, weshalb gerade die Weinbrüder aufgerufen seien, sich entsprechend ihrer Regularien für den Wein einzusetzen.

„Wein schafft Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele“ stellte Brudermeister Otto Schätzel als neues Jahresmotto der Weinbruderschaft zu St. Katharinen vor, mit dem sie sich in den „Masterplan“ der Region Rheinhessen einklinke, eine Weinerlebnis- und Kulturlandschaft im Dialog mit den Menschen, die hier leben oder hierher kommen, um Wein, Landschaft und Menschen zu genießen. Eine Region sei nur dann attraktiv für andere, wenn ihre Bewohner sich wohl fühlen, von ihr überzeugt sind und sich mit ihr identifizieren. Die Weinbruderschaft sehe Rheinhessen auf einem guten Weg des Aufbruchs hin zu einer der erfolgreichsten Wein- und Kulturregionen Deutschlands. Schon im letzten Jahr habe die Weinbruderschaft sich nicht gescheut, auf die Polari-



*Bruderrat Prof. Dr. Axel Poweleit, Brudermeister Otto Schätzel, Referent Dr. Michael Klentze und Bruderrat Hans-Günther Kissinger (von links)*

*Foto: Axel Schmitz*



sierung des Weinmarkts hinzuweisen und über die sogenannten neuen önologischen Verfahren sachlich zu informieren, aus denen mehr Chancen als Risiken für Deutschland erwachsen könnten. Der neue „Rote Faden 2006“ öffne ein weites Feld rund um Genuss und Gesundheit, Harmonie und Freude, Muße, Entspannung, Fröhlichkeit und Ausgelassenheit als Instrumente zur Erhöhung der Lebensqualität, die zu Gesundheit und Fitness beitragen können. Genuss könne Gesundheit, diese wiederum Lebensfreude,

*Im Gespräch zum Jahresthema: Brudermeister Otto Schätzel und Bruderrat Tobias Kraft*  
Foto: Walter Keller

Vitalität, damit mehr Leistungsfähigkeit, Schaffenskraft und höhere Aktivität der einzelnen Menschen fördern und somit zum Erfolg der Region führen. „Es ist längst bekannt, dass dort, wo guter Wein wächst, auch gute Köpfe mit gutem Geist beisammen sind“, denn der Wein sei kein einfaches Konsumgut, sondern Gradmesser für Lebensqualität, Kultur und Faktor des sozialen Lebens, zitierte Otto Schätzel aus der europäischen Wein-Charta.

Nachdem Ortsbürgermeister Günther Trautwein seine Gemeinde vorgestellt hatte, lauschten alle höchst interessiert dem Ehrengast Dr. Michael Klentze, Gynäkologe, Psychotherapeut und Direktor des Klentze-Instituts für Anti-Aging-Medizin in München, der neueste Forschungsergebnisse zum Thema „Fit bleiben im Alter – welche Rolle spielt der Wein dabei“ vortrug. Bis zum Jahr 2050 wird die Zahl der über 80-jährigen von heute 3,2 Millionen auf 9,1 Millionen ansteigen. Jeder Deutsche muss bereits im Jahr 2037 mit 68 Prozent Sozialabgaben rechnen, und dies auch, weil in unserem Gesundheitssystem Krankheiten erst bekämpft werden, wenn sie sich oft über Jahrzehnte hinweg entwickelt haben (Herzinfarkt, Alzheimer) anstatt vorbeugendes Verhalten zu propagieren und unterstützen. „Leben ist Elektronik“, denn der Stoffwechsel funktioniert durch Übertragung von Energie in Form geladener Teilchen, erklärte der Anti-Aging-Experte die Theorie der „Freien Radikale“, die schädlich auf den Organismus wirken. Während wir altern, nehmen genetisch-, stress- oder umweltbedingt Zellveränderungen zu und durch Oxidation oder zunehmende

Mangelverwertung entsteht ein Energieüberschuss in Form dieser Freien Radikale, die unter anderem Zellmembranen angreifen und auch bei Alzheimerkranken vermehrt nachweisbar sind. Der Cholesterin- und Fettstoffwechsel spielt dabei ebenfalls eine wichtige Rolle und ist zwar genetisch vorgegeben, kann aber durch die Ernährung sehr gut beeinflusst werden, indem man auf genügend ungesättigte (Omega III-)Fettsäuren in der Nahrung achtet. Gerade der Rotwein enthält zahlreiche Stoffe darunter Phenole, Anthocyane, Flavane, Cytochrome und verschiedene Säuren, die laut epidemiologischer Studien antioxidativ wirken, die Östrogen- und Blutbildung fördern, Freie Radikale bekämpfen und einen positiven Effekt auf Herz-Kreislaufkrankungen und die Lebensdauer insgesamt ausüben. Speziell die Polyphenole sollen vor Entzündungen, Krebs und Thrombose schützen. Bei Personen mit moderatem Weingenuss (250-500 ml/Tag) reduzierte sich das Risiko an Demenz und Alzheimer zu erkranken, nicht jedoch bei Bier- oder Schnapstrinkern. Außerdem soll Rotwein die Bildung von NOs (Stickoxiden) in Endothelzellen fördern, die wiederum positiv auf die Erweiterung von Gefäßen (Erektion) wirken, empfiehlt der Facharzt „(Rot)wein statt Viagra.“ Dennoch verwies er immer wieder darauf, dass die positive Wirkung des Weins oder anderer Substanzen ebenso wie die Anfälligkeit für bestimmte Krankheiten immer von der genetischen Prädisposition des einzelnen abhängt und deshalb bei jedem Menschen anders ausfallen kann.

Während der folgenden Probe erhielten die Weinbrüder Gelegenheit, diese Ratschläge sogleich anhand verschiedener Kredenzen der Albiger Winzer und Winzergenossenschaft zu befolgen, nachdem sie zuvor mittels Rinderroulade in Rotwein zu Salzkartoffeln und Gemüse eine gute Grundlage geschaffen hatten. Reinhard Knobloch und Andreas Acker stellten die ausgewählten Spätburgunder, Portugieser und neben Weißem Burgunder, Chardonnay und Auxerrois auch einen trockenen Silvaner Kabinett und eine typisch rheinhessische Huxelrebe Auslese und Optima Beerenauslese aus dem Jahr 2003 vor. Eifrige Diskussionen zum Thema Gesundheit und Wein zeigten, dass das neue Motto hochaktuell ist und bleiben wird.

**Ansprache von Brudermeister Otto Schätzel**

Sehr geehrter Herr Dr. Klentze,  
 sehr geehrter Herr Ortsbürgermeister Trautwein,  
 verehrte Gäste, lieber Altbrudermeister Dr. Hans Kersting,  
 lieber Ehrenbruderrat Friedrich Kurz,  
 liebe Weinbrüder aus Nah und Fern!

**H**erzlich willkommen zu unserem traditionellen Weinzirkel am Dreikönigstag unserer lieben Weinbruderschaft Rhein-hessen.

Herzlich willkommen hier in der Turnhalle in Albig, im Herzen des Alzeier Hügellandes, an der Kreuzung der wichtigen Autostraße A61 und A63, die es ermöglichen, dass Millionen Menschen unsere Region durchfahren können.

Albig, das typische Weindorf mit bekannten Gütern und großen Weinlagen mit aktiven Weinbrüdern (6) und guten Weinen, ist ein würdiger Treffpunkt unseres großen Neujahrskreises, wo man sich von Herzen ein gutes Neues Jahr wünscht.

**Prost Neujahr, es möge nützen.**

In Vino Salvatio, Wein ist Wohlbefinden, Gesundheit, Befreiung, Lebensfreude und schließlich ein Stück Lebensqualität.

In Vino Salvatio, bedeutet nach unserer Übersetzung: Der Wein befreit uns von den Bedrängnissen des Lebens und passt deshalb genau zu unserem Jahresmotto:  
**Wein schafft Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele.**

Die Weinbruderschaft Rhein-hessen klingt sich mit diesem Jahresmotto in den „Masterplan“ unserer Region ein, dort heißt es:

„Rhein-hessen, eine Weinerlebnis- und Kulturlandschaft im Dialog mit den Menschen die in dieser Region leben und mit den Menschen, die in diese Region kommen, um Weine, Landschaften und Menschen zu genießen“.

Eine Region ist für Menschen nur dann attraktiv, d. h. anziehend, interessant, und genießbar, wenn diese sich selbst dort wohl fühlen, d. h. wenn die Menschen selbst auch genießen können. Wohlfühlen kommt von: man kann es wohl fühlen, man kann es spüren, ob die Menschen von ihrer Region überzeugt sind, ob die Menschen von ihrer Region begeistert sind, ob die Menschen sich mit ihrer Region identifizieren und ob sie an die Zukunft ihrer Region glauben und mithelfen wollen, diese Region weiter zu entwickeln.

Unbestritten ist Rhein-hessen in diesem Sinne auf einem sehr guten Weg des Aufbruchs. Viele glauben wieder an die Zukunft unserer Region, viele befassen sich wieder mit unserer Geschichte. Schließlich wollen wir im Jahr 2016 „200 Jahre Rhein-hessen“ feiern.

Unsere Vision ist es, dass Rhein-hessen sich noch weiter bewegt.

Unsere Vision ist es, dass Rhein-hessen sich auf dem Weg zu einer der erfolgreichsten Wein- und Kulturregionen in Deutschland befindet.

Unsere Vision ist es, dass Rhein-hessen neben dem Weinbau auch in der gesamten ländlichen Entwicklung mit den Menschen zu einer interessanten Tourismus-, Erlebnis- und Kulturregion aufsteigt.

Der erfolgreiche Weg aus der Marktsättigung heraus führt nicht über Billigangebote über „Geiz ist geil“, sondern nur durch ein Angebot von emotionalen, d.h. immateriellen Werten!

Mit unseren Jahresthemen der letzten Jahre hat die Weinbruderschaft Rhein-hessen, wie kaum eine andere Vereinigung, sehr viel zum Weitblick, Optimismus, Mut zur Innovation dieser Region beigetragen. Nicht indem wir mahnen und fordern, sondern indem wir überzeugen, anzünden, emotionalisieren, begeistern und damit freundlich und freudig darauf hinweisen, wo die zum Teil noch verborgenen, insbesondere kulturellen Schätze und Synergiepotenziale in Rhein-hessen liegen.



*Dr. Michael Klentze, Gynäkologe, Psychotherapeut und Direktor des Klentze-Instituts für Anti-Aging-Medizin in München, trägt neueste Forschungsergebnisse zum Thema „Fit bleiben im Alter – welche Rolle spielt der Weins dabei“ vor.*

*Foto: Elke Höhr*

So haben wir schon sehr früh auf die Möglichkeiten und Chancen der Globalisierung hingewiesen und die Möglichkeiten und Chancen der rheinhessischen Lagen und Böden, d.h. des Terroirs aufgezeigt. Wir haben das Thema „Heimat“

angefasst, „Typizität“ sowie „Wein- und Lebensqualität“ in Einklang zu bringen versucht. Wir haben uns nicht gescheut von Anfang an auf die Polarisierung des Weinmarktes hinzuweisen und über die sog. neuen önologischen Verfahren sachlich zu informieren. Wir haben uns nicht gescheut

die notwendige Bandbreite von sog. Fabrikweinen bis zu den handwerklichen Individual- und Terroirweinen vorzustellen und sie zu diskutieren. Dass aus all den Diskussionen und auch den aktuellen Fragen mehr Chancen als Risiken für uns in Deutschland erwachsen, das haben wir versucht bereits in unserem Weinforum 2000 aufzuzeigen.

Inzwischen hat uns die Realität eingeholt und gezeigt, dass wir Recht behalten haben. Stets haben wir uns bemüht nicht in Dogmen und Imperativen zu denken, sondern haben den Spaß und die Freude, den Humor und die Lockerheit nie vergessen und vor allem der Toleranz stets genügend Raum und Zeit gelassen.

Dieses Jahr heißt unser Roter Faden:

**Wein schafft Wohlbefinden für Körper und Geist, für Leib und Seele.**

Augustinus hat bereits vor rund 1600 Jahren geschrieben:  
*In vielen Fällen braucht der Mensch den Wein ...!*

Dieser Satz hat an Aktualität nichts eingebüßt. Nie wurde in einer Gesellschaft mehr über Gesundheit, Wellness und Fitness, Wohlbefinden und Sinnhaftigkeit des Lebens diskutiert als heute. Wir wissen, dass Menschen, die ganzheitlich denken und danach leben, mit sich und ihrer Umwelt im Reinen sind, Harmonie empfinden und letztlich auch genie-



*Wein, Genuss und Gesundheit – ein Thema, das viele interessiert.*

Foto: Walter Keller

ßen können. Der Wein in einer intakten Kulturlandschaft und der Bezug zur Weinkultur in einer Region tragen wesentlich zu einer positiven Grundeinstellung der Menschen bei. Genussbereite Menschen leben gesünder, sind geselliger, toleranter und bereit zum friedlichen Dialog.

So ist Wein seit Jahrtausenden nicht nur ein medizinischer Beitrag zur physischen Gesundheit der Menschen, sondern auch „Psychohygiene vom Feinsten“.

Wer Wein gesund genießt, hat mehr Lebensfreude. Über positive Gefühle gelingt unser Streben nach Glück und Zufriedenheit. Dies sind zwei der begehrtesten Zustände in modernen Gesellschaften!

### Ein weites Feld tut sich für uns auf:

- Genuss und Gesundheit
- Harmonie und Freude
- Muße, Entspannung, Kommunikation, Auftanken
- Fröhlichkeit und Ausgelassenheit in Kultiviertheit und im kulturellen Umgang sind Instrumente zur Erhöhung der Lebensqualität und zum Lebenswert. Sie tragen zur Gesundheit und zur Fitness bei und letztlich prägt dies auch unsere Gemeinschaft.

### Dabei gibt es durchaus kausale Zusammenhänge:

Genuss kann zur Gesundheit beitragen, Gesundheit zur Lebensfreude, Lebensfreude zur Vitalität, Vitalität zur Leistungsfähigkeit, Leistungsfähigkeit zur Schaffenskraft, und Schaffenskraft kann zur höheren Aktivität des einzelnen Menschen und damit zu höherer Attraktivität und zum Erfolg unserer ganzen Region beitragen.

Es ist längst bekannt und anerkannt, dass dort, wo guter Wein wächst und gepflegt wird, auch gute Köpfe mit gutem Geist beisammen sind. Es ist längst bekannt, dass verständiger Weingenuss den Charakter festigt und zu einer besseren Weitsicht verhilft. Wein macht tolerant und kreativ, dort wo Dickfälligkeit und Schwebegreiflichkeit im Wege stehen.

Er macht beherzt, wo Vorsicht und Ängstlichkeit und Bedenkenträgertum drohen, sich breit zu machen. Somit



*Stets sehr interessiert und mit einem Grußwort dabei: Altbrudermeister Dr. phil. Hans Kersting*

Foto: Walter Keller

trägt unsere Weinbruderschaft als Kulturbewegung, als Standortfaktor zur Profilierung und Erfolgssteigerung unserer Region mit bei. Denn: Profil kommt vor Profit, und Wertschätzung kommt vor Wertschöpfung.

Mit diesem Leitfaden möchten wir heute ins Neue Jahr starten. Er soll uns eine Richtschnur für 2006 werden. Unseren Veranstaltungskalender finden Sie im neuen Weinbrief (auf Seite 75) für dessen Redaktion Bruderrat Klaus Grundstein verantwortlich zeichnet. Ihm danke ich ausdrücklich für die enorme Marathonleistung, dieses Werk uns heute am 6. Januar zur Verfügung zu stellen.

Ich danke allen Helferinnen und Helfern, die sich heute für das Gelingen dieses aufwendigen Zirkels einsetzen, allen voran dem Weinbruder Friedrich Hofmann und Prof. Dr. Axel Poweleit. Ich wünsche uns allen ein gutes, ein erfolgreiches, weinkulturelles Jahr 2006 und schließe mit der Weincharta, einem Beschluss der europäischen Weinregionen, wo es heißt:

- Die Geschichte des Weines ist untrennbar mit der Geschichte der Menschheit verbunden.
- Der Wein ist Frucht des Weinstockes und Ergebnis der Arbeit des Menschen.
- Der Wein ist nicht einfaches Konsumgut, sondern Begleiter der Menschheit seit Jahrtausenden.
- Der Wein hat sakralen und weltlichen Charakter zugleich. Er ist Grundwert unserer Zivilisation und Gradmesser für Lebensqualität. Wein ist Kultur und ein Faktor des sozialen Lebens.
- Er trägt zur wirtschaftlichen Entwicklung aber auch zum technologischen und wissenschaftlichen Fortschritt und somit zum Wohlbefinden der Menschen in vielen Regionen der Welt bei.

Deshalb hat Augustinus recht, wenn er sagt:  
„Der Mensch braucht den Wein“.

In diese Charta lasse ich unseren Wahlspruch einfließen und bitte, ihn mit mir zu sprechen:

**In vino salvatio**

## Begrüßung durch Prof. Dr. Axel Poweleit

Liebe Weinbrüder,  
sehr verehrte Gäste,

ich begrüße Sie sehr herzlich hier in Albig zum Dreikönigstreffen und zu Beginn unseres Weinbruderschaftsjahres 2006. Wir haben über 160 Anmeldungen und freuen uns sehr über den guten Besuch in dieser schönen, geräumigen Halle.

Unser Jahresthema „**Wo man hinschaut ist Rheinhessen**“ lassen wir zurück. Es wird abgelöst von dem neuen Motto: „**Wein schafft Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele**“. Dr. Michael Klentze wird uns hier später auf das Thema einstimmen.

Eine leicht abgewandelter Ausspruch von Orlando sagt:

*„In erster Linie ist Weinkultur Wissen und Bewußtsein von der individuellen und gemeinschaftlichen Identität um den Wein. Wer den Wein und sich selbst nicht kennt, wer nicht weiß, was er will, wer kein Bewusstsein von der eigenen Identität hat, ist kulturlos.“*

Schon im Jahr 2000 haben wir mit dem Jahresthema „Globalisierung“ über neue önologische Verfahren diskutiert und die Notwendigkeit von einem Mindestverständnis der Weidentität formuliert (Oppenheimer Memorandum 2000).

Sie erkennen an der derzeitigen, erneut aufgeheizten Diskussion über die Herstellung von Wein, wie weit vorausschauend wir hier schon waren. Wein ist auf dem direkten Weg zum reinen Lebensmittel – ich brauche die Bedeutung dieser Aussage Ihnen als Fachkundige nicht weiter zu erläutern. Der Kreis von 114 Jahren Weingesetz scheint sich wieder zu schließen. Wir fallen um zwei Jahrhunderte, wenn nicht gar ein Jahrtausend zurück.

Ein Jahresthema heißt ja nicht, dass es nicht weiter über die Jahresfrist hinaus diskutiert wird.

Jeder von uns ist aufgerufen, in seinem Umfeld entsprechend unseren Regularien für den Wein einzutreten. Gerade in dieser aktuellen Diskussion muss sich jeder von uns fachkundig und kulturell bestimmend einbringen.

Ich wünsche Ihnen von dieser Stelle für das Jahr 2006 Gesundheit und Glück.

Die Grußworte zu Beginn des Bruderschaftsjahres 2006 entbietet nun unser Brudermeister Otto Schätzel.

Wir müssen uns ja leider eingestehen, dass Wein und Gesundheit ein Widerspruch ist. Im Wein ist Alkohol, und der führt zu Schäden.

Ich will hier nicht über optimale Trink-Menge, Konstitution des Trinker oder ggf. wirkende spezifische Inhaltsstoffe diskutieren.

Ich will aber darauf hinweisen, dass in der EU dem Gesundheitsschutz der Bürger höchste Priorität gewidmet ist. Im Straßenverkehr wird dies in einiger Zukunft nur zum 0 % Fahren führen können, trotz länderspezifischer Entrüstung. Die Skandinavier sehen das anders. Und das setzt sich mit Ausschankvorschriften noch weiter fort.

Es gibt aber einen viel interessanteren Aspekt, den wir mit dem Jahresthema ansprechen wollen.

**„Wein schafft Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele“.**

Es geht hier nicht um die Pille für jedes Zipperlein, was uns die Industrie derzeit anbietet.

Vielmehr geht es um die Möglichkeiten eines jeden Einzelnen, fortschreitendes Alter in Wohlbefinden zu genießen. Herr Dr. Klentze ist ein ausgewiesener Fachmann auf diesem Gebiet und wird uns in die Thematik einführen, bei der auch der Wein einen Stellenwert hat.

In Abwandlung eines Wortes von Brillat-Savarin ist aufzuführen, dass in sittlicher Hinsicht die Weinverkostung die stillschweigende Befolgung der Befehle unseres Schöpfers ist, der uns nötigt zu trinken, um zu leben, uns durch den Durst dazu auffordert, durch den Geschmack dies unterstützt und durch das Vergnügen dabei uns belohnt.

Genießen Sie eine Weinprobe Albiger Weine, vorgestellt von Andreas Acker und Reinhard Knobloch.

Sehr geehrter Herr Dr. Klentze, ich darf Sie um Ihren Vortrag bitten.

*Nachdenklich:  
Bruderrat Andreas Hattemer und  
Weinbruder Jürgen Hofmann  
(von links)*



*Weinbruder Volker Becker und  
Frank Heyden (links) beim Meinungs-  
austausch; Brudermeister Otto Schätzel und  
Dr. Michael Klentze (rechts) konzentrieren  
sich auf ihre bevorstehenden Vorträge.*

*Zum „Wohlbefinden“ gehört auch  
das angeregte Gespräch  
(stehend: Sportmediziner Prof. Dr.  
Klaus Jung (links) und der Direktor  
des Deutschen Weinbaumuseums zu  
Oppenheim, Hans-Richard Ullrich).*



*Garanten für professionelle  
Ausführungen: Brudermeister Otto Schätzel  
und Dr. Michael Klentze, Gynäkologe  
und Psychotherapeut*



*Fotos: Walter Keller*

## Jungweinprobe der Weinbruderschaft Rheinhessen im Alzeyer Stadtweingut

Burgunder-Sorten bildeten den Schwerpunkt

Von Elke Höhr

Rund 100 Weinbrüder, darunter auch Landrat Ernst-Walter Görisch und sein Vorgänger Hansjochem Schrader sowie einige Damen, konnte Brudermeister Otto Schätzel im Alzeyer Stadtweingut zu einer Jungweinprobe begrüßen, die Peter Benk, Vorsitzender des Ausschusses Jungweinprobe, organisiert hatte. „Die Diskussion um Weinproduktion und -bereitung in der Neuen und Alten Welt hat auch die Weinbruderschaft erreicht“, warnte Otto Schätzel davor, andere zu beschimpfen und empfahl den deutschen Winzern stattdessen, im Wettbewerb das, was sie gut können, noch besser zu machen, die Unverwechselbarkeit des deutschen Weins zu betonen und Landschaft, ihre Produkte, Wein und Kultur zu vernetzen. „Wein vermittelt Lebensfreude für Körper, Geist und Seele“ und diene als Botschafter der Kommunikation, Gesundheit und dem Wohlbefinden. Die Rheinheissische Weinkönigin Eva Pauser zeigte sich zuversichtlich, dass traditionelle Rebsorten wieder an Boden gewinnen werden.

*Weinbruder Peter Benk freute sich über das große Interesse an der diesjährigen Jungweinprobe.*

*Foto: Elke Höhr*



Rheinhessen sei auf einem guten Kurs und werde innovativ und erfolgreich seinen Weg gehen.

Mit zehn von 17 ausschließlich trocken ausgebauten Weinen aus verschiedenen Orten der Region bildeten Burgunder-Rebsorten den Schwerpunkt der Probenliste, die durch als typisch rheinheissisch geltende Sorten wie Rivaner (2x), Ries-



*Die Rheinheissische Weinkönigin Eva Pauser, ihre Weinprinzessin Ina Lahr und die Alzeyer Weinkönigin Kerstin Stelzer (von links) ließen sich die Jungweinprobe nicht entgehen.*

*Foto: Elke Höhr*

ling (2x) sowie je einen Silvaner, Huxelrebe und Portugieser ergänzt wurde. Die Moderation übernahm Harald Eller, der, von Beruf Weinküfer, seit fünf Jahren bei der Albiger Winzergenossenschaft tätig ist und zuvor in diversen großen Kellereien auch im Rheingau und der Pfalz gearbeitet hatte und Erfahrung sammeln konnte. Zum Vergleich stellte er zunächst fünf Weine aus dem Jahr 2004 vor, beginnend mit einem Portugieser als „Sorte der einfachen Leute“, aus dem man dennoch herausragende Rotweine produzieren könne. Es folgten ein Spätburgunder, eine Auxerrois Spätlese, ein Sauvignon blanc und eine Chardonnay Selection als Rebsorte, die warmes Klima und leichte, eher sandige Böden bevorzugt. „Weißwein ist stark im Kommen und der deutsche Riesling räumt weltweit Preise ab“, berichtete der Kellermeister, doch werde weiterhin das Geld mit Rotwein verdient. Auch der deutsche Weintrinker halte inzwischen dem deutschen Rotwein die Stange und genieße immer mehr davon. Einige der neuen jungen Weine der Probeliste lagerten noch im Faß, erinnerte Harald Eller an den trockenen Sommer 2005, dem im Herbst stellenweise hohe Niederschläge folgten, die schnell zur Fäulnis führten. Dank der guten Ausstattung mit Vollerntern konnten jedoch größere Verluste vermieden werden. So überzeugten die ausgewählten Jungweine, darunter zwei unterschiedliche Vertreter des

„Rheinhessen-Riesling“, der immer besser werde und ein Silvaner, für den man noch bessere Vermarktungswege finden müsse. Am Beispiel Grauer Burgunder erläuterte er neue Verfahren zur Ausdünnung durch Spritzung mit einem Wachstoffs (Giberellinsäure), der die Blüten verrieseln lässt, damit die Trauben später weniger anfällig für Krankheiten und zu frühe Fäulnis sind.

Ob sich, wie schon beim Dornfelder einem Modetrend folgend, die Einführung französischer Flaschen, Sorten und Begriffe (blanc, terroir...) auf die rheinhessische Identitätsfindung und die Unverwechselbarkeit des Anbaubereichs eher förderlich oder aber eher schädlich auswirkt, konnten die Weinbrüder im Anschluss bei einem leckeren Wurststeller diskutieren. Langfristig sei es sicherlich einfacher und sinnvoller, den Kunden ein typisches Profil (sofern vorhanden) schmackhaft zu machen, als sich mit einer 25-jährigen Kultur ständig den meist kurzfristigeren Modetrends anpassen zu müssen, meinte ein Winzer der Region.



Die Rheinhessische Weinkönigin Eva Pauser ist in ihrem Grußwort zuversichtlich, dass traditionelle Rebsorten wieder an Boden gewinnen werden.

Fotos: Walter Keller



Aufmerksame Verkoster: Ehepaar Haupt und Jens Bäder



Moderator Harald Eller von der Albiger Winzergenossenschaft

## Auf Stärken besinnen

### Frühlingsfest der Weinbruderschaft Rheinhessen Neue Mitglieder aufgenommen

Von Thomas Thörle



Brudermeister Otto Schätzel stimmt auf das Frühlingsfest ein.  
Foto: Walter Keller

Die Deutsche Weinwirtschaft sollte sich auf die Kernkompetenz bei den Weißweinen rückbesinnen und diese in eine internationale Spitzenposition bringen. Dazu rief Brudermeister Otto Schätzel beim Frühlingsfest der Weinbruderschaft Rheinhessen auf.

In der Aula des Dienstleistungszentrums für den ländlichen Raum (DLR) in Oppenheim sagte Schätzel, dass in der Unverwechselbarkeit der Lagen und Böden sowie in den mikroklimatischen Besonderheiten der Rebhügel und Flusstäler, also in der Nutzung des Terroirs mit überwiegend handwerklichen Methoden, die Pfunde lägen, mit denen die rheinhessischen Winzer „wuchern“ müssten. Dabei sollte den traditionellen Rebsorten Riesling und Silvaner ein besonderes Augenmerk gelten. Auch seien Weinstile zu entwickeln, die sich von den Weißweinen in der restlichen Welt unterscheiden und die auch mit einer noch so modernen Hightech-Methode nicht zu kopieren seien.

Allerdings rechnet Schätzel zukünftig mit einer Marktspaltung, die so genannte industrielle und individuelle Weine vor allem preislich unterscheidet. Schätzels Fazit: „Wir brauchen kein ‚Reinheitsgebot‘ für deutsche Weine, wenn wir uns um ein ‚Feinheitsgebot‘ im Sinne hochwertiger und authentischer Weine bemühen“. Aufgabe der Weinbrüder sei es, zum guten Ruf und Image Rheinhessens beizutragen, auch wenn man hier nicht geboren sei. Die hohe Identifizierung mit dieser Kulturregion mit all ihren Schwächen und Stärken sei verbunden mit dem Bekenntnis zu guten und ehrlichen Weinen.

Touristen erwarteten ein gepflegtes Kulturland. Der Winzer habe dabei die Funktion des Steuermanns in diesem



Die „Neuen“ mit  
ihren Paten  
Fotos: Walter Keller

Vor dem Aufnahmeschluck aus dem  
Bruderschaftspokal stellt Sekretär  
Bernd Kern die „Neuen“ vor.

Kellermeister Frank  
Doka (links) reicht den  
Bruderschaftskelch  
zum Aufnahme-  
schluck an Dr. Clemens  
Bäßler (rechts).  
Als Pate steht ihm  
Bruderrat Klaus Marx  
zur Seite.



komplexen System, während die Weinbruderschaft sich als ein Teil der Weinwirtschaft der rheinhessischen Heimat sehen sollte.

Frank Doka, Kellermeister der Weinbruderschaft, lehnte die von ihm kommentierte „Fifa-Weinprobe“ ganz an die nahende Fußball-WM an. Doka schickte dabei voraus: „Wir Weinbrüder, die wir uns Rheinhessen und seiner Weinkultur verschrieben haben, müssen dies auch nach außen tragen, wo immer wir unseren Platz in der Gesellschaft einnehmen“.

Zuvor hatte Sekretär Bernd Kern zusammen mit Brudermeister Otto Schätzkel die neuen Weinbrüder aufgenommen: „Sie sollen Unwissende in die Kunst des Weingenießens einweihen und die Weinkultur Rheinhessens nach Kräften pflegen“. Ein kräftiger Schluck eines 2005er Silvaners aus dem Bruderschaftskelch besiegelte die Aufnahme der Neuen in den rund 300 Mitglieder zählenden Zusammenschluss.

## 18. Treffen der Deutschsprachigen Weinbruderschaften in Wien vom 15. bis 18. Juni 2006

Von Klaus W. Grundstein  
(basiert auf dem Bericht des Siegerländer Weinkonvents)

Das alle zwei Jahre stattfindende Treffen der Deutschsprachigen Weinbruderschaften (GdW) fand diesmal in Wien statt. Ausrichter war die Weinbruderschaft Wien.

Die GdW ist ein Zusammenschluss von z. Zt. 47 Weinbruder- bzw. Weinschwesternschaften aus dem deutschsprachigen Raum (Österreich, Schweiz und Deutschland) mit ca. 8000 Mitgliedern.

Weinbruder- und Weinschwesternschaften sind Vereinigungen von Menschen, die sich der Weinkultur verpflichtet fühlen. „Wein ist etwas Besonderes. Er spricht alle Sinne an, er begeistert und verzaubert. Seit Jahrtausenden gehört er dazu, wenn sich Menschen zu gepflegter Geselligkeit zusammenfinden. Wein bringt Heiterkeit, Entspannung und jedes Mal neue Geschmackserlebnisse“ sagte Dr. Roland Turowski von der neu aufgenommenen Weingilde Bergstraße.

Im Mittelpunkt des Treffens stand die Delegiertenversammlung. Teilnehmer der Weinbruderschaft Rheinhessen waren Brudermeister Otto Schätzkel, stellv. Brudermeister Axel Poweleit, Bruderrat Wolfram Schneider, Bruderrat Jörg Johannson und Weinbruder Manfred Sonnen.

Bei dieser Tagung wurden Erfahrungen über die Pflege und Weiterentwicklung der Weinkultur ausgetauscht, Anregungen für die Arbeit der Weinbruderschaften gesammelt und Informationen zu Schwerpunktthemen vermittelt. Aber natürlich geht es auch um Regeln und Grundsätzliches für das Miteinander der vielen individuellen Weinorden. Jede Weinbruderschaft sendet je nach Anzahl ihrer Mitglieder zwei bis vier Delegierte zu dieser Konferenz. Wolfgang Narjes

als Vorsitzender des Vertrauensrates der GdW, hatte eine reichhaltige Tagesordnung für diese Konferenz vorbereitet.

Dem Vertrauensrat gehören an: Wolfgang Narjes als Sprecher, Siegerländer Weinkonvent, Dr. Fritz Schumann, Weinbruderschaft der Pfalz, Prof. Dr. Randolf Kauer, Weinzunft Bacchus, Zechgesellschaft Bacharach-Steeg Anno 1328, Ulf Geppert, 1. Österreichische Weinbruderschaft Krems, Otto Schätzel, Weinbruderschaft Rheinhessen, Hans Bischof, Weingilde Gallus/Schweiz, Dr. Karl-Heinz Zerbe, Rheingauer Weinkonvent, Jürgen Fritz, Geisenheimer Weinreimer, Rudolf Müller, Österreichische Weinbruderschaft.

Fünf Weinbruderschaften wurden neu in die GdW aufgenommen. Jürgen Fritz von den Geisenheimern Weinreimern stellte seine Gedanken zur Zukunft der GdW als Bindeglied zwischen den einzelnen Weinorden und deren gemeinsamen

Zielen vor. Teil Zwei der Delegiertenkonferenz mit dem wissenschaftlichen und weinkulturellen Forum hatte mehrere aktuelle Themen zum Inhalt: „Hat der Kork als Weinverschluss ausgedient?“ referiert und in der Diskussion moderiert von Prof. Dr. Bandion, „Globalisierung und Weinkultur im Dialog mit den Weinbruderschaften“ referiert von Otto Schätzel, dem Direktor der Domäne Oppenheim. Otto Schätzel gab eine Übersicht über die neuen önologischen Verfahren und den sich daraus entwickelnden Konsequenzen für die Weinwirtschaft in Europa. Den Abschluss bildeten die Referate von Dr. Fritz Schumann



*Wolfgang Narjes im Festsaal des Wiener Rathauses* (Weinbruderschaft der Pfalz) und Prof. Dr. Randolf Kauer (Weinzunft Bacchus, Zechgesellschaft in Bacharach-Steeg Anno 1328) „Gedanken über das Kulturgut Wein“.

*Foto: Ulrich Fuchs, Siegen* Neben der Delegiertenkonferenz wurde ein umfangreiches Rahmenprogramm geboten, bei dem viel über die Region und ihre Geschichte, aber auch über die angrenzenden Weinanbaugebiete zu erfahren war. Hier bot sich auch die einmalige Gelegenheit für einen weinbruderschaftsübergreifenden Erfahrungsaustausch und die Kommunikation von Weinorden zu Weinorden, von Kellermeister zu Kellermeister, von Konventspräsident zu Konventspräsident usw. Ge-

spräche dieser Art waren übrigens eine der Wurzeln dieser Zusammenkünfte.

Das Programm der Weinbruderschaft Wien sah einige kulturelle Höhepunkte vor. Nach der offiziellen Begrüßung durch den Weinbruder Rudolf Müller von der Weinbruderschaft Wien im Festsaal des Wiener Rathauses, hieß der Vorsitzende des Vertrauensrates der GdW, Wolfgang Narjes – der Präsident



des Siegerländer Weinkonvents – alle teilnehmenden Weinbruder- und Weinschwesterenschaften herzlich willkommen. Anschließend stellten Mitgliedswinzer der Österreichischen Weinbruderschaft ihre besten Gewächse vor.

*Übergabe des Thyrsos-Stabes an Dr. Fritz Schumann*  
*Foto: Holger Krimmel, Hochheim*

Am Freitag stand eine Exkursion an den Neusiedler See an unter dem Motto Wein + Kultur + Pannonische Landschaft. Die Besichtigung des imposanten Schlosses der Fürsten Esterházy in Eisenstadt war auch ein kultureller Höhepunkt. Gleichmaßen interessant für Winzer und Weinfreunde war u.a. der Besuch der Weinakademie Rust. Hier stellten 13 renommierte und international angesehene Weingüter ihre Weine vor. Anschließend ging es ab Hafen Rust mit dem Schiff ostwärts nach Illmitz. An Bord wurde das Mittagessen mit Weinen aus dem Burgenland serviert. In Podersdorf am See präsentierten Winzer der Komturei Burgenland ihre Produkte. Anschließend trafen sich alle Exkursionsteilnehmer im Hotel des Feriendorfes Pannonia in Pamphagen, wo es ein rustikales Abendessen mit ausgesuchten burgenländischen Weinen gab.

Abends fand ein „Wiener Abend“ im Vienna Marriot Hotel in Wien statt. Nach dem Sektempfang wurde den Gästen ein mehrgängiges Wiener Kulinarium geboten. Im Laufe des Dinners stellte der Großkellermeister der Österreichischen Weinbruderschaft ausgesuchte Weine aus der Wachau, Steiermark und dem Burgenland vor. Umrahmt wurde der Festabend natürlich von Wiener Musik.

Am Ende dieses festlichen Abends wurde die Übergabe des Thyrsos-Stabes zelebriert. Der Thyrsos-Stab, gestiftet 1992 von dem Weinbruder Dr. Nunnenkamp von der Weinbruderschaft Braunschweig – wird als Symbol des Geistes des Dionysos an den nächsten Veranstalter des Treffens der GdW weitergegeben – Jahr und Ort des Treffens wird in den Stab eingraviert. In diesem Fall wurde der Thyrsos-Stab an Herrn Dr. Fritz Schumann von der Weinbruderschaft der Pfalz, wo das nächste Treffen 2008 stattfindet, übergeben

Auf dem sonntäglichen Programm stand der Besuch von Stift Klosterneuburg. Die Weinbruderschaft Krems gestaltete das Anschlussprogramm – u. a. Schifffahrt durch die Wachau nach Melk und zurück zu einem Heurigen-Abend sowie ein Besuch im Weingut eines Weinbruders aus Krems, der ca. 250 verschiedene alte und seltene Rebsorten angepflanzt hat.

Das Anschlussprogramm der „Ersten Österreichischen Weinbruderschaft Krems/Donau“ hatten die Teilnehmer dankbar angenommen. Der Vorsteher der Weinbruderschaft Ing. Karl Bauer und sein Stellvertreter, Dipl.-Ing. Ulf Geppert gaben ein exzellentes Beispiel für Gastfreundschaft unter Weinschwestern und Weinbrüdern. Dies zeigte sich bereits auf dem Empfang vor dem Stift Göttweig mit überwältigendem Blick auf das Donautal, Krems und den Ausgang der Wachau. Auch die sich anschließende Weinprobe der Erzeugergemeinschaft „Vinum circa montem“ wird den Weinfreunden in angenehmer Erinnerung bleiben. Ein besonderes Highlight war die Schifffahrt auf der Donau von Krems nach Melk. Während dieser Reise standen einige Weine der Weinberge auf dem Programm, die das Schiff jeweils passierte. Ergänzende Erklärungen zur Geologie der Weinberge und die im Vergleich zu Deutschland unterschiedlichen Qualitätsbezeichnungen – Steinfeder – Federspiel – Smaragd – vervollständigten die Informationen. Auf der Rückfahrt wurde ein Stopp in Weissenkirchen eingelegt. Der Teisenhoferhof, ein mittelalterliches Marktrichterhaus und heutiges kulturelles Zentrum von Weissenkirchen, war die stimmungsvolle Umrahmung für eine exzellente Weinprobe der Wachauer Winzerprominenz. Der äußerst engagierter Bürgermeister Anton Bodenstein, der selbst im Nebenerwerb Winzer ist,

begrüßte die Weinfreunde und führte mit den anwesenden Winzern der Erzeugergemeinschaft „Vinea Wachau nobilis districtus“ durch die 18-teilige Probe. Dabei wurde eifrig diskutiert über den von den Wachauer Winzern selbst auferlegten „Codex Wachau“. Die rund 200 Betriebe der Vinea Wachau produzieren Qualitäten in den Kategorien „Steinfeder“, „Federspiel“ und „Smaragd“. Der „Codex Wachau“ beruht auf 6 Säulen.

So gilt ein strenges Herkunftsprinzip. Die Weine müssen ausschließlich aus dem Gebiet Wachau stammen und auch dort in Flaschen abgefüllt werden (kein Fassweinverkauf!). So ist den Winzern u.a. die Maschinenlese, die Chaptalisierung und auch die Entsäuerung verboten. Es darf keine Konzentrierung, keine Aromatisierung (auch keine Barriques) und keine Fraktionierung erfolgen.

Zum Abschluss des Fachprogramms stand noch ein Weinbesuch des Weingutes Leth in Fels am Wagram auf dem Programm. Dieses Weingut verdient schon deshalb eine besondere Erwähnung, da dort, sozusagen als Hobby des Seniors, 211 teilweise fast vergessene Rebsorten gepflegt und separat ausgebaut werden.

## Übersicht über die neuen önologischen Verfahren, Konsequenzen für die Weinwirtschaft im „alten Europa“

**Otto Schätzel, Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen, Vorlage zur Delegiertenversammlung am 17. Juni 2006 beim Treffen der Deutschsprachigen Weinbruderschaften (GdW) in Wien**

### 1. Die Sachlage

Die Geschichte der Weinbereitung reicht bis ins 4. Jahrtausend v. Chr. zurück. Die ältesten Belege stammen aus dem Zweistromland. Damals verwendete man Tretkeltern und Säcke, um den Traubenmost zu erhalten. Er wurde in offene Gärbottiche gefüllt und dort sich selbst überlassen. Den fertigen Wein füllte man in Amphoren.

Heute assoziieren viele Menschen Wein mit einem Naturprodukt, das ohne Hilfs- und Zusatzstoffe oder besondere technologische Maßnahmen gewonnen wird. Tatsache ist jedoch, dass die Weinbereitung in den letzten hundert Jahren eine rasante Entwicklung durchlaufen hat.

Weltweit ist ein eigenständiger Wissenschaftszweig ständig damit beschäftigt, bestehende Verfahren zu verbessern und neue Behandlungsmethoden zu entwickeln. Auch die traditionellen Weinbauländer in Europa haben sich dem Fortschritt nicht verschlossen. Im Gegenteil, viele Entwicklungen sind von europäischen Weinbauschulen begonnen worden. Neben Hightechverfahren wie z.B. Flotation, Crossflowfiltration oder Kaltvergärung zählen auch chemische Behandlungen mit Enzymen, Tanninen und anderen Schönungsmitteln seit Jahren zu Standardmaßnahmen in den Weinbauländern der EU.

## 2. Die neuen önologischen Verfahren

Zu den wichtigsten neuen önologischen Verfahren zählen die Mostkonzentrierung, die Trauben-Anreicherung durch Kälteeinwirkung, Weinsteinstabilisierung mittels Elektrodialyse, Entalkoholisierung mit der „Spinning-Cone“-Methode, der Einsatz von Eichenholzchips und Tanninen als Alternative zum Barrique-Ausbau, die Reduzierung von flüchtiger Säure durch Kombination von Umkehrosiose und Anionenaustausch, der Zusatz von „Aromaenzymen“ und Lysozym sowie die Behandlung mit Velcorin als Konservierungsstütze.

Viele dieser neuen önologischen Verfahren wurden in Ländern wie Australien oder USA entwickelt, die bezüglich der Weinherstellung weniger traditionell eingestellt sind als z.B. Deutschland. Die Akzeptanz mancher Verfahren ist in Europa umstritten. So wird die Entalkoholisierung mit der „Spinning-Cone“-Methode oder der Einsatz von Ionenaustauschern derzeit noch für die meisten Zwecke abgelehnt.

Andere Verfahren sind bereits zugelassen und weitere werden folgen. Die Mostkonzentrierung ist z. B. laut EG-Weinrecht bereits seit Jahren erlaubt, nicht aber in Deutschland für Qualitätswein b. A. Aufgrund der Ergebnisse von Praxisversuchen in Deutschland wird die Mostkonzentrierung in den nächsten Jahren aber auch für Qualitätswein

b. A. eine Zulassung erhalten. Ein weiteres strittiges Verfahren ist der Einsatz von Eichenholzspänen bzw. -mehl. Folgende Frage muss dabei erlaubt sein: „Besteht ein Unterschied, ob Wein zu Holz oder Holz in den Wein kommt?“ Eine Zulassung ist in den nächsten Jahren zu erwarten.

Einige Weinbauländer haben sich im Jahr 2000 zur „New World Wine Group“ zusammengeschlossen. Dazu gehören Australien, Neuseeland, Kanada, USA, Südafrika, Argentinien, Chile, Brasilien. Ihr Ziel ist es, bei den önologischen Verfahren das Prinzip der gegenseitigen Anerkennung einzuführen. Dies bedeutet: Ist ein Wein z. B. in Südafrika nach landesüblichem Recht hergestellt worden, dann ist er in allen Staaten dieses Abkommens verkehrsfähig. Die EU lehnt dieses Konzept z. Zt. noch ab.

## 3. Konsequenzen und strategische Ausrichtung

Welche Konsequenzen zieht der europäische Weinbau aus dieser Situation? Bisher ist trotz der Möglichkeiten, analytisch zwischen den technologisch unterschiedlich erzeugten Qualitäten zu differenzieren, nicht zu erkennen, ob dies überhaupt erwünscht ist. Der Begriff „Prävention“ findet sich hierzu nicht im Schrifttum der EU. Ein generelles Abblocken der Zulassung ist weder klug noch zu erwarten. Im Gegenteil: Es wird in Zukunft zu einer Marktsplattung kommen, die sog. Industrieweine und individuell handwerklich bereitete Weine vor allem preislich unterscheidet.

Der Weinwirtschaft im alten Europa ist deshalb anzuraten, sich infolge der wirtschaftlichen Abhängigkeiten sowie bei genauer Betrachtung der eigenen Handicaps und der eigenen Angreifbarkeiten bei der Weinbereitung auf einen haarspalterischen Streit mit der Neuen Welt nicht einzulassen.

Die strategische Ausrichtung der europäischen Weinwirtschaft sollte nicht darin liegen, die gleichen Verfahren für sich in Anspruch nehmen zu wollen, sondern sich auf ihre eigenen Stärken der unnachahmlichen Möglichkeiten und Chancen der Weinbautradition zurückzubedenken. Diese liegen in der Unverwechselbarkeit der Regionen mit ihren Lagen und Böden sowie in den mikroklimatischen Bedingungen der Weinlandschaften und Flusstäler, d. h. in der Nutzung des natürlichen Terroirs mit überwiegend handwerk-

lichen Methoden. Ebenso sind die traditionellen Rebsorten verbunden mit der ältesten Klonenzüchtung der Welt als sog. autochthone Rebsorten zu pflegen. Allen voran die gebietstypischen Rebsorten der jeweiligen Regionen.

Mit diesen Pfründen gilt es zu wuchern und Weinstile zu entwickeln, die sich von allen anderen Weinen in der Welt unterscheiden und die auch mit einer noch so modernen Hightechmethode nicht zu kopieren sind. Nur so wird es uns



Der Vertrauensrat der  
Deutschsprachigen  
Weinbruderschaften  
(ohne Rudi Müller)

Foto: Ulrich Fuchs

gelingen, die mehr als 2000-jährige Weinkultur in Europa erfolgreich fortzuführen. Diese Maßnahmen können jedoch nur für Spitzenweine gelten, die entsprechende Preise erzielen. Sog. Industrieweine wird es im preisaggressiven Umfeld, vor allem dem der Discountmärkte, auf der ganzen Welt geben.

#### 4. Fazit:

Wir brauchen kein „Reinheitsgebot“ für europäische Weine, wenn wir uns um ein „Feinheitsgebot“ im oben genannten Sinne für hochwertige Weine bemühen!

Die Gemeinschaft der Deutschsprachigen Weinbruderschaften sollte sich dafür einsetzen, dass in den einzelnen Weinbruderschaften dieses Thema nicht überstrapaziert wird und dass man sich auf eine Sprachregelung in oben angeführtem Sinne verständigt.

„Wir wollen den guten Weinen dienen, die Kulturlandschaften erhalten und gleichzeitig den wissenschaftlichen und technologischen Fortschritt annehmen.“

## Familienwandertag der Weinbrüder

Von Thomas Thörle

Die Förderung rheinhessischer Identität zählt zum Selbstverständnis der „Weinbruderschaft Rheinhessen“. Wer aber andere von den versteckten Schönheiten dieser Kulturlandschaft begeistern will, muss sich erst selbst begeistern lassen. Diesem Ziel dient auch der Familienwandertag. Ziel in diesem Jahr war Sprendlingen. Über 120 Weinbrüder und Begleitpersonen erwanderten sich die Großgemeinde, die mit Museum, historischem Rathaus, der Synagoge und vor allem wegen seinen „Brückelcher“ und Bachläufe viel Sehenswertes hat. Ursula Schnell vom Kirchenvorstand der Evangelischen Michaelsgemeinde stellte Kirche und Orgel vor, die Michael Eder, ein Orgelschüler Klaus Scheuermanns, spielte. Auf die fast 400 Hektar große Weinbergsfläche, die Winzersektherstellung und den gewerblichen Sektor verwies Sprendlingens Bürgermeister Karl-Heinz Weller. Mit einem Winzersekt eröffnete Tobias Kraft vom Bruderrat den Familienwandertag. Als Organisator lud er die Wanderlustigen ein, sich von Sprendlingen in der „Rheinhessischen Toscana“ begeistern zu lassen. „Sanfte Hügel, starke Typen“: So wirbt derzeit die VG Sprendlingen-Gensingen um dieses so grüne Herzstück Rheinhessens. Das konnten die Weinbrüder jetzt so richtig erleben. Zum Wissberg – der „weiße Berg“ – ging es mit Rainer Böß, dem rheinhessischen Kultur- und Weinbotschafter und Wolfgang Heeß, dem ehemaligen Präsidenten Deutscher Önologen und dem Geologen Stephan Kern und Ursula Schnell. Dort gibt es eine Vielzahl seltener und fast ausgestorbener Pflanzen sowie Tierarten zu sehen und zu bestaunen. „Wo ihr jetzt steht, war vor Millionen Jahren noch ein Meer“, klärt die Tafel am Eingang des Wein- und Naturerlebnisweges „via vinea“ auf. Weinbau und Natur soll hier als harmonische Einheit für Interessierte erlebbar gemacht werden. Mit der Pflanzung einer „Resista-Ulme“

Der Familienwandertag ist ohne die Pflanzung der „Resista-Ulme“ nicht vorstellbar. Ein großer Personenkreis umlagert stets die Pflanzstelle.



Nach der Pflanzung der „Resista-Ulme“ wurde das Widmungsschild von Weinbruder Adi Kern fachmännisch angebracht.



Damit die neugepflanzte „Resista-Ulme“ auch gut gedeiht, wird sie von den Bruderräten Tobias Kraft und Klaus W. Grundstein unter Assistenz des Sprendlinger Ortsbürgermeisters Karl-Heinz Weller vor den Augen der Anwesenden ausgiebig angegossen.

Fotos: Susanne Geil

an der „via vinea“ hinterließ die „Weinbruderschaft Rheinhessen“ zu Sankt Katharinen Spuren, die niemand mehr verwischen wird. Ein Widmungsschild erinnert an die Baumpflanzung.

**Anmerkung der Redaktion:**

Der „via vinea“ beginnt an einer Schutzhütte im Weinheimer Weg und führt von dort aus zu 22 Stationen, bevor der Rundgang wieder am Weinheimer Weg endet.

Der Ausdruck „via vinea“ kommt aus dem lateinischen und bedeutet frei übersetzt soviel wie „die Straße in den Weinbergen“. Der Weinlehrpfad „via vinea“ entstand aus einer Initiative des Bauern- und Winzerverbandes Sprendlingen. Er unterscheidet sich von klassischen Weinlehrpfaden deutlich, da er nicht nur Informationen zum Weinbau

liefert, sondern an verschiedenen Stationen zu Aktivitäten einlädt. Durch die Zusammenarbeit der Teilnehmergemeinschaft der Flurbereinigung mit dem Landfrauenverein Sprendlingen ist ein Kräutergarten entstanden. An einer Stelle der „via vinea“, an der sich dem Besucher ein herrlicher Panoramablick eröffnet, entstand das „Rundidum“, das auf drei Glasflächen die Horizontlinie nachzeichnet und Informationen zu den zu sehenden Höhenzügen gibt.

Das reizvolle Ensemble aus Weinbergen, Gewässern, Biotopstrukturen und touristischen Anziehungspunkten lädt zum Wandern, Spaziergehen und Verweilen ein.

Beim Aufstieg auf den Wißberg erkennt man sehr leicht den Wechsel der Erd- und Gesteinsschichten. Der Wißberg ist ein großes Kalksteingebilde, dessen ursprünglich weiße Färbung ihn weithin sichtbar machte und wohl zu der Bezeichnung „weißer Berg“ führte.

Der Berg besteht aus Cerithienkalk und Corbiculakalk und trägt eine Haube von eisenschüssigem, rotbraunem Ackerboden mit zahlreichen Eisensteinen, die noch vor Jahrzehnten abgebaut wurden.

Die Dinotheriensande, die in einer mächtigen Schicht die Kalke überziehen, haben ein anschauliches Bild der fremdartigen Tierwelt jener Zeit aufbewahrt.

Nach Nordosten dacht sich die Wißberger Hochebene ganz allmählich ab. Der eisenschüssige Boden verschwindet, und fruchtbarer Löß überzieht den ganzen Osthang. Dem Löß, der über allen rheinhessischen Hügeln lagert und deren Abhänge bedeckt, verdankt Rheinhessen seine Fruchtbarkeit. Von ganz besonderer Fruchtbarkeit aber ist die sog. Schwarzerde, die hier im Wißberggebiet zu finden ist. Die Schwarzerde bildet sich nur in Steppengebieten unter ganz besonders trockenen klimatischen Einflüssen und ist außerdem humusreich.



## Die Weinbruderschaft zu Gast im Selztal

Von Dr. Andreas Wagner

Der diesjährige Rochuszirkel führte die Weinbruderschaft in die an den Hängen des Selztales gelegene Gemeinde Essenheim. Dem Jahresmotto folgend – „Wein schafft Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele“ – war man auf den Spuren des regen (wein-) kulturellen Treibens in der kleinen Selztalgemeinde.

Bruderrat Walter Klippel begrüßte die 120 anwesenden Weinbrüder im Innenhof des Weingutes Wagner. Dort, wo sich im Sommer bei Theater- und Kabarettvorführungen Wein und Kultur in rheinhessischer Atmosphäre verbinden, wurde bei einem Begrüßungstrunk die Veranstaltung begonnen. Aufgrund der unsicheren Wetterlage, die in diesem kühlen August eine Freiluftveranstaltung verhinderte, wurde der Zirkel in das am Essenheimer Dorfmittelpunkt, dem „Dalles“, gelegene Kunstforum Rheinhessen verlegt.

Im Zusammenwirken von Gemeinde und Essenheimer Kunstverein ist hier – wie der Ortsbürgermeister Hans-Erich Blodt und die Vertreterin des Kunstvereins Frau Schäfer berichteten – ein kultureller Mittelpunkt entstanden, der weit über die Gemeindegrenzen hinaus ausstrahlt. Gemeinde und Verein haben das alte Gehöft zusammen umgestaltet und die Scheune zu einem großen Ausstellungsraum gemacht, der namhafte Künstler aus ganz Deutschland anzieht. Frau Schäfer erläuterte, dass die Verbindung von Kunst und Wein ein wichtiger Bestandteil des täglichen Wirkens des sehr aktiven Vereines sei. Wein inspiriere die Kunst und nicht wenige Besucher ließen sich durch ein Glas Wein beim Rundgang durch die wechselnden Ausstellungen anregen.

Inmitten von Kunst fand daher auch der Weinzirkel statt. Gerade noch rechtzeitig war die neue Ausstellung mit Bildern des Mainzer Künstlers Werner Breivogel fertig geworden, um als eindrucksvoller Rahmen für den Abend zu dienen.

Die Weinprobe versuchte Kunst, Kultur und die Weine des Selztales zusammenzuführen. Sieben Weine der Essenheimer Weingüter Blodt, Braunewell und Wagner wurden um Gewächse aus Groß-Winternheim (Singer-Fischer) und Stackeden-Elsheim (Weinbruder Doll) ergänzt. Die beiden jungen Essenheimer Winzer – Stefan Braunewell und Andreas Wagner – führten fachkundig durch die Verkostung von Silvaner, Riesling und Grauem Burgunder. Unterstützt wurden sie durch den jungen Kabarettisten Volker Metzger, der mit zwei wortgewaltigen Einlagen für Schmunzeln und Lacher sorgte.

**Die Redaktion der AZ schrieb am 24.08.06 zum Weinzirkel am Sankt Rochustag: Vereinsleben Essenheim**

Jeweils einem aktuellen Thema sind jährlich beide „Weinzirkel“ der Weinbruderschaft Rheinhessen gewidmet. Es sind Zusammenkünfte der Weinbrüder in aufgelockerter Atmosphäre, die gleichzeitig dem Kennenlernen rheinhessischer Gutschänken und Straußwirtschaften gelten; nach dem Motto: „Rheinhessen muss man entdecken, und die Weinkultur in Rheinhessen soll immer im Mittelpunkt der Interessen der Weinbruderschaft stehen“.

Beim Weinzirkel am St. Rochustag waren ausgewählte Weine und das Kunstforum im Weinort Essenheim Ziele der besonderen Aufmerksamkeit. Bürgermeister Hans-Erich Blodt stellte seine Gemeinde vor, die 1050 Hektar groß ist, wovon 220 Hektar mit Weinreben bestockt sind. Die Kommune sei stolz auf die jungen erfolgreichen Winzer. Daneben blühe die kulturelle Vielfalt. Sichtbar war das am Kunstforum am Dalles. Neben gutem Essen und Weinen sowie einem kabarettistischem Beitrag erwartete die Weinbrüder eine beeindruckende Ausstellung des Mainzer Malers und Grafikers Wolfgang Breivogel.

Klassiker aus Essenheim und aus dem Selztal, 13 Jahrgangsweine 2005, wurden von Dr. Andreas Wagner und Jungwinzer Stefan Braunewell in vergleichender Probe vorgestellt.



*Die Moderatoren der Weinprobe, Dr. Andreas Wagner (links) und Stefan Braunewell (rechts), beide aus Essenheim*  
Foto: Walter Keller

## Trullo mit Pyramidendach – ein Kleinod

Weinbruderschaft prämiert renoviertes Wingertshäuschen  
in der Siefersheimer Gewann „Heerkretz“

Von Katharina Dötzer

Schon seit 1987 prämiert die Weinbruderschaft Rheinhessen jedes Jahr ein besonderes Weinbergshäuschen in der Region. Nachdem im vergangenen Jahr ein Weinbergshäuschen in Monsheim-Kriegsheim ausgezeichnet wurde, fiel die Wahl diesmal auf ein kürzlich renoviertes Bauwerk in der Gewann „Heerkretz“ oberhalb von Siefersheim.

Der örtliche Gesangverein eröffnete die Feierlichkeiten mit einigen stimmungsvollen Liedern. Ina Lahr, Rhein Hessische Weinprinzessin aus Siefersheim, erläuterte die Bedeutung der Weinbergshäuschen für die Menschen, bevor sie anschließend das Schild der Prämierung am Eingang des Häuschens enthüllte.

Ursprünglich waren Trulli unverzichtbar, da sie sowohl bei starkem Regen als auch bei großer Hitze Schutz vor dem Wetter boten und zugleich als Lager für Arbeitsgeräte genutzt wurden. Auffällig ist dabei, dass kein Weinbergshäuschen dem anderen gleicht, da es keine offiziellen Bauvorschriften gab und jeder Bauherr seine eigenen Ideen umsetzen konnte.

Siefersheims Ortsbürgermeister Volker Hintze dankte allen ehrenamtlichen Helfern, ohne deren Unterstützung die Renovierung des Weinbergshäuschens nicht möglich gewesen wäre. Zwar lag die letzte Instandsetzung erst gut 20 Jahre zurück, dennoch gab es einiges zu tun, da das Dach Risse bekommen hatte und der Putz anfang von der Wand zu bröckeln. Dr. Claus Prüver vom Weinbergshäuschen-Ausschuss der Weinbruderschaft lobte die einmalige Architektur des 250 Jahre alten Trullos.

Die Kombination aus einem quadratischen Grundriss, einem pyramidenförmigen Dach und das Kreuzgratgewölbe lassen sich so in Rheinhessen kein zweites Mal finden.

Als Baumaterial wurde Porphyr, heute besser bekannt als Rhyolith, verwendet, der in seiner Zusammensetzung Granit gleicht und in der Siefersheimer Gemarkung häufig zu finden ist, wie Winfried Kuhn vom Geologischen Landesamt in Mainz den Besuchern erklärte.

Die ortsansässige Kindertanzgruppe „Muchachos“ brachte mit ihrem Tanz „Girl Power“ ordentlich Schwung in die Veranstaltung und erhielt dafür vom Publikum viel Applaus.

Anne Gebert, Weinrepräsentantin der Ortsgemeinde, stellte die ausgeschenkten Weine vor und ging dabei auf die jeweiligen Besonderheiten näher ein. Ursprünglich hatten die Organisatoren geplant, drei bis vier verschiedene Weine anzubieten. Durch die große Kooperationsbereitschaft der teilnehmenden Weingüter wurden daraus am Ende sieben Sorten.

Die 150 Besucher nutzten am Ende des offiziellen Teils auch die Gelegenheit, die einzelnen Weine zu probieren und ließen so den Abend bei schönstem Septemberwetter gemütlich ausklingen.

*Ina Lahr, Rhein Hessische Weinprinzessin aus Siefersheim, und Dr. Claus Prüver vom Weinbergshäuschen-Ausschuss der Weinbruderschaft enthüllen das Schild der Weinbergshäuschen-Prämierung.*



*Zahlreiche Besucher fanden sich zur Prämierung des in Rheinhessen einzigartigen Trullos in der „Heerkretz“, oberhalb von Siefersheim, ein. Gemütlich wurden zum Ende des offiziellen Teils bei strahlendem Sonnenschein Siefersheimer Weine genossen.*

*Fotos: Axel Schmitz*

Gegenseitiges Kennenlernen mit weinkulturellem  
Gedankenaustausch

## Mainzer Weinsenat besucht Weinbruderschaft

Von Axel Poweleit

**A**uf Initiative der Weinbruderschaft Rheinhessen fand in der Domäne in Oppenheim am Mittwoch, den 10. Oktober 2006 ein Treffen mit dem Mainzer Weinsenat statt. Ziel der Einladung war ein besseres gegenseitiges Kennenlernen bei einem weinkulturellen Gedankenaustausch. Eine rheinhessische Vesper, untermalt von einer Silvanerprobe, bildete dabei den kulinarischen Rahmen.

Der Mainzer Weinsenat wurde im Jahr 2005 gegründet und hat etwa derzeit etwa 45 Mitglieder. Vornehmliches Ziel des Mainzer Weinsenates ist die Verbreitung und Förderung des Mainzer Weines. Hierzu werden beispielsweise Prämierungen durchgeführt oder in der Nähe des römischen Theaters wird ein Prominentenweinberg angelegt. Gezielt werden Prominente als Vielfältiger angeworben.

Künftig werden sich Weinbruderschaft und Weinsenat zu Veranstaltungen gegenseitig einladen. Brudermeister Otto Schätzel übergab dem Vorstand des Weinsenates als Willkommensgruß ein kleines Symbol nebst umfassendem Informationsmaterial über die Weinbruderschaft.

Die nachfolgende Bilderserie unterstreicht den geselligen und informativen Rahmen des Treffens.



Fotos: Axel Poweleit



## Mit Rebensaft zu Lebensfreude

„Biblische Weinprobe“ Höhepunkt des Herbstfestes der Weinbruderschaft

Von Beate Nietzel

Um die „zentrale Flüssigkeit des Christentums“ – wie es einer der Moderatoren ausdrückte – gebührend zu würdigen, fand sich die Weinbruderschaft Rheinhessen zu Sankt Katharinen zu ihrem diesjährigen Herbstfest in Bodenheim zusammen. Höhepunkt des Abends im Bürgerhaus Dolles war eine biblische Weinprobe, moderiert von der rheinhessischen Weinkönigin Julia Metzler und „Fernsehpfarrer“ Dietmar Heeg.

„Eigentlich wollten wir für den heutigen Abend Weine von der gesamten Rheinterrasse auswählen, haben dann aber

aufgrund der überzeugenden Qualität gleich am Terrassentor verweilt“, erläuterte Otto Schätzel schmunzelnd die Tatsache, dass sich auf der Abendkarte ausschließlich Bodenheimer Weine fanden. Der Brudermeister warf nach der Begrüßung durch Keller-



Die biblische Weinprobe moderierten die Rheinheßische Weinkönigin Julia Metzler und „Fernsehpfarrer“ Dietmar Heeg. Aufmerksame Zuhörer während der biblischen Weinprobe

Fotos: Walter Keller



meister Frank Doka einen Blick auf das zu Ende gehende Weinjahr, das nach den Witterungsextremen einen relativ knappen und dabei vielschichtigen Ertrag geliefert habe. Das gegen Ende feuchtwarme Wetter habe die Fäulnis begünstigt, so dass die Winzer die Lese extrem früh begonnen hätten: „Dies birgt negative wie positive Botschaften“, so Otto Schätzel. Die Ernte betrage bundesweit weniger als neun Millionen Hektoliter, was einen Ertrag von ca. 9.000 Litern pro Hektar entspricht. Im größten Anbauggebiet Rheinhessen lagen die Erträge mit 10.000 Litern je Hektar bei guten Mostgewichten etwas über dem Bundesdurchschnitt.

„Rheinhessen hat 2007 mehr denn je die Chance, in der Qualität nach vorn zu kommen. Es hat sich gezeigt, dass die Ertragsentlastungen sich gelohnt haben“, rief Otto Schätzel den Weinbrüdern zu. Das 37. Herbstfest der Weinbruderschaft biete die Gelegenheit zum Danken und Nachdenken darüber, was wir im Keller haben. Der Weinbau spiegle die Verbindung zur damit verbundenen Kultur und Lebenswelt. Die Rebe sei eine Kulturpflanze, die in den vergangenen 2000 Jahren wie keine andere Frucht den Klimawechsel mit vollzogen habe und nicht nur Boden und Mikroklima, sondern auch der Einfluss des Menschen spiele eine zunehmende Rolle. Winzer würden zunehmend mehr als Unternehmer gefordert, denn es gehe nicht nur um die reine Rezeptur, sondern um den Dialog mit der Natur, so der Brudermeister.

Die Aufgabe der Weinbruderschaft sei es, diese Entwicklung konstruktiv zu begleiten und dabei immer wieder ganzheitlich zu denken. Man habe sich auf die Fahne geschrieben, „die Menschen für die Region zu begeistern und den Bogen zwischen Tradition und Moderne zu schlagen“. Gelegenheit hierzu biete auch das alljährliche Weinkulturseminar, das als einer der kulturellen Höhepunkte im Jahreskalender der Weinbrüder wieder kurz bevorstehe. „Der Wein entfacht Leib und Seele“. Mit dieser Überzeugung des Kirchenlehrers Augustinus und dem Motto der Bruderschaft „In Vino Salvatio“ leitete Otto Schätzel über zu der unterhaltsamen und gleichzeitig tiefgründigen Weinprobe im Zusammenspiel mit dem „Buch der Bücher“.

Zu diesem Herbstfest hatten die Weinbrüder, den „Fernsehpfarrer“ Dietmar Heeg als Co-Moderator eingeladen. „Ich

bin jedoch niemand, der sein Gesicht in die Kamera hält“, stellte der Beauftragte der Deutschen Bischofskonferenz für RTL, Pro 7 und Sat 1 klar. Vielmehr sorgt der Geistliche und Journalist als „Scharnier“ zwischen medienpolitischem und inhaltlichem Anspruch dafür, dass kirchliche Themen in den Privatsendern ihrem Auftrag gemäß zuschauer- und zielgruppengerecht gesendet werden. „Die effektivste Sendung ist der RTL-Bibel-Clip, in dem aktuelle Nachrichten mit einem Bibelvers aufbereitet werden“, erzählt Dietmar Heeg. Bis zu sechs Millionen Zuschauer erreiche man so bei einer dreimaligen Ausstrahlung täglich – „kurz vor der Formel 1 aus Monza natürlich noch mehr“. Außerdem heißt es bei RTL um 7 Uhr morgens „Mittelpunkt Mensch“ und bei SAT 1 um 16.59 Uhr „So gesehen“ mit Bruder Paulus aus Frankfurt. Zu weiteren Informationen lädt der Pfarrer auf die Internet-Seite [www.kirche.tv](http://www.kirche.tv) ein.

Dass der 42-jährige Bensheimer, unter anderem bei Papst-Themen ein gefragter Medienprofi und auch in der Schulseelsorge tätig, Zuhörer auf kurzweilige Streifzüge durch christliche Themen mitzunehmen versteht, stellte er auf dem Podium des Hermann-Weber-Saals in Bodenheim unter Beweis: „Genau 207 Mal kommt das Wort Wein in der Bibel vor“. „Was ist das für ein Leben, wenn man keinen Wein hat?“, heiße es darin. Der Rebensaft spiele eine ganz alltägliche Rolle „in dem Buch, das sympathischerweise nicht nur von frommen Dingen handelt, sondern Lebenserfahrung in Worte fasst“; er sei allgegenwärtig in der Großfamilie des Orients. Heeg verwies auf die Verwandlung von Wasser zu Wein durch Jesus bei der Hochzeit zu Kanaa und darauf, dass Isaak von Jakob Wildbret und Wein gereicht bekam. Auch das Hohelied der Liebe preise den Genuss von Wein und Milch.

Allerdings enthalte auch die Bibel schon den Hinweis, dass man mit Wein Missbrauch treiben kann – wird doch in der Genesis geschildert, wie Noah, „der erste Winzer, entblößt in seinem Zelt lag“. Die Töchter von Lots Frau gar, die sämtlich keinen Ehemann gefunden hatten, schmiedeten ein sündiges Komplott: „Kommt, geben wir Vater Wein zu trinken und legen uns zu ihm, damit wir von ihm unsere Kinder bekommen“. Das Alte Testament warnt: „Auch beim Wein spiele

*Bei den von Viktor Moser „live“ zubereiteten Köstlichkeiten aus Wok, Gusspfanne und Grillplatte lief den Gästen prompt das Wasser im Mund zusammen.*

*Foto: Walter Keller*



*Die Rhein Hessische Weinkönigin Julia Metzler griff noch schnell zum Kochlöffel, bevor sie für die Weinbruderschaft die Weinprobe moderierte.*

*Foto: hbz/Stefan Sämmmer*



nicht den starken Mann, schon viele hat der Rebensaft zu Fall gebracht“. Dietmar Heeg aber hält es mit Kirchenvater Hieronymus, der bereits vor rund 1600 Jahren die Lebensfreude pries, „die man heute noch trinken kann“.

Damit das Publikum die zur Verkostung anstehenden Weine noch besser zu schätzen wusste, erläuterte Julia Metzler anschaulich die „edlen Roten, typischen Rieslinge, feinen Burgunder und fruchtigen Süßen“ aus den Bodenheimer Lagen, hob deren geschmacklichen und sensorischen Eigenarten hervor, die unter dem Stichwort „Terroir“ nicht zuletzt aus unterschiedlichen Böden wie Kalk oder Ton-Mergel herrührten. Präsentierte sich ein Roter als „trocken und unkompliziert“, so war der folgende nur „zart vom Holzfass geküsst“. An die wettbewerbsfähigen Rieslinge reihten sich ein leicht-fruchtiger sowie ein „nicht aufdringlicher, sondern anpassungsfähiger“ Burgunder. Mit einem 2005er Riesling Classic der Weinbaudomäne Oppenheim beschloss die rheinhessische Weinmajestät aus Dittelsheim-Hessloch ihre charmanten Ausführungen.



*Wer die Wahl hat, hat die Qual. Da steht ja so viel Leckeres auf der Tafel!*

*Foto: Walter Keller*

„Hausherr“ Alfons Achatz hatte zuvor die Weinbruderschaft in seiner Gemeinde willkommen geheißen, in der 100 Winzerfamilien – davon 57 im Hauptberuf – 550 Hektar Weinbergsgelände bewirtschaften und lud auf den 3,2 Kilometer langen Weinlehrpfad ein. Bodenheim, so der Bürgermeister, sei ein weiterhin aufstrebender Ort mit rund sieben-einhalbtausend Einwohnern, einem gesunden Gewerbe, regem Tagestourismus wie auch steigenden Übernachtungszahlen und 54 aktiven Vereinen und Organisationen. Hier verstehe man zu feiern und bereite sich schon jetzt auf den 400. Geburtstag des überregional bekannten Fachwerk-Rathauses vor.

Kulinarisch umsorgt wurden die Weinbrüder und ihre Begleitung an diesem Abend vom „SL“-Team Gerhard Ludwig, Andreas Schulz und Viktor Moser, die „live“ mit Köstlichkeiten aus Wok, Gusspfanne und Grillplatte aufwarteten und die Gesellschaft mit Seezungenfilet, Hähnchenbrust, Shrimps und asiatischem Gemüse sowie Entenbrust nebst leckereren Beilagen verwöhnten.



*„Gleich geschmolzenen Rubinen  
so glänzt im Glas des Weines Welle;  
her damit, auf dass ihr Schimmer  
mir den dunklen Geist erhelle!“*

*Omar Chajjam, persischer Dichter  
(1048 – 1131), Mathematiker und Astronom,  
zum Rotwein*

## „Spaßgesellschaft zerstört Kultur“

Weinbruderschaft zwischen Medien und Medizin

Von Thomas Ehlke

Die Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen versteht sich als Kulturbewegung in einer Region, die auf dem Weg ist, sich selbst zu finden. „Wir wollen den Masterplan aktiv begleiten, den Rheinhessen aufnehmen muss, um sich weiterzuentwickeln“, verdeutlichte Brudermeister Otto Schätzel beim jüngsten Weinkulturseminar der 300 Mitglieder zählenden Vereinigung. Traditionell wird bei diesem Seminar das Jahresthema, das 2006 „Wein schafft Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele“ lautet, reflektiert.

Diesen Faden nahm der Mainzer Rechtsmediziner Prof. Dr. Dr. Reinhard Urban in seinem Referat „Weingenuss – Gratwanderung zwischen Glück und Leid“ auf. „Der Weingenuss ist ein Ganzkörperereignis, bei dem alle Sinne angesprochen werden“, blickte Urban dabei auch auf die lange Geschichte des Rebensaftes als Heilmittel zurück. Schon Hippokrates habe mit Wasser vermischten Wein als „Medizin“ gegen Verdauungsstörungen und Kopfschmerzen empfohlen. Im 19. Jahrhundert konnten sich die bei der Heidelberger Ortskrankenkasse Versicherten sogar Wein vom Arzt verschreiben lassen.

Die moderne Medizin weiß um die positive Wirkung der so genannten Antioxidanzien im Wein, die unter anderem gut für das Herz-Kreislauf-System sind und das Krebsrisiko verringern. „Allerdings geht es bei allen erfreulichen Aspekten des Weingenusses nicht nach dem Motto ‚Viel hilft viel‘ – im Gegenteil“, mahnte Urban.

Und genau an diesem Punkt komme das „Leid“ ins Spiel, das dann eintrete, wenn es zum exzessiven Missbrauch komme. Doch bedürfe es dazu allerdings schon regelmäßig großer Mengen. Auf die Gretchenfrage, wie viel Alkohol man denn trinken dürfe, um unter der 0,5-Promille-Grenze zu

bleiben, meinte der Rechtsmediziner: „Ein Mann von 80 Kilogramm Körpergewicht kann in der Regel in einem Zeitraum von zwei Stunden drei 0,2-Liter-Gläser Wein trinken, um unter dem Limit zu bleiben.“ Das sei allerdings ein Durchschnittswert, der nicht auf jeden anzuwenden sei. Urban verwies darauf, dass der Körper 0,15 bis 0,2 Promille in der Stunde abbaue.

Den „Zauber der Zeit im Wein“ beleuchtete der Hamburger Weinpublizist Mario Scheuermann. „Die Spaßgesellschaft bemächtigt sich des Weins und zerstört die Weinkultur“, ging er mit einem Teil seiner Kritikerkollegen scharf ins Gericht. „Alles wird getestet und publiziert, aber nach der Qualität der Tester fragt niemand.“ Als „globale Erlebnistrinkerei“ geißelte Scheuermann die Selbstinszenierung so mancher Weinautoren. „Man sollte dem Wein wieder ganze Sätze gönnen, statt Worte und Zahlen aufzulisten.“



Kritisch-provokante Worte fand Scheuermann aber auch für die Erzeuger, die dem Wein häufig im Keller zu wenig Zeit zur Reife ließen. Wein werde so immer mehr zum Gegenstand der Getränketechnologie. Jeder wolle der Erste sein, beim Verkosten wie beim Füllen. Das sei ein Irrweg.

Dass jeder Mensch eine sensorische Kodierung in sich trägt, die quasi von Geburt an sein Geschmacksempfinden steuert, machte Kommunikations-trainer Hans Georg Dörr (Gau-Algesheim) anhand einer vergleichenden Weinprobe deutlich, die vom

*Präsentierte virtuose Musik und eine spannende Vergleichs-Weinprobe:* virtuosens Vibraphonspiel Viktor Bajlukovs umrahmt wurde. Dabei galt es, aus fünf Dreier-Kollektionen jeweils den rheinhessischen „Heimat-Wein“ herauszuschmecken – was den über 100 Anwesenden nahezu problemlos gelang. Bruderrat Hans-Günther Kissinger sprach am Ende des Kulturseminars von einer „Sternstunde der Weinbruderschaft“.

#### Anmerkung der Redaktion

Thomas Ehlke merkt in einem sog. „Infokasten“ ergänzend zu seinem Bericht an:

#### Mit Frauen?

Eine Grundsatzentscheidung steht beim nächsten Frühlingfest an. Dann nämlich wird es eine Abstimmung darüber geben, ob auch Frauen in die Weinbruderschaft aufgenommen werden.

## Masken und Maßstäbe

Von der Art Weine zu beschreiben

Von Mario Scheuermann

Weine aus der Retorte. Verkostungen am Fließband. Flasche-Leer-Tests. Eiswein bei ALDI. Symptome einer neuen Weinwelt. Die Spaßgesellschaft bemächtigt sich des Weins und macht ihn zum Lifestyleobjekt. Das hat Folgen: Maßstäbe gehen verloren, Sprache verwandelt sich in Worthülsen, Kritiker werden zu Vortänzern. Die Weinkultur geht vor die Hunde.

„Mit der Erscheinung des sentimental Reisenden verwandelt sich jede Landschaft in einen Spiegel der Person und jede Schilderung in eine Art von gefühlvollem Verdauungsakt.“ Diesen Satz von Ernst Jünger aus dem Vorwort zu „Blätter und Steine“ (1934/42) kann man als Schablone für einen Teil der zeitgenössischen Weineliteratur anwenden. Nicht wenige von uns wären demnach Sentimentalitäts-trinker.

Zur Entschuldigung jener Kollegen, die es eigentlich besser könnten, sei angeführt, dass die meisten Blätter genau diese Art von Texten zu gerne drucken, weil ihre Redakteure der Meinung sind, nur so könne man Wein nachhaltig popularisieren. Das ist ein gefährlicher Weg. Weinmacher werden ihm folgen und uns noch mehr Postkarten-Weine bescheren. Nichts mehr wird dann zu schmecken sein von „hoher Erdkraft“ und Weine, „die sich nicht ohne Widerstand darbieten und deren Geist man sich erobern muss“ (Jünger) werden verschwinden.

Nun kann nicht jeder viel und weit gereiste Weinautor ein Humboldt der geistigen Getränke oder ein Montaigne des guten Geschmacks sein. Aber die Beherrschung der Sprache darf man verlangen. Bleiben wir bei Ernst Jünger. „Die Sprache ist ein Handwerkszeug, dessen Gebrauch man durch die Beschreibung des Gegenstandes erlernt. Wichtig ist daher vor allem die Erziehung zur sachlichen Schilderung, beginnend etwa mit der Beschreibung des Apfels, und zwar des

Apfels, der während des Schreibens auf dem Tisch liegt.“ Wir wünschen uns solche Beschreibungen nicht nur des Apfels, auch der Weine. Nur durch nüchternes Trinken kommt man zur Erkenntnis.

„Der Mangel an Mustern und der damit notwenig verbundene Mangel an gültiger Kritik erschwert es dem Einzelnen außerordentlich, sich seine Sprache zu erarbeiten. Wo die Sprache eine gummiartige Dehnbarkeit besitzt, dringt man höchstens bis zur Gesinnung, das heißt zu einem schlechten Stil, der sich hinter großen Worten versteckt, oder aber bis in die Zone der Artistik vor. ... In einem Zustande, in dem es der Sprache an Maßstäben fehlt, bleibt doch der Maßstab des Gegenstandes bestehen“. So schrieb Jünger.

Was ist aber der Maßstab des Weines? Gibt es so etwas überhaupt jenseits von Alkoholgehalt, Säuregraden, pH-Werten und anderen Inhaltsstoffen, mit denen sich Wein als chemisches Konglomerat beschreiben lässt? Sind Parker-Punkte ein Maßstab? Broadbents Sterne? Oder etwa der Genussfaktor, den Andreas März und die Lange-Brüder einbrachten?

Im letzteren Fall gewinnen die Weine, die von der geselligen Runde der Probanden als erste ausgetrunken wurden. Demnach wären eingängige, unkomplizierte Weine die besten. Die schwierigen, die komplizierten, die (noch) stummen bleiben bei diesem Verfahren auf der Strecke. Was unterscheidet dann aber Wein von Coca Cola? Anpassungsfähige Essensbegleiter sollen Weine sein. Recht so. Die braucht man als alltäglichen Nahrungsergänzungstoff. Aber sind sie auch Genussgaranten? Nein und dreimal nein, selbst wenn noch so viele Flaschen noch so schnell geleert werden. Mir graut vor einer Welt, in der Konsensfähigkeit als oberstes Kriterium für die Qualität des Weines eingeführt sein wird.

Seit in den hedonistischen Jahrzehnten des späten 20. Jahrhunderts der vormals privilegierte Weingenuss begann alle sozialen Milieus zu durchdringen, dienen Weinverkostungen als wohlfeile Partysujets: Raritätenproben, Jahrgangverkostungen, Tests jeglicher Art: verdeckt, vertikal horizontal, mit und ohne Piraten. Alles wird getestet. Der jüngste Bordeaux-Jahrgang, die billigsten Supermarktweine. Nach der Qualität der Tester fragt niemand. Auf jeden Fall

wird es publiziert. Manchmal hat man den Eindruck es gehe nur noch darum, wer die meisten Weine probiert hat, nicht darum, ob diese auch verstanden wurden. Diese Weinstenogramme gehören in den Reißwolf und nicht zwischen Buchdeckel; denn emsig werden nur Notizen zusammengetragen, gebetsmühlenartig die Worte wiederholt: reintönig sei der Wein, edel und gut.

Gustave Flaubert sammelte solche Worthülsen und Klischees in seinem „Wörterbuch der Gemeinplätze“. Unter dem Stichwort „Wein“ heisst es da: Diskussionsgegenstand. – Sein Charakter. – „Der beste kommt aus Bordeaux, denn den verschrieben die Ärzte.“ – „Je schlechter er ist, desto unverfälschter ist er.“ Dieses Glossar diente ihm u. a. als Materialsammlung für den unvollendet gebliebenen Roman „Bouvard und Pécuchet“.

Der österreichische Textkünstler Oswald hat sich in einer amüsanten „Tischrede“ dieser beiden Banausen angenommen und sie „ins Reich der Sinne“ entführt. In dieser dialogischen Suada legt er ihnen all die Plattitüden und Phrasen der globalen Erlebnis-Trinkerei unserer Tage in den Mund; denn es ist „billiger, das Sensorium der Arbeitslosen zu schulen, als ihre Intelligenz.“

Weinbeschreibungen können und müssen gelegentlich technischer Natur sein. Dann bedient man sich am besten der 100-Punkte-Tabelle der Önologen. Die ist ziemlich präzise, aber fürs Publikum eher befremdend. Gönnen wir den Weine doch wieder ganze Sätze statt nur Worte und Zahlen. Machen wir die Weinbeschreibung wieder zu einer literarischen Gattung wie Bildbetrachtung oder Gedichtinterpretation. Nicht: zu einer Selbstbespiegelung von Autoren; manche zeitgenössischen Weinkolumnen inszenieren die Schreiber statt die Weine. Und diese haschen oft genug nach Effekten: Plakat und Ikone statt Gebet und Herzblut.

Dass weite Teile der Weinpublizistik heute die Note mangelhaft verdienen, mag auch daran liegen, dass es zwar einige Untersuchungen über ihre Wirkung gibt, aber kaum eine über ihre Form. Stephan Pinkert hat sich in seiner „kleinen Soziologie des Weintrinkens“, die unter dem Titel „Weinmilieus“ erschienen ist, damit ausführlich befasst und kommt zum vernichtenden Fazit: leere Gläser also und leere Worte.

Für eine konkrete, eine ausgearbeitete Weinbeschreibung braucht man Zeit, braucht man auch mehr als eine Notiz. Es bedarf vieler Annäherungen oft über Jahre hinweg bis ein Wein wirklich seine Einordnung, seinen Platz in der hall of fame gefunden hat. Spannende Weine haben eine Rezeptionsgeschichte wie ein Gemälde oder eine Oper. Nur wenigen ist es vergönnt, ihre Bedeutung von Anbeginn zu erkennen. So wie nur die wahren Auguren an bestimmten Zeichen erkannten, dass Herakles oder Achilles keine gewöhnlichen Sterblichen waren.

Freilich trägt nicht jeder Wein eine solche Botschaft in sich, besitzt so etwas wie Karma, kann sich vor dem inneren Auge mit einer Art Mandala offenbaren. Die meisten Weine haben ganz einfach ihren Platz im Regal, ihren Preis und sonst nichts. Oft genug ist der nicht einmal angemessen angesichts des derben Charakters, der fehlenden Eleganz oder der inneren Leere. Eigentlich lohnt sich ihre Beschreibung nicht. Dennoch werden mit solchen Weinen die Spalten ganzer Monatshefte gefüllt. Nur was ist an einer solchen Lektüre noch erbaulich?

Ich kann mich noch an eine Zeit erinnern, als es nur sehr wenige öffentlich publizierte Weinnotizen gab. Weinproben gab es schon. Und Notizen hat man sich auch gemacht. Aber niemand wollte sie lesen. Und wenn sie doch niedergeschrieben wurden, standen sie in einem überlegten Kontext, wurden eingeordnet in Zeit und Raum. Und es waren keineswegs immer Weinautoren, die kundig über Wein schrieben, sondern die Großmeister der Sprache wie Ernst Jünger in seinem Reisebild „Dalmatinischer Aufenthalt“:

„Die Reben von Lumbarda wurzeln in einem pulverigen, äußerst fruchtbaren Staub. Aus den Feldern erheben sich kleine, weiße Türme, die man zur Zeit der Ernte mit Wächtern besetzt. Die Trauben an den peinlich gepflegten Stöcken waren bereits schwer und mit einem hellgrünen Schimmer bereift. Bald hatte uns der Staub, den unsere Schritte von den tiefer eingeschnittenen Wegen aufwirbelten, die Kehlen ausgedörret. Nachdem wir noch am Strande auf eine flüchtige Art von Sandläufern gejagt hatten, kehrten wir in den Ort zurück, vor dessen Häusern die Frauen mit kleinen Spinnrocken beschäftigt waren, und ließen uns von dem Klange

deutscher Studentenlieder leiten, der aus einem großen, weißen Gehöfte herüberdrang. Wir fanden hier Wiener Studenten beim Zechen, während der über den unverhofften Besuch erfreute Wirt unermüdlich große, weithalsige, mit feurigem Grk gefüllte Glasgefäße von der Form, die man in den deutschen Apotheken Maulaffen nennt, aus seinem Keller zutage förderte.

Hier, auf einer breiten, von Orangenbäumen beschatteten Terrasse mit dem Ausblick auf die Weingärten, das Meer und die Inseln, schlossen wir unsere innigste Bekanntschaft mit diesem herrlichen Wein und befanden uns bald in jenem Zustand der unbegrenzten Sympathie, in dem man der Wahrheit der Menschen und Dinge am nächsten ist. Wirkliches Vergnügen bereitete uns ein kroatischer Oberlehrer, der plötzlich an unserem Tische erschien, und dessen Erscheinung sich sehr von unserer mit diesem Titel verknüpften Vorstellung unterschied; denn seine ganze Kleidung bestand nur aus einer Hose und einem zerrissenen Hemd. Der alte Knabe war feurig genug und es war eine Lust, ihm zuzuhören, obwohl uns von seinen Reden nur ein Wort, und zwar der Name eines erschossenen kroatischen Bauernführers verständlich war. Aber auch ohne diesen uns wohlbekannt Namen hätten wir rein aus seinem Mienenspiel, seinen Gesten und dem Klang seiner Stimme erraten, dass die Freiheit sein Gegenstand war. Der Wein ist das Symbol des Blutes, das den Geist der gefallenen Helden beschwört. Unklar entsann ich mich, dass ich in der Nacht, bevor wir am Waterlooplatze putschten\*, in einer kleinen hannoverschen Weinstube auch einem Oberlehrer in ähnlicher Weise von Stein und Scharnhorst hatte sprechen hören, und irgendwie

*\* Im Juli 1919 traten im ganzen damaligen Deutschen Reich Eisenbahner in einen Streik für höhere Löhne, der in Hannover sofort blutig eskalierte, als die Eisenbahnverwaltung Studenten der Technischen Hochschule als Streikbrecher einsetzte! Auch der rechtsgerichtete Kapp-Putsch im März 1920 in Berlin hatte Folgen für Hannover. Die Arbeiterparteien riefen zum Generalstreik auf, der kommandierende General des 10. Armeekorps erließ daraufhin ein Demonstrationsverbot, das aber nicht eingehalten wurde. Die Folge waren Auseinandersetzungen zwischen einer Arbeiterwehr und Reichswehreinheiten mit Toten und Verletzten. Auch hier mischten wieder Studenten mit, ein zeitfreiwilliges Studentenbataillon unterstützte die Reichswehr.*

floss das vergangene Erlebnis in das gegenwärtige ein. Wir besitzen ein zweites, feineres und tieferes Gedächtnis, das sich über die Stunden des Rausches wie über eine glühende Kette fortpflanzt, und das während des gewöhnlichen Lebens versinkt.“

Der ungarische Autor Béla Hamvas hat für diese Art der Weinbeschreibung das Wort der „Weinmeditation“ geprägt. Solche Andachten erklären Weine aus und vor ihrem Hintergrund und machen sie so dem Leser schmackhaft. Es ist allemal besser, einen Wein wirklich erfasst zu haben, als tausende zu bepunkten.

Weltumspannendes Weinwissen und dies auch noch mit historischer Tiefe zu erlangen ist heute angesichts der immensen Vielfalt des ständig Neuen einerseits und der ausgetrunkenen Schätze andererseits nicht mehr möglich. Die Generation der Generalisten ist eine hinscheidende Spezies. Letzte Mohikaner. Hüter des Alten Testaments. René Gabriel hat ihr in Gestalt von Michael Broadbent in seiner jüngsten Ausgabe von Bordeaux Total ein Denkmal gesetzt und den jüngeren ins Stammbuch geschrieben: „Broadbent ist ein mahnendes Vorbild für jene, die die alte Weine nicht mehr verstehen. Von dieser ungeduldigen Horde gibt es leider allzu viele Spezies in der heutigen Weinszene. Man muss vor Wein keine ausufernde Ehrfrucht haben – Anstand genügt vollkommen.“

Und selbst derart erfahrene Trinker stehen beim Verkosten immer wieder vor verschlossenen Türen. Oft erweist sich ein Wein als scheinbar undurchdringliche Mauer. Doch irgendwann bröckelt auch diese. Andere Weine sind wie der schwere Samtvorhang der Oper. Gelegentlich rauscht er in einem Akkord gen Himmel, dann wiederum öffnet er sich nur zögerlich der Linie, einem langsamen Crescendo folgend. Solche Weine können auch wie ein Blitzschlag sein. Manchmal muss man aber mehrere Türen durchschreiten, um in den Raum der sieben Siegel zu gelangen.

In seiner „Philosophie des guten Geschmacks“ (Die genießerische Vernunft) schildert Michel Onfray das sprachliche Dilemma, in dem sich dann der Schreibkoster befindet: „Natürlich übersteigt die Erfahrung die Worte ebenso wie die Schrift. Sie versetzt ins Jenseits der Wörter, denn die Emo-

tion, wie immer sie beschaffen sein mag, befindet sich stets jenseits von dem, was sie zu umschreiben versucht.“

Es ist einige Jahre her, als ich aus Anlass einer umfassenden Verkostung älterer Weine von Bruno Giacosa dessen Barbaresco Santo Stefano di Neive des Jahrgangs 1978 im Glas hatte. Es gab gewiss größere Weine an diesem Tag, aber aus irgendeinem Grund war es eben dieser Wein, der den Dialog mit mir suchte.

Ein Wein, der die Phantasie stimulierte, wild und herausfordernd. Feurig vom Alkohol, strotzend vor Saft, jugendlich frisch mit einer sinnlichen Süße unterlegt, Rauheit und Eleganz verbindend. Provozierend wie die prallen Schenkel von Silvana Mangano in „Riso amaro“ oder das neapolitanische Schandmaul der jungen Loren auf dem „Hausboot“. Eine Metapher für Nostalgie und Schamlosigkeit! Eine ganze Serie von Filmbildern kam mir in den Sinn, während ich den Wein kostete, bezeichnenderweise alle in schwarz/weiß und voller praller Erotik: Gina Nazionale in ihren heißesten Jahren, die Eckberg im Fontana di Trevi, aber auch die traurigen Augen von Giulia Masina in La Strada. Das waren die Gesichter dieses Tages. Heute würde der Wein mir sicher eine andere Geschichte erzählen. Oder schweigen. Wer weiß das schon.

Solche Weine lösen Bilder aus den Fesseln des Vergessen-seins, vereinen uns für selige Augenblicke mit einer anderen Welt. Ich nenne sie deshalb Schwellenweine. Es sind Weine des Übergangs. Metamorphosen. Nur nach und nach geben sie ihr Geheimnis preis. Bei jeder Flasche oder jedem neuen Jahrgang erzählen sie eine nächste Episode ihres Schicksalskatalogs, zeigen sie eine weitere der 10.000 Masken des Seins. Erst die letzte Flasche schließt das Bild und löst uns vielleicht das Rätsel. Vertrauen wir auf Hamvas: „Einmal im Leben erscheint der Engel jedem“.

*Quelle: Die Geschichte der Teuto-Rhenania, Bernd Koch, Festschrift anlässlich des 75. Stiftungsfestes der Burschenschaft.*

## Eine Stringtheorie des Weins

Überlegungen zwischen Getränketechnik und Metaphysik – eine Gedankenkette

Von Mario Scheuermann

*Die Zeit, die ist ein sonderbar Ding.  
Wenn man so hinlebt, ist sie rein gar nichts.  
Aber dann auf einmal, da spürt man nichts als sie.  
Sie ist um uns herum, sie ist auch in uns drinnen.  
Hugo von Hofmannsthal, Rosenkavalier*

**O**pas Riesling ist tot, es lebe König Riesling. Schenkt man den offiziellen deutschen Weinwerbern Glauben, gewinnt man den Eindruck, der deutsche Wein, insbesondere der Riesling, sei tatsächlich einzig unter den Weinen, weltweit obenauf und seine Vermarktung ein vorbildliches Erfolgskonzept. Doch das ist nicht der Fall. Wie so oft klaffen auch hier Realität und ihre mediale Wahrnehmung weit auseinander.

Es sind nach wie vor die anderen, die Rekordpreise erzielen und die Weinkarten der Welt füllen:

Boutiqueweine aus Übersee, Spanier und Italiener, Burgunder und immer wieder die Weine aus Bordeaux.

Gewiss haben deutsche Weine in einigen Metropolen der USA und in Fernost Boden gut gemacht, aber man betrachte eine beliebige Weinkarte eines Sternerestaurants in Frankreich, Italien, Spanien oder den In-Spots von Moskau, Rio, Bombay oder Toronto: Deutsche Weine sind fast nie vertreten.

Sieht man von den limitierten kleinen Mengen edelsüßer Auktionsweine ab, die seit vielen Jahren einen stabilen Markt auf höchstem Niveau haben, dann ist es bislang nicht einem deutschen Wein gelungen, in die Riege der Icons vorzustoßen, also einen Release-Preis von mehr als 100 Euro am Markt zu realisieren. Selbst die besten Ersten Gewächse des Verbandes deutscher Prädikatsweingüter (VDP) haben dies bislang nicht geschafft. Sie verharren bei maximal 50

Euro, und nicht wenige Erzeuger haben schon Mühe, den für diese VDP-Kategorie verlangten Mindestpreis von 15 Euro zu erhalten.

Das sind doch keine schlechten Kurse, ließe sich einwenden. Doch sollte man bedenken, dass in Bordeaux gerade die nächste Runde eingeläutet wurde und die Premiers Preise verlangen wie zu Kaisers Zeiten (ich meine damit Napoleon III. und die Belle Epoque). Der deutsche Riesling ist davon meilenweit entfernt.

Philippine de Rothschild hat einmal gesagt: Es ist ganz einfach einen Icon-Wein zu machen. Mit Ausnahme der ersten 150 Jahre.

Es ist ziemlich genau 20 Jahre her, dass ein kleines Büchlein von mir erschienen ist, bescheiden in der Aufmachung, aber mit einem höchst anspruchsvollen Titel: Deutsche Spitzenweingüter – Klassifikation von 1985.

Es hat damals viel Aufregung um diese Publikation gegeben. Die ihr zugrunde liegende Liste – eine Bestandsaufnahme der deutschen Qualitätsbetriebe – war bereits zwei Jahre vorher entstanden und in den Jahren 1984 und 1985 in diversen Zeitschriften erschienen. Sie markierte das Ende jener unsehligen Periode der deutschen Weinwirtschaft, die vom 1971er-Weingesetz und den großen Weinskandalen der 1970er, 1980er Jahre geprägt waren. Ich habe damals in einem Interview mit dem Wine Spectator gesagt, dass es sicher 15 bis 20 Jahre dauern werde, ehe die dadurch angestoßene Klassifikations-Debatte erste greifbare Ergebnisse zeigen würde. Dies hat sich bestätigt.

Nun sind 20 Jahre nach biblischer Sicht nicht mal ansatzweise ein Tag, aber im Leben eines Menschen doch eine ordentliche Zeitspanne, und damit bin ich bei dem Begriff angelangt, der im Zentrum dieser Überlegungen steht. Es ist dies die Zeit.

Manchmal habe ich den Eindruck, als hätte Michael Ende sein Buch von Momo und den Zeitdieben nie geschrieben. Oder niemand habe es gelesen, geschweige denn es sich zu Herzen genommen.



Mario Scheuermann  
Foto: Nanne Schätzel

Ich frage mich immer wieder, warum ausgerechnet so viele Winzer sich die Zeit bereitwillig stehlen lassen. Ist sie doch ihr mächtigster Verbündeter.

Mein Freund Jean-Marc Maugey, ein engagierter Winzer in Bordeaux, der im tiefsten Entre deux mers ganz gegen die Mode unverdrossen Weine nach alter Art macht, also sie mit den Stielen vergären lässt, hat einmal gesagt: „Le vin c'est le temps, parce que c'est le temps qui fait le vin“. Wein ist Zeit; denn die Zeit ist es, die den Wein macht.

Ein Gedanke, der uns leider fremd geworden ist. Die Devise, nach der die meisten von uns leben, lautet: time is money. Zeit wird mit Geld gleichgesetzt. Mit Zeit hat man zu geizen und nicht mit ihr zu wuchern oder sie gar auszuleben in Muße und Kontemplation. Doch es werden andere Zeiten kommen. Dann wird man vielleicht solche in der Tradition verwurzelte Typen als das erkennen, was sie sind: die wahre Avantgarde dieses Jahrhunderts.

Welcher unserer heutigen Winzer gönnt dem Wein noch den dritten Winter im Fass und das vierte Jahr in der Flasche? So wie früher üblich, als die Zeiten noch wirklich golden waren, nicht nur Bordeauxweine, sondern auch Rieslinge von Rhein und Saar zu den begehrtesten Luxusgetränken der feinen Welt gehörten? Heute ist der Wein ein Gegenstand der Getränketechnologie geworden. Auch für die meisten unter denen, die sich der Tradition verbunden fühlen. Wer möchte schon auf den Edelstahltank verzichten oder auf die pneumatische Presse? Kaum ein Winzer, den ich kenne. Alles muss schnell und geordnet gehen, sauber und mit Präzision. Da ist keine Zeit für Widerspenstigkeit. Man unterwirft sich dem Diktat des Marktes, den Wünschen der Händler, der Konsumenten und auch der Journalisten. Jeder will der erste sein – beim Verkosten wie beim Füllen.

Es kursieren Denkschriften und Manifeste. Einige Politiker ließen sich dazu verleiten, nach einem Reinheitsgebot ähnlich dem für Bier zu rufen.

**Eine Charta für traditionell hergestellten Wein – die wäre schnell formuliert. Ich stelle sie mir so vor:**

Handgelesen in Weinbergen, die naturnah bewirtschaftet wurden, nicht bewässert, ohne Herbizide und Insektizide,

Fungizide nur im äußersten Notfall, im Holz-Bottich gemaischt, korbgepresst oder baumgekeltert, im jeweils für die Region traditionellen Fasstyp spontan vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut. So wenig wie möglich bewegt und abgezogen, völlig durchgegoren und möglichst ohne Schöpfung (wenn überhaupt, dann nur durch natürliche Mittel wie Eiweiß oder Hausenblase) nach natürlicher Stabilisierung unfiltriert gefüllt.

Es braucht mithin nicht viel, um einen Wein nach alter Art zu machen, außer eben: Zeit. Und noch Stein, Holz, Glas, ein wenig Eisen. Das ist an Materialien eigentlich schon alles. Und als Kräfte Luft, Licht, Gravitation und Liebe. Alles andere ist, streng genommen, Techno im Wein. Nur – wer will diesen Sprung zurück tatsächlich machen? In die Zeit ohne Edelstahl, Elektrizität und Weinbergsschlepper? Im Ernst doch niemand.

Darum geht es auch gar nicht. Stattdessen existiert eine unheilige Allianz aus Winzern und Getränkeproduzenten, die einige in Übersee eingesetzte Methoden stigmatisieren und ihre eigenen Technoweine als „traditionell“ etikettieren wollen.

Dies hielte ich für einen Fall von Verbrauchertäuschung. Man würde allenfalls zwischen High- und Low-Tech unterscheiden, zwischen aktueller oder Zukunftstechnologie und alter Technologie. Denn was tun wir in Deutschland schon seit den 1930er Jahren? Mit Hilfe von Kälte, Schwefel, Kohlensäure und der EK-Filtertechnik produzieren wir massenhaft restsüße Weine als preiswerte und schnelle Imitate der früheren feinen und hochfeinen Auslesen. Diese kamen erst nach einer Lagerzeit von zwei bis vier Jahren auf den Markt, wenn sie ihre Stabilität auf natürliche Weise erreicht hatten, und sie erzielten deshalb auch zu Recht sehr hohe Preise. Die modernen restsüßen Turbo-Kabinette und Techno-Spätlesen bekommen diese Preise nicht. Der Markt ist da hart, aber gerecht. Für schnelle Produkte gibt es nur kleines Geld. Hohe Preise erzielt nur, wer den langen Atem hat, auf Langlebigkeit und Nachhaltigkeit setzt.

Welche grundsätzliche Bedeutung dem Faktor der Zeit für den Wein zukommt, wird deutlich, wenn man ihn verknüpft mit einem anderen Begriff, der seit geraumer Zeit in vieler Mund ist, den aber kaum jemand wirklich verstanden hat.

Ich meine den Begriff des Terroirs. Er wird inflationär gebraucht und oftmals auch leichtfertig reduziert auf die geomorphologischen und kleinklimatischen Bedingungen des Weinberges.

Folgt man dieser Definition, dann fehlt nicht viel zur Vorstellung, dass man solche Terroirweine auch im Labor herstellen können. So wie es Enzyme und Hefen gibt, die Aprikosen-, Pfirsich- oder Grapefruitaromen im Wein produzieren, die den Paprikaton des Cabernets verstärken (wozu eigentlich? Er ist doch auch so schon oft störend genug), könnte man auf diesem Weg ganz sicher auch den Flintton von Sancerre imitieren, eine typische Petrolnote von der Mosel, oder einen fränkischen Keupergeschmack. Diese sehr eindeutig zuzuordnenden Nuancen können in der Tat auch Bausteine des Terroirs sein, aber sie sind es niemals allein. Zum Terroir gehört die Kultur.

Douglas R. Hofstadter hat in seinem Buch Gödel Escher Bach ein treffendes Bild für derartige Zusammenhänge gefunden: die Musikbox.

Man stelle sich vor, eine Schallplatte mit Musik von Bach oder John Cage würde auf eine kosmische Reise geschickt, und die Scheibe würde von einer fremden Spezies irgendwo im All gefunden – und diese käme auf die Idee, der angemessene Mechanismus für die Übersetzung der Platte sei eine Maschine, die die Rillennuster in Töne verwandelt. Damit würden zwar dann möglicherweise auch Töne erzeugt, aber nicht die Botschaft der Musik entziffert. Dies wäre erst der Fall, wenn es gelänge, in ihren Gehirnen Strukturen zu aktivieren, die emotionale Effekte analog zu denen hervorriefen, die wir beim Hören des Stückes erfahren.

Eine Platte mit der Musik von John Cage, so Hofstadter, hat „an sich keine ihr innewohnende Bedeutung.“

Nur für einen solchen Hörer habe sie das, der „mit der Kultur des Westens und des Ostens und besonders den Trends in der westlichen Musik während der letzten Jahrzehnte genügend vertraut ist“. Ein solcher Hörer (in unserem Fall: Trinker; denn mir scheint dies alles auch auf den Wein zuzutreffen) sei wie eine Musikbox. Zunächst ist die Bedeutung größtenteils im Hörer enthalten; die Musik dient nur als Auslöser. Und diese Musikbox ist keineswegs – wie

die reine Intelligenz – universal. Sie ist in hohem Maße an die Erde gebunden und hängt von spezifischen Geschehnissen auf der ganzen Erde während langer, langer Zeitspannen ab. Die Hoffnung, dass die Musik von John Cage von anderen Zivilisationen verstanden werden wird, ist ähnlich flüchtig wie die, dass unsere Lieblingsmelodie in einer Musikbox auf dem Mars die gleichen Code-Knöpfe haben wird wie in den Bars von Sansibar.

Jeder, der schon mal erlebt hat, dass die Flasche des tollen Urlaubsweins, der abends auf der Terrasse für so viel gute Laune gesorgt hat, zu Hause nicht mal als flüssige Postkarte taugt, weiß, was gemeint ist.

Umgekehrt kann man auch den edelsten Champagner gedankenlos wie prickelnde Limonade trinken oder Mouton mit Eiswürfel. Der Unterschied zwischen Wasser und Wein liegt nicht nur im Alkoholgehalt und im Geschmack, sondern in der Botschaft – um diese handelt es sich nämlich beim Terroir und um nichts anderes. Erst sie macht aus einem weißen Wein der Rebsorte Chardonnay einen Montrachet, oder aus einem roten Merlot einen Pétrus. Diese Botschaft wird nur für den zur erfahrbaren Realität, bei dem sie die entsprechenden emotionalen Effekte auslöst, weil er über einen adäquaten kulturellen Hintergrund verfügt. Auf andere wirkt der gleiche Wein nichtssagend oder sogar verstörend.

In seinem tiefsten Ursprung ist Terroir nur dann möglich, wenn sich über Jahrmilliarden eine Situation herausgebildet hat, die für eine bestimmte Pflanze und ihre kulturelle Erziehung spezifische Voraussetzungen bereithält. Sandige Geestböden für Spargel, ehemalige Moore für Speisekartoffeln oder die Hänge von Schiefergebirgen für Rieslingreben. Aber da beginnt es auch schon. Irgendwann muss der Mensch kommen und die Geestdünen so befestigen, dass sie nicht wegwehen, die Moore trocken legen, sonst verfaulen die Kartoffeln, und die Hänge terrassieren, damit man daran arbeiten kann.

Das bedeutet aber in der Konsequenz: Terroir ist, wenn schon Landschaft, dann gestaltete Landschaft, Terroir ist hortus, nicht natura. Und was hat der Mensch für Möglichkeiten! Er kann den mineralischen Gehalt des Bodens durch Steindüngung verbessern. Durch Drainage und Humusbil-

dung kann er die Fähigkeit der Wasserspeicherung beeinflussen, durch Steine oder durch Gründüngung die Oberfläche verändern. Er kann durch Bäume Windschatten herstellen. Er kann wie im Falle von Haut-Brion und La Mission Haut-Brion eine ganze Stadt um die Weinberge bauen, so dass diese ein völlig eigenständiges Mikroklima bekommen. Er kann, wie am Kaiserstuhl geschehen, durch großräumiges Zusammenschieben von Terrassen mit Bulldozern ein Terroir auf Generationen hin zerstören. Er kann Böden so verdichten, dass die Pflanzen vor lauter Stress stöhnen und sich die Blätter schon im Sommer gelb verfärben.

Er kann Terroir schaffen und zerstören. Bestes Beispiel ist der Clos Vougeot, jene mächtige Weinbergsanlage der Zisterzienser im Norden der Bourgogne. Einst war das Macchie, dürre Hecken, Steine, Steppenlandschaft, unnützlich, trocken, unfruchtbar. Erst die Mönche erkannten die spezielle Eignung, und sie wussten die leichte, aber immerhin vorhandene Hangneigung auszunutzen, um einen riesigen von einer Mauer umgebenen dreistufigen Weinberg zu errichten mit Unterfeld, Hang und Oberfeld.

Diese Kultivierungsart haben sie und ihre Epigonen dann Jahrhunderte lang weltweit immer und immer wieder eingesetzt. Der Steinberg im Rheingau ist so ein Beispiel. Der Dézaley am Genfer See, die Terrassen von Jois am Neusiedlersee, die Terrassen am Schomlauer Berg in Ungarn. Die meisten großen alten Anlagen entlang des Rheins wurden so gestaltet: Unterfeld, mittlerer Hang und oberer Hang. Die Versuchung, auch auf den Äckern der Plateaus und den Flussniederungen Wein zu machen, blieb unserer Zeit vorbehalten, die Demokratie auch im Weinberg einführen wollte und dabei eine Grundregel außer Acht ließ: Weinberge sind immer hierarchisch gegliedert, und große Weine sind tief, niemals linear.

Die in diesem Sinne radikalste Auseinandersetzung mit dem Begriff Terroir findet sich in den Schriften des französischen Philosophen Michel Onfray. Dieser erläutert ihn am Beispiel des Sauternes, speziell Château d'Yquem. Er sieht in diesem Begriff eine Art Gedächtnis im Wein, historisch und metaphysisch zugleich, eine Form der Zeit. Einerseits gebunden an den Ort der Erzeugung, seine ganze Geschichte



Das interessierte Auditorium



Rheinheische Weinkönigin 2006/2007: Julia Metzler

Fotos: Nanne Schätzel

zurück bis an den Anbeginn der Zeiten, andererseits an das kulturelle Umfeld seines Erzeugers und letztlich auch desjenigen, der den Wein trinkt; denn erst in diesem letzten Moment des Verschwindens offenbart sich das Terroir.

Die Frage an uns, die Wein-Musikboxen, lautet: Wieviel Verständnis des Kontextes ist nötig, um diese message in a bottle wiederherzustellen und zu verstehen?

So wie die Musik „drei strukturelle Hauptdimensionen“ (Hofstadter) hat, nämlich Melodie, Harmonie und Rhythmus, definieren wir Wein gemeinhin über drei strukturelle Sinnesinformationen: Farbe, Geruch und Geschmack. Schon die antiken Autoren kannten diesen Dreiklang color, odor, sapor. Die Abkürzung COS galt bis ins hohe Mittelalter als Qualitätssignet für die Reinheit des Weines. Aber dieses System ist natürlich zu einfach.

Wir können Musik nicht nur singen, hören und tanzen, Wein nicht nur sehen, schmecken und riechen. Wir können beide auch körperlich fühlen: Wein ist auch ein Stoff, hat Körper, Musik ist auch Schwingung, die sich durch die Vibration der Luft auf unseren Körper überträgt. Denken wir nur an Grönemeyers taubes Mädchen, das Musik nur hört, wenn sie laut ist. So ist auch der Körper des Weins, sein Gewicht auf der Zunge, seine Leichtigkeit am Gaumen ein Kriterium.

Wir können beide auch empfinden. Musik wie Wein können uns auf einer emotionalen Ebene ansprechen, Erinnerungen in uns wachrufen. Und wir können sie entschlüsseln

und damit verstehen. Das ist das Schwierigste. Bei der Musik helfen uns die Noten, die Partituren. Musik hat eine Grammatik, und sie hat eine Mathematik. Die Mathematik des Weins muss erst noch gefunden werden. Aber ich bin mir sicher, es gibt sie.

Das Problem beim Wein, mit dem wir Weinschreiber uns tagtäglich herumschlagen müssen, ist nur, dass wir für Geschmack und Geruch kein originäres Vokabular haben, sondern meist zum Mittel der Assoziationen greifen müssen. Wir unterscheiden süß, sauer, salzig und das ominöse Umami der Japaner. Es gibt ein paar Begriffe mehr wie rauchig, muffig oder mild. Doch das Wortrepertoire dafür bleibt spärlich und unscharf.

Je einfacher ein Wein daherkommt, je plakativer, desto leichter ist er zu erfassen, desto mehr Menschen werden ihn verstehen. Je komplexer, vielschichtiger er ist, je tiefer in der vergangenen wie in der zukünftigen Zeit verankert, desto weniger Freunde wird er finden.

Vielleicht fürchten deshalb viele Winzer das Walten der Natur, das freie, spontane Spiel der Kräfte so sehr. Vor allem das der Hefen, des Sauerstoffs und der Temperatur bei der alkoholischen Gärung, aber auch das Wechselspiel der Säuren bei der zweiten, der malolaktischen Gärung oder ihren Umbau und das „Schmelzen“ der Tannine durch die Mikrooxidation. So greifen sie zu allerlei Hilfs- und Hexenmitteln, zu Zauberpulverchen und -glibber, die die Spezialisten der Biotechnologie für sie bereit halten, und die so verräterische Namen tragen wie Vita drive, Flota-Gel oder Fermicru. Sie benutzen Blockbuster-Hefen, die auch bei 16 Prozent Vol. Alkohol nicht kapitulieren. Sie düngen die angehenden Weine regelrecht, damit diese in dem scharf vorgeklärten Most, den man vorsichtshalber all seines Lebens beraubt hat, genügend Nahrung für ein emsiges Arbeiten finden. Wohlgemerkt: Ich rede nicht von der drohenden Kunstweinbereitung, sondern vom ganz alltäglichen Kellerwahnsinn an Rhein, Main und Donau.

Natürlich ist jeder Winzer auch ein ganz normaler, arbeitender Mensch mit einem Anrecht auf Feierabend und Ferien, aber einige der tüchtigsten und besten Winzer, die ich kenne, schlafen zum Leidwesen ihrer Frauen in kritischen

Nächten bei den Fässern. Für sie ist der Keller so etwas wie der Kreißsaal, in dem ihre Kinder geboren werden.

Jeder Winzer steht an einem ganz bestimmten Punkt einer langen horizontalen Zeitreihe, vorläufiger Endpunkt einer „spezifischen Geschehenskette“, die zurückreicht bis zum Anbeginn der Zeit. In einem normalen Winzerleben bleiben dem Weinmacher 30, 40, wenn es hoch kommt 50 Versuche, sein Verständnis, sein Wissen, seine Zeit in Wein zum Ausdruck zu bringen. Mehr nicht. Es ist nur ein Augenblick, ein Lidschlag im Vergleich zur Ewigkeit oder auch nur zur Lebenszeit unseres Planeten.

Ich will versuchen, dies an einem konkreten Beispiel zu erläutern. Im Juni 2006 präsentierte das Weingut Nikolaihof im österreichischen Mautern einen Wein des Jahrgangs 1991. Dieser Grüne Veltliner aus der Lage „im Weingebirge“ war 15 Jahre in einem großen, 3000 Liter fassenden Holzfass ausgebaut worden. Der Wein zeigte einerseits eine komplexe Aromenstruktur, wie nur reife Weine sie entwickeln können. Zum anderen wirkte er aber in keiner Weise alt, sondern noch immer frisch und entwicklungsfähig für weitere 15, 20 Jahre. Als die Trauben für diesen Wein geerntet wurden, war der heutige Inhaber des Betriebes Nikolaus Saahs jun. ein Bub von elf Jahren. Vor einem Jahr hat er den Familienbetrieb vom Vater übernommen, der ihn seit 1962 geleitet hatte. An und für sich kein besonders weltbewegender Vorgang. Oder vielleicht doch?

Das sind zunächst einmal fünf Zeitfäden unterschiedlicher Länge, die von 1942 (Geburtsjahr des Vaters), 1980 (Geburtsjahr des Sohnes), 1962 (Betriebsübernahme durch den Vater), 1991 (Produktion des Weins) und 2005 (Generationswechsel) auf das Jahr 2006 hinlaufen. Doch das ist nicht alles. Ein anderer Zeitfaden reicht zurück bis in das Jahr 1894. Damals übernahm die Familie das Weingut. Es gilt als das älteste in Österreich. Diese Linie wiederum reicht zurück bis 777, als das Gut erstmals als Besitz der Kirche erwähnt wird.

Der Name „im Weingebirge“ ist noch älter. Seine Geschichte beginnt im 5. Jahrhundert. Damals – so berichtet die „Vita Sancta Severini“ – habe sich der Heilige Severin in eine Klause „burgum ad vineas“ zurückgezogen, die sich 1,5

römische Meilen südlich von Mautern, das damals Favianis hieß, an der Römerstrasse befunden habe. Aus dieser ältesten überlieferten Riedenbezeichnung Mitteleuropas wurde später „im Weingebirge“.

Der Boden besteht hier aus dem für die Region typischen Konglomerat von Urgesteinsverwitterung – Granit, Gneis, Glimmer. Diese Gesteine verdanken ihre Existenz einem Ereignis in der Frühzeit unseres Planeten, das Geologen die Kaledonische Metamorphose nennen. Die ereignete sich im Präkambrium so vor rund 800 bis 1000 Millionen Jahren. Damals verwandelte sich der vulkanische Granit in Gneis. Doch erst als die Donau Millionen Jahre später sich einen Weg durch diese uralten Gesteinsformationen bahnte, als die letzten Eiszeiten die Flusslandschaft formten, die sich bei Mautern trichterförmig zum Wiener Becken und damit zum pannonischen Klima öffnet, entstanden die Voraussetzungen für jene mittlerweile mehr als 1000 Jahre alte und einzigartige Weinkultur der Wachau, die sich u.a. im Nikolaihof und seinen Weinen manifestiert.

Dort – und auch dies ist eine weit zurückreichende Weinzeit-Linie – wurde vor mehr als drei Jahrhunderten, so um das Jahr 1720, der ehemalige bischöfliche Wirtschaftshof umgebaut und dabei über den Grundmauern der antiken römischen Unterkirche ein böhmischer Gewölbekeller aufgemauert. Gleichzeitig wurde eine gewaltige Baumkelter konstruiert, die bis heute intakt geblieben ist. 2005 wurde diese von Nikolaus Saahs jun. restauriert und wieder in Betrieb genommen. Das Ergebnis einer ersten Experimentalpressung ruht bereits im Fass. Mit dem Jahrgang 2006 will er beginnen, möglichst viele Weine der jeweiligen Ernte auf diese mühsame, aber meditative und für die Trauben schonende Art zu pressen, darunter auch einen Wein der Lage „im Weingebirge“.

So schließt sich der Kreis, oder wie Hofstadter sagen würde, die Endlosschleife. Man könnte nun noch tiefer in die Landschaft, in die Personen, in die Geschichte eindringen und man würde mehr und immer feinere Strings dieser Art finden. Sie sind es, die jenseits der physikalischen und chemisch fassbaren Phänomene die metaphysische Textur des Terroirs bilden.

Die vertikale Säule einer solchen persönlichen Zeitsphäre ist bestimmt durch den Rebstock, der mit seinen Wurzeln in den Boden reicht, aus dem er Kraft, Nahrung und Erinnerung saugt, und der mit seinem Stamm, seinen Ranken und Blättern sich dem Himmel und damit dem Kosmos zuwendet. Bereits antike Autoren wie Vitruvius in seinen zehn Büchern über die Architektur und Plinius in seiner Geschichte der Natur haben diese Situation, diese „conditio vinorum“ beschrieben – als Schnittstelle zwischen Mikro- und Makrokosmos.

Da genau ist des Winzers Platz. Auch heute. Hier den Ausgleich zu finden zwischen Tradition und Fortschritt, zwischen Bewahren und Entwickeln, zwischen den realen Konditionen und den Sphären der Metaphysik – das ist die Aufgabe des Winzers, wenn er ein Schöpfer sein will und nicht nur ein Getränkelieferant.

Dazu muss man nicht gleich der Esoterik verfallen oder sich der Biodynamik hingeben (auch wenn Letzteres nichts schaden kann). Es ist der Einklang zwischen Zeit und Natur, den der bewusste Winzer lebt. Dazu gehören Mut, Bereitschaft zum Risiko und Überwindung von Angst; denn was ihn da erwartet, ist nicht immer Harmonie, sondern eher Rilkes „reiner Widerspruch“. Es sind gerade die kleinen Unebenheiten, die Unschärfen und Unwägbarkeiten, die den Zauber bewirken. So wie wir letztlich unsere Existenz nur einer kleinen Unsymmetrie in der Geburtsstunde unseres Universums verdanken.

Hüten wir uns davor, alles regeln und kontrollieren zu wollen. Denn mit dem Wein verhält es sich wie mit der Mathematik, die sich – wie wir dank Kurt Gödels Unvollständigkeitssatz wissen – durch kein formales System vollständig ausschöpfen lässt. Zum Wesen des Weins gehört auch jene logische Inkonsistenz, die allen Künsten eigen ist, die menschliches Tun (oder sollte ich sagen: göttliches Wirken?) von Maschinenwerk unterscheidet.

Was Vitruvius vor über 2000 Jahren über die Ausbildung des Architekten geschrieben hat und was heute noch Erstsemester der Architektur lernen, könnte man mit wenigen Abstrichen auch auf den Beruf des Winzers anwenden, um klar zu machen, warum bei ähnlichen oder auch gleichen

natürlichen Bedingungen der eine einen unverwechselbar vom Terroir geprägten Meditationswein erzeugt und der andere nur einen reintonigen Konsumwein, warum sich bei gleichen Bedingungen der Lage und des Jahres in einem Wein Mineralität zeigt und in dem des Nachbarn nur Alkohol.

Erst die geistige Durchdringung der natürlichen Voraussetzungen, der Materialien, der Funktionen, die Reflexion von Zeit und Ort machen es dem Architekten möglich, mehr als einen Raum, ein festes Dach und eine Fassade entstehen zu lassen. Und wie ist es in der Musik, jener Kunst, der Onfray den Wein nebst der Malerei und der Architektur am nächsten sieht? Die Natur schafft die Voraussetzungen, indem sie die Schwingungen bereithält, aus denen sich Töne, Akkorde, Dissonanzen bilden können. Der Komponist schreibt die Partitur, der Musiker führt sie auf und der Hörer empfindet sie. Erst in dieser dreifachen Interpretation entsteht das Werk.

Ähnlich ist es im Wein. Es gibt banale Supermarktweine und schlichte Winzerschoppen. Dazu zählt die überwiegende Mehrheit der Weine. Es gibt Designerweine und Prestigeweine für die Tische der Reichen. Es gibt Alltagsweine und solche für festliche Anlässe. Es gibt Sommer- und Terrassenweine, gastronomische d.h. gut kalkulierbare Weine. Und es gibt Terroirweine. Ich denke, dass diese kaum mehr als ein, zwei Prozent aller weltweit produzierten Weine ausmachen. So wie nicht jede Kirche ein Petersdom ist, nicht jedes Porträt eine Mona Lisa und sich nicht jede Melodie für eine Fuge eignet.

Man muss genau hinhören. Manchmal spricht der Wein mit wispernder Kinderstimme, manchmal sotto voce. Das sind die elfenhaften Kabinette, die prunkvollen Blender. Auch die muss es geben. Diese Weine haben eine Berechtigung, denn sie erfreuen die Gaumen der Menschen. Aber können sie zum Lebensinhalt werden, zur Erfüllung? Dazu braucht es mehr.

Viele glauben es wäre schon alles, wenn ein Wein die Strahlkraft des Pavarotti-Vincero besitzt oder die glitzernde Brillanz der Königin der Nacht. Solche Koloraturen beeindrucken, solche hohen Töne lassen staunen. Aber Weinmacher sollten sich solche Bravourstücke nicht zum Vorbild

nehmen, sondern nach etwas Anderem streben. Nicht nach etwas Höherem. Nach mehr Tiefe.

Es ist die Vielschichtigkeit, die Vielstimmigkeit, mit der sich der Kanon der Natur offenbart. Im Wein wie in der Musik. Solche Weine können für den, der gelernt hat, sie zu genießen, so beglückend sein wie die komplexen Klangstrukturen des Königlichen Opfers oder des Finales des zweiten Aktes von Mozarts Figaro. Sie besitzen zudem eine geheimnisvolle Eigenschaft.

Zum einen begegnen sie uns in verschiedenen Stadien ihres Lebens immer in neuer Gestalt als unfertige Fassmuster, als leichtsinnige Jungweine, später als reife Hochgewächse und schließlich als firne Altweine am Ende ihrer Tage. Und doch ist dies immer ein und dieselbe Person wie bei einem Menschen.

Aber sie gestatten auch dem, der sich darauf einlässt, seine Sinne dafür schärft, eine Ahnung der Zukunft.

Man sagt, dass bei manchen Menschen im Augenblick des Todes ihr ganzes Leben rückwärts wie ein Film nochmals ablaufe oder auch nur längst vergessene Momente aus früherer Jugend und Kindheit in die Erinnerung zurückkehrten. Bei jungen Weinen ist es umgekehrt. Lassen wir ihnen Zeit im Glas, öffnet sich unter Einwirkung von Luft und Wärme das Fenster ihrer Möglichkeiten.

Wenn sich Terroir im Wein offenbaren soll, geht es eben nicht einfach nur um den chemischen Vorgang der Umwandlung von Rebensaft, bestehend aus Wasser, Zucker, Säure und Extraktstoffen, in ein alkoholisches Getränk. Genauso wenig wie Komponieren nur das saubere Setzen von Noten ist. Es handelt sich bei diesen Prozessen um Metamorphosen, um einen immer wieder neu sich schaffenden Mythos, der eine Botschaft, eine Aussage enthält. Wirkliche Terroir-Weine vereinen Vergangenheit, Gegenwart und auf geheimnisvolle Weise auch die Zukunft in sich. Sie brauchen Zeit, um sich zu entfalten. Und wir brauchen Geduld, wenn wir ihnen nahe kommen wollen.

*Dieser Text basiert auf dem Manuskript einer Rede zur Eröffnung der Mainzer Weinbörse 2006.*

## Launig, lohnt nicht?, locker

Von Wilfried Moselt

**E**s tut so gut zu erfahren, dass ich mit 1,87 m Körperlänge und 88 kg Körpergewicht in einem Zeitraum von zwei Stunden tatsächlich drei Schöppchen Wein trinken darf, ohne anschließend bei ordentlicher Fahrweise mit dem Gesetz in Konflikt zu geraten. Und so ich etwas dazu esse, dürfen es durchaus vier, wenn nicht gar fünf sein.

Diese für gestandene Weinfreunde überaus frohe Botschaft übermittelte uns der Weinbruder und Rechtsmediziner Prof. Dr. Dr. Reinhard Urban in einer herrlich launigen Ansprache beim 13. Weinkulturseminar der Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen. Und er muss es nun einmal wissen.

Wird Wein in der rechten (moderaten) Weise getrunken, ist er ein Allheilmittel für Leib und Seele und obendrein der schönsten Verkehrssache der Welt über die Maßen förderlich. Das ahnten wir Weinfreunde seit eh und je, und nun konnten wir diese Feststellung offiziell und schwarz auf weiß mit nach Hause nehmen. Man sollte sich Reinhard Urbans Rede einrahmen und regelmäßig einen Blick darauf werfen. Das erfrischt den Geist und hilft gegen Depressionen.

Unerfreulich zu hören war hingegen, dass es dem deutschen Wein noch immer nicht gelungen sein soll, ein solides Bein auf die internationale Weinbühne zu setzen. Jedenfalls las der renommierte Weinjournalist und Kollege Mario Scheuermann dem deutschen Weinbau in einer (sehr!) ausführlichen Zeitreise durch die Zauberwelt des Weins leicht verbrämt die Leviten. Zu Recht oder zu leichtfertig?

Anders als der Weinbau in der neuen Welt, wo man, aufbauend auf den Erkenntnissen der seit Jahrhunderten etablierten Weinländer, noch nicht ausgetretene Pfade beschreiten konnte, sind bei uns die weinbaulichen Strukturen in Generationen gewachsen und in gänzlich anderen Dimensionen beheimatet. Einem Winzer in Deutschland anzuraten, seine Weine fünf Jahre reifen zu lassen, bevor sie auf den Markt kommen, will unrealistisch erscheinen, zumal ange-

sichts der finanziellen Enge, die den meisten Betrieben gesetzt ist. Der Gerichtsvollzieher dräut, wenn die Zahlungsverpflichtungen nicht erfüllt werden.

In Chile zählen Weingüter mit weniger als 100 Hektar Rebfläche zu den Winzlingen unter den Weingütern, die in der Weinszene eine Rolle spielen. Das größte (Concha y Toro) verfügt über einen Weinbergsbesitz von 3.900 Hektar. Zudem ist die Arbeitskraft dort ausgesprochen billig. Da lässt sich problemlos mit Partien jonglieren, denen man ein langes Lager gönnen will. Und wenn sich eine große australische Kellerei, wie von Mario Scheuermann skizziert, ein ausgedehntes Reifelager erlaubt und für den einen oder anderen Wein in der Folge 300 bis 500 Euro pro Flasche erzielt, ist das lukrativ für den australischen Erzeuger. Auf deutsche Betriebe übertragbar ist es nicht.

Es nagt an der Selbstachtung deutscher Weinmacher, wenn ihnen gebetsmühlenhaft eingebläut wird, dass sich ihre Weine im internationalen Vergleich mit einem nachrangigen Platz begnügen müssen. Dabei wäre es mittlerweile hoch an der Zeit, dass der deutsche Weinbau die Weinweltbühne mit Selbstbewusstsein betritt. Denn dem deutschen Riesling kann kein Weißwein der übrigen Welt das Wasser reichen. Das ist eine schlichte Tatsache, und diese Überzeugung darf man sich im deutschen Weinbau getrost aufs Banner schreiben.

Einen Riesling aus deutschen Landen mit seiner feinfruchtigen Struktur und seiner lebendigen Säure trinken zu dürfen, ist eine Gnade, die nicht jedem vergönnt ist. Noch nicht! Man sollte die Hoffnung indes nicht aufgeben, dass die Weinfreunde das eines Tages überall auf der Welt begreifen werden.

Wenn uns schließlich zum Ende der Veranstaltung ein Trainer – so nennt sich der Weinbruder Hans Georg Dörr – in das Geheimnis einer sensorischen Kodierung des Menschen einweihte und uns zwischendurch zusammen mit Viktor aus St. Petersburg durch sphärische Klänge am Klavier und an einer Art Xylophon erfreute, so war das der lockere Ausklang, den man sich nicht besser hätte wünschen können. Emotionen, Esoterik, Engagement und dazu noch fünf mal drei Weinproben zur Prüfung! Jo, mei!

Als Ergänzung des rundum gelungenen, sehr interessanten und informationsreichen 13. Weinkulturseminars ein Gedicht aus der Feder unseres Weinbruders Alfred Norbert Hufnagel, Pfarrer i. R., Worms

### Vom Nutzen des Weines

„Rotwein ist für alte Knaben  
eine von den besten Gaben!“  
So sprach Meister Busch mit Weisheit  
einst, doch jetzt erst in der Neuzeit  
hat es Wissenschaft bewiesen:  
Wein ist nicht nur zum Genießen!  
Drüsen, Blut und Galle regt er an,  
bekämpft Thrombose bei jedermann;  
tötet Bakterien, hemmt Entzündung, 1)  
seine chemische Verbindung  
verhindert „böses“ Cholesterin, 2 )  
fördert das „gute“ immerhin, 3)  
ist somit gut gegen Arteriosklerose,  
besonders bei Damen gegen Osteoporose,  
hat Antioxydantien, ist das nicht toll:  
Quercitin, Katechin und Resviratrol,  
die stehen gegen „freie Radikale“,  
(das sind Krebserzeuger allemale)  
dazu gegen den Herzinfarkt  
und den Medikamentenmarkt.  
So spart der Weingenuß auch Geld,  
bekämpft den Streß in aller Welt;  
mäßige Weintrinker leben länger, 4)  
(für unmäßige wird die Lage enger!) 5)  
üble Laune gibt es nimmer,  
die Bibel wußte das schon immer:  
„ Der Wein erfreut des Menschen Herz“, 6)  
fährt nicht zu schnell dich himmelwärts.

1) Besonders Weißwein! 2) LDL 3) HDL 4)

Sirach 31, Vers 12 5) Sprüche 20, Vers 1

6) Psalm 104, Vers 15

## Genussfreudige Informationen und polarisierende Thesen beim Weinkulturseminar

Von Peter Schneider

Die Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen, die Rebe und Rose im Sinnbild trägt und 1970 gegründet wurde, lud zu ihrem traditionellen Weinkulturseminar ein, das zum 13. Mal am Stammsitz in Oppenheim veranstaltet wurde.

Unter dem Motto „Wein schafft Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele“ wurde ein tagesfüllendes Programm mit Vorträgen geboten, die sowohl die medizinischen, die philosophischen, die musikalischen Aspekte wie auch die unbewusst-seelischen Komponenten des Weingenusses beleuchten sollten.

Die Bruderschaft, deren Kreis auf ca. 300 (noch ausschließlich) männliche Mitglieder beschränkt bleiben soll, versteht sich als „Kulturgemeinschaft, deren Ziel die weinkulturelle Prägung der Region“ sein soll, wie Brudermeister Otto Schätzel betonte. Generell soll die Weinkultur in Rheinhessen gefördert werden und auf „Authentizität, Modernität und Kontinuität“ viel Wert gelegt werden.

Die Weinbruderschaft sieht sich „auf der Höhe ihrer Zeit und war ihr oft voraus“, meint Weinbruder Klaus Grundstein im Weinbrief, der einmal jährlich an die Mitglieder verteilt wird. Vor dieser Aussage mutet es allerdings doch sehr anachronistisch an, wenn im Jahre 2007 nun endlich über die Aufnahme von Frauen abgestimmt werden soll. Hier gibt es noch einige „Zukunftsperspektiven zu entwickeln“, wie Brudermeister Otto Schätzel verdeutlichte. Dies gilt sicher auch für das Durchschnittsalter der Mitglieder, das sicher eine deutliche Verjüngung vertragen könnte. Doch der Wein, der laut dem Wahlspruch „In vino salvatio“ von den „Bedrängnissen des Lebens befreit“, wird sicher zu Fortschritten inspirieren.

Zu Beginn der Vortragsreihe referierte der Rechtsmediziner Prof. Dr. Dr. Reinhard Urban anschaulich und launig

über die Wechselwirkung von Maß und Übermaß beim täglichen Weingenuss. Interessante Fakten zur Historie der Weinkultur, zur Anatomie des Weingenießers sowie zu den Folgen des Weintrinkens kamen zur Sprache, wobei die durchschnittlichen Genußempfehlungen des Mediziners für einen 80 kg schweren Weinfreund mit 0,6 l Wein pro Tag im oberen Grenzbereich liegen. Hier hat er sich offensichtlich an der recht großzügigen Empfehlung der einst populären dänischen Groenbaek-Studie orientiert.

Im Anschluss daran hielt der bekannte Weinjournalist Mario Scheuermann aus Hamburg zwei Vorträge zum Thema „Vom Zauber der Zeit im Wein“. Die Überlegungen zur „vinologischen Stringtheorie“ von Mario Scheuermann waren teilweise nachvollziehbar, doch etliche Auffassungen waren recht diskussionswürdig und polarisierend, was ja nicht a priori schlecht sein muss.

Zu Beginn beklagte er, dass heutzutage „Kritiker zu Vortänzern“ werden und der Weinjournalismus zu viel Einfluß habe, wozu ja der Autor mit vielen Veröffentlichungen selber kräftig beigetragen hat. Die Aussagen zur „metaphysischen Struktur des Terroirs“ mit dem Lob von „Icon-Weinen“ und entsprechender (notwendiger?) Preisgestaltung dürften im bodenständigen Rheinhessen eher für Stirnrunzeln sorgen.

Das Hohelied des Genusses gereifter Weine zu singen, das wurde mit drei Weinbeispielen untermauert, ist mehr denn je notwendig und hier kann man die positive Unterstützung von Mario Scheuermann nur begrüßen. Jedoch ist es leicht und selbstverständlich richtig, in unserer hektischen, weil eben auch weinbaulich globalisierten und kommerzialisierten Welt mehr Zeit für die Weinbereitung und Reifung einzufordern. Doch ob da das angeführte Beispiel des australischen „Kultwinzers“, der seinen Wein jahrelang in Fässern in einem Wellblechgebäude reifen lässt, ohne ihn zu zwischendurch zu verkosten, Vorbildcharakter hat, darf bezweifelt werden. Allerdings werden für diesen Wein pro Flasche 300,- Euro erlöst, was wieder tiefe Einblicke in die Psychologie des Kaufverhaltens der „Weinkenner“ zulässt.

Für den rheinhessischen Winzer, der doch viel deutlicher den Marktzwängen unterliegt, ob er will oder nicht, wären solche Methoden sowieso untauglich. Doch kontroverse

Denkmodelle über die vielen divergierenden Aspekte zum Verständnis von Weinbereitung und Vermarktung sind gerade für wissbegierige Weinliebhaber immer wichtig und spannend und bei einer solchen Veranstaltung nicht fehl am Platz. Hier hat der Vortragende hoffentlich Anstoß zu weiterführenden Diskussionen gegeben.

Nach einem rustikalen Mittagessen setzte der engagierte Motivationstrainer Hans-Georg Dörr aus Gau-Algesheim die Veranstaltung mit Vorträgen zum „Geheimnis der sensorischen Kodierung des Menschen“ und zum Thema „Wein und Heimat“ fort.

Wieder einmal hat die Weinbruderschaft St. Katharinen mit ihrem Weinkulturseminar etliche weinkulturelle Impulse gegeben.



*In schwerer Bronze  
von Altmeister Reinhold Petermann (Mainz):  
Relief von Maßwerk und Rose, das ist der  
Weinkulturpreis der Weinbruderschaft Rheinhessen.*

*Foto: Axel Poweleit*

*Eine Auszeichnung der Weinbruderschaft Rheinhessen für Personen,  
Initiativen oder Gruppen aus der Region für außergewöhnliche  
weinkulturelle Leistungen.*

*In nicht zyklischen Abständen soll der Preis so verliehen werden,  
dass öffentlichkeitswirksam auf die Weinkultur aufmerksam gemacht  
wird. Eine Findungskommission wird in nächster Zeit die  
Detailkriterien bzgl. Auslobung, Vergabe, Juroren u.ä. festlegen.*

**Quellen der Weinfreuden** E. Hettinger  
Leobuchhandlung St. Gallen, ISBN 3-85788-039-2

**Die Wein-Apotheke** Elmar M. Lorey  
Halwag Verlag, ISBN 3-444-10464-2

**WEIN** Eine literarische Weinprobe  
Hans-Jörg Koch  
Reclam Leipzig, ISBN3-379-00788-9

**GOETHE** Der Dichter und der Wein  
Christoph Michel  
Insel Verlag, ISBN 3-458-17046-4

**Die Muse Wein** Zwischen Rausch und Kreativität  
Hans-Jörg Koch  
Verlag Philipp von Zabern, ISBN 3-8053-2795-1

**Essen und Trinken mit Goethe** Joachim Schultz  
DTV premium, ISBN 3-423-24152-7

**Essen und Trinken mit Heinrich Heine** Jan-Christoph Hauschild  
Deutscher Taschenbuch Verlag, ISBN 3-423-1333394-5

**Dionysos/Bacchus** Kult und Wandlungen des Weingottes  
Friedrich Wilhelm Hamdorf  
Verlag Calwey München, ISBN 3-7667-0792-2

**WEIN Genuß Gesundheit** Eine Darstellung aus ärztlicher Sicht  
Prof. Dr. Klaus Jung  
Woschek Verlag, ISBN 3-924 744-17-3

**Der Wein erfreue des Menschen Herz**  
Geschichten über den Wein und die Menschen in der Bibel  
Julia Klöckner – Thomas Hartmann  
Paulusverlag, ISBN 3- 7228-0446-9

**WEIN LESEN** Das poetische Brevier des guten Weins  
Christian Brandstätter Verlags-GmbH, ISBN 3-85447-701-5

**Die Weinkultur der Römer** Karl-Wilhelm Weeber  
Artemis & Winkler, ISBN3-7608-1211-2

**Goethe und der Wein** „Da hab' ich mich ja umsonst besoffen...“  
Werner Bockholt  
SCHNELL Buch & Druck, Warendorf, ISBN 3-87716-827-2

## Blick in die Presse

Von Klaus W. Grundstein

Im Laufe des Jahres 2006 wurden von den Medien sehr stark die Themen Globalisierung, neue Weinbereitungsmethoden, Weinhandelsabkommen EU mit USA etc. ausgebreitet. Darüber wurde auch im Bruderrat engagiert diskutiert und klang mehr oder minder deutlich auch bei unseren Veranstaltungen an. Darauf will ich im Weinbrief nicht weiter eingehen. Damit das Thema aber nicht untergeht, ein passendes Gedicht dazu von unserem Weinbruder Alfred Norbert Hufnagel, Pfarrer i. R., Worms

### Trinkt deutschen Wein!?

*Schlechte Nachricht aus der Zeitung!*

*Wohin geht die Weinbereitung?*

*Nach Holzspänen („Chipsen“) will man langen,  
aber wer hat mit „barrique“ denn angefangen?!*

*Umkehrosmose wird lanziert,  
der Wein wird konzentriert.*

*Das Gleiche schafft „Vakuumdestillation“,  
doch wer will das schon?*

*Brauchen wir die „Schleuderkegelkolonne“?*

*Ist „alkoholarm“ Autofahrers Wonne?*

*Schließlich „Chaptalisierung“ – „mer zuckern net – mer hunn“,  
zur Not duts aach die „Frankedahler Sunn“ 1)*

*Rhoihessewoi durch die Kehle rinnt:*

*Natur, pur Natur oder wie er vumm Stock kimmt“.*

1) Ehemalige Zuckerfabrik Frankenthal

Am Freitag, dem 13.10.06 erreichte uns folgende **DWI-Pressinfo**:

#### **Auch deutscher Wein schützt das Herz**

In mehreren renommierten Tageszeitungen konnte man vor einigen Tagen lesen, dass französischer Rotwein das Herz besser schütze als Weine anderer Herkünfte. Diese aus Sicht der Deutschen Weinakademie (DWA) sehr undifferenzierte Aussage basierte allein auf Untersuchungen im Reagenzglas.

Dabei wurden Zellkulturen mit Wein beträufelt und anschließend die Freisetzung von Stickstoffmonoxid (NO) gemessen. Höchste derartige Zell-Aktivitäten fand man nach Behandlung mit französischem Wein.

„Von Zellkulturen derart voreilig auf den ganzen „weintrinkenden“ Organismus zu extrapolieren, ist wissenschaftlich gesehen Unsinn und die gezogenen Rückschlüsse verletzen Grundsätze des ethisch verantwortlichen medizinischen Denkens und Handelns“, so der Kommentar von Professor Dr. Hans-Rüdiger Vogel, Vorsitzender wissenschaftlicher Beirat der Deutschen Weinakademie in Mainz, „denn dieser Faktor NO–Stickstoffmonoxid ist nur einer von vielen Puzzlesteinen im Geschehen des Herzschutzes von Wein. Die Deutung dieses Einzelergebnisses – wie im vorliegenden Fall geschehen – ist leichtsinnig und unseriös.“

Völlig ignoriert wurde aus DWA-Sicht zudem, dass die Bestandteile des Weins bis zu ihrem zellulären Wirkungsort erheblicher Umwandlung unterworfen sind. Demnach hätten im Rahmen der vorgestellten Studie auch Versuche mit den entsprechenden Metaboliten durchgeführt werden müssen.

Kein Wort auch zu den anderen – belegten – wichtigen Wirkungsvorgängen, wie beispielsweise das für die Gefäßverkalkung wichtige LDL-HDL-Cholesterinverhältnis im Blut oder die Viskosität des Blutes. Die DWA betont, dass bislang prospektive Studien weder Unterschiede zwischen Rotweinen aus verschiedenen Ländern noch zwischen Rot- und Weißwein zeigten.

Auch alle, die sich von bestimmten Rebsorten Vorteile versprachen, wurden enttäuscht. Beispielhaft sei hier die größte und aussagefähigste Langzeitstudie des Kaiser Permanente Medical Centers in Oakland (Kalifornien) zu dieser Fragestellung erwähnt, mit insgesamt fast 130.000 erwachsenen Probanden:

Ergebnis a: Bei Weintrinkern zeigten sich gegenüber Bier- und Spirituosenkonsumenten – wie in vielen anderen Studien – die stärksten gesundheitlich positiven Effekte nach Genuss des jeweiligen Getränks!

Ergebnis b: Hinsichtlich der Weinarten fand man keinen Unterschied: Die vorbeugenden Effekte waren in gleicher Weise für Weißwein wie für Rosé oder Rotwein, ja sogar für Sekt zu beobachten. Abschließend weist die DWA darauf hin, dass es keinen bestimmten Wunderstoff im Wein gibt. Wein ist kein Medikament. Wein ist ein natürliches Produkt, ein Kulturgut mit einem hohen Genussfaktor und einem – wissenschaftlich belegten – Gesundheitswert.

Sehr erfreulich ist, wenn die Presse auch andere, positive Nachrichten veröffentlicht, die für unsere Weinbruderschaft ein Thema sind.

Die **Allgemeine Zeitung** berichtet am 25.05.2006:

**Trullo zeugt von alter Weinbaukultur – Pfeddersheimer „Wingertshäusje“ gehört zu den für Rheinhessen typischen Bauten** und merkt dazu an:

Prämierungen von Weinbergshäuschen durch die Weinbruderschaft Rheinhessen zu Sankt Katharinen Oppenheim konnten in den vergangenen Jahren das öffentliche Bewusstsein an den Bauten wecken und ihren Fortbestand sichern beziehungsweise fördern. So haben die Pfeddersheimer Winzer ihrem „Trullo“ die gebotene Aufmerksamkeit gewidmet: Restauriert und durch die Winzerfahne mit dem Ortswappen geschmückt, steht das kleine Denkmal in der Weinbergslage „Hinter der Kirche“.

Anmerkung der Redaktion:

Das alte Wingertshäuschen – ein kleiner, verputzter und weiß angestrichener Rundbau, der auch Trullo genannt wird – steht am Fuße des Sankt Georgenberges nördlich der einstigen mittelalterlichen Wehr- und Befestigungsanlagen inmitten der Weinberge.

Am 23.04.2006 war in der **Allgemeinen Zeitung** über die mächtige und klanggewaltige neue Orgel der Oppenheimer St. Katharinenkirche zu lesen:

**Ein Traum ist wahr geworden – Experte von neuer Orgel begeistert**

Für diese neue Orgel hatte unsere Weinbruderschaft 500.-Euro gespendet.

#### **Weinmarkt und Weinkultur**

Vortragsveranstaltung beim „Hochheimer Weinfreundeskreis“ mit Otto Schätzel

Die **Hochheimer Zeitung** berichtet am 24.03.2006 vom Vortrag „Weinmarkt und Weinkultur im Dialog mit den Weinbruderschaften“, den unser Brudermeister und Mitglied im Vertrauensrat der Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften, Otto Schätzel, beim „Hochheimer Weinfreundeskreis“ hielt.

Sehr erfreulich war die **AZ-Meldung** vom 04.09.2006 mit dem Titel

#### **Große Verdienste um altes Kulturgut**

Unser Brudermeister Otto Schätzel wurde in einer feierlichen Zeremonie neuer Weinschöffe in Nierstein.

Mit der hohen Ehre dankte die Gemeinde unserem Brudermeister und Leitenden Landwirtschaftsdirektor des DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück für sein uneigennütziges Wirken um das „Kulturgut Wein“, der durch Innovation und fachliche Kompetenz dazu beitrug, die Erzeugnisse aus der größten Weinbau treibenden Gemeinde am Rhein auf ein hohes Niveau zu bringen.

Minister a.D. Hans-Artur Bauckhage unterstrich dies in seiner Laudatio für Otto Schätzel.

Der künftige Schöffe habe Signale von Nierstein in ganz Deutschland und darüber hinaus gesendet. Otto Schätzel sei ein Vorbild für ein Stück Patriotismus, um die deutsche Weinkultur auch in andere Länder zu vermitteln. Seit vielen Jahren werbe Schätzel für das Kulturerbe Wein, dem Favoriten unter den Getränken und betonte auch sein großes Engagement bei der Ausbildung der heranwachsenden neuen Winzergeneration.

#### **Der Wein muss Kulturgut bleiben**

Prof. Dr. Koch warnt vor Verfälschung und Einstufung als Alkohol-Droge

Über diese Botschaft von Prof. Dr. Hans-Jörg Koch berichtet die **AZ** vom 18.07.2006.

Unser Ehrenbrudermeister referierte im Rahmen der von der Deutschen Weinakademie im Weinbaumuseum veranstalteten Vortragsreihe „Wein, Genuss und Gesundheit“, die sich nicht nur an die Weinliebhaber, sondern vor allem an Weinwirtschaft und Politik richtete.

Nur solange der Wein seine Bedeutung als Kulturgut und seine wahre Identität als Naturgewächs behält, kann der Gefahr begegnet werden, ihn als ein alkoholisches Getränk unter vielen oder sogar als Droge einzustufen – so die warnende Botschaft von Prof. Dr. Hans-Jörg Koch bei seinem Referat.

Unser Weinbruder Pfarrer Dr. Michael Finzer erklärte das Konzept der ersten Orgelweinprobe, zu der die ev. Kirchengemeinde Bornheim eingeladen hatte, wie folgt: „Kulturgüter, die einmalig sind“, einmal anders zu präsentieren.

Über diese gelungene Weinprobe im kleinen evangelischen Gotteshaus, dessen älteste Teile bereits im 13. Jahrhundert erbaut wurden, berichtet die **AZ** vom 14.09.2006 mit der Überschrift:

#### **Winzer präsentieren im evangelischen Gotteshaus ihre Kreszenzen – zu jedem Tropfen passende Musik**

Weinbruder Pfarrer Finzer ist sich sicher, dass die Orgelweinprobe nicht etwas „Einmaliges“ bleibt.

#### **Mittwochs in Rheinhessen – Kulturbotschafter bieten 52 Veranstaltungen**

Das lasen wir in der **AZ**. Dieser Bericht vom 02.12.2006 unseres Weinbruders Thomas Ehlke weckte das Interesse der Redaktion! Unser Fazit: Wer diesen Bericht liest, braucht in 2007 nicht lange zu überlegen, was er mittwochs unternehmen könnte. Am Sonntag, dem 18. März 2007 findet der „Tag der Kultur- und Weinbotschafter“ statt, an dem rheinhessenweit Führungen und Veranstaltungen angeboten werden.

Übrigens: im Kreis der Weinbrüder gibt es zwei Kultur- und Weinbotschafter. Dies sind Rainer Böß aus Sprendlingen und Walter Klippel aus Schwabenheim.

### **Mittwochs in Rheinhessen – Kulturbotschafter bieten 52 Veranstaltungen**

RHEINHESSEN Im nächsten Jahr brauchen Einheimische und Touristen nicht lange zu überlegen, was sie mittwochs um 18 Uhr unternehmen könnten. Die Interessengemeinschaft (IG) Kultur- und Weinbotschafter startet ein neues Aktionsprogramm in der gesamten Region.

Insgesamt 52 Einzelveranstaltungen umfasst der Zyklus „Mittwochs, 18 Uhr, in Rheinhessen“, der am 3. Januar im Gimbsheimer Museum mit einem „Spaziergang durch Zeithorizonte“ beginnt. Vom Wonnegau die Rhein-Terrasse entlang über das Alzeier Land bis hin nach Bingen und an die Grenze des Mittelrheins spannt sich das Netz aus Geschichte, Kultur, Landschaft und Weinkultur.

„Es gibt mittlerweile so viele gut ausgebildete Leute, die Rheinhessen voranbringen möchten“, sagt Jutta Wolf, Sprecherin des Arbeitskreises, der die Veranstaltungsreihe innerhalb der IG vorbereitet hat. Natürlich habe man dabei die Förderung des Tourismus im Blick, doch gehe es nicht nur darum, den Fremden die Vorzüge des „Landes der 1000 Rebhügel“ näher zu bringen, verdeutlicht die Harxheimerin. „Nein, es geht auch darum, eine regionale Identität zu schaffen. Nicht wenige Menschen, die hier leben kennen die eigene Geschichte nicht und wissen auch nicht, was die Region alles zu bieten hat“, ergänzt Barbara Reif. Der konzeptionelle Ansatz, so die Niersteinerin, decke sich exakt mit den Erkenntnissen der von Rheinhessen-Marketing in Auftrag gegebenen Studie (die AZ berichtete), derzufolge regionale Identität, Authentizität und Alleinstellungsmerkmale stärker herausgearbeitet und dargestellt werden sollten. Deshalb soll mit „Mittwochs, 18 Uhr, in Rheinhessen“ nicht nur Marketing nach außen, sondern auch nach innen betrieben werden. „Jeden Mittwoch haben Einheimische wie Auswärtige die Chance, eine der vielfältigen Facetten Rheinhessens hautnah kennen zu lernen“, betont Jutta Wolf.

Das nun aufgelegte Programm weist indes bereits eine Fülle von hochkarätigen Events auf. So kann man in Worms-Ibersheim sich auf die Fährte der Mennoniten in Rheinhessen heften, man schließt in Flonheim Bekanntschaft mit dem Dom des Wiesbachtals, nimmt an einem Walking Dinner teil, begibt sich auf eine unterhaltsame Floßfahrt auf dem Eich-Gimbsheimer Seewinkel, unternimmt eine Wanderung entlang der Eckelsheimer Brandungsküste, beschreitet den Wein- und Erlebnisweg „via vinea“, lässt gregorianische Gesänge

auf sich wirken und schmunzelt über Mundartpoesie. „Natürlich gehört zu jeder Veranstaltung auch Wein“, sagt Barbara Reif.

Am Donnerstag, dem 14. Dezember 2006, erreichte uns folgende Pressemeldung:

Der Verein der Freunde und Förderer des Deutschen Weinbaumuseums zu Oppenheim hat einen neuen Vorstand. Neu geschaffen wurde die Position eines Präsidenten, die Norbert Weber aus Baden wahrnimmt. Er ist der Präsident des Deutschen Weinbauverbandes. Besonders freuen wir uns, dass zwei unserer Weinbrüder im Vorstand des Fördervereins des Deutschen Weinbaumuseums vertreten sind. Dies sind Hansjochem Schrader, ehemaliger Landrat des Kreises Alzey-Worms, dem als Stellvertreter Otto Schätzel, Leitender Direktor des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum in Oppenheim, der als Brudermeister die Weinbruderschaft Rheinhessen führt, zur Seite steht. Museumsleiter bleibt Hans-Richard Ullrich (Nierstein). Die neu gewählte Vereinsführung wird die umfangreiche Restaurierung des Museums, das vor 25 Jahren gegründet wurde, vorantreiben. Neue Mitglieder sollen geworben werden. Die Redaktion gratuliert Hansjochem Schrader und Otto Schätzel zur Berufung in die verantwortungsvollen Positionen und wünscht dem neuen Vorstand ein glückliches und erfolgreiches Händchen.

Beim Frühlingsfest 2007 steht die Grundsatzentscheidung an, ob zukünftig auch Frauen in die Weinbruderschaft aufgenommen werden. Interessant wird sicherlich die Diskussion mit der abschließenden Abstimmung!

Nachstehend ein interessanter AZ-Bericht von Klaus Mümpfer vom 06.04.2006 über ein starkes Frauen-Netzwerk in der Weinbranche, das sich nicht als Weinschwesterschaft oder Pendant zur Weinbruderschaft sieht.

### **Ein starkes Netzwerk der Winzerinnen**

Dagmar Rückrich-Menger aus Eich ist Sprecherin der „Vinissima“-Regionalgruppe

RHEINHESSEN „Alles, was mich interessiert, hat mit Wein und Rheinhessen zu tun“, sagt Dagmar Rückrich-Menger. Mit Horst Menger führt sie das Weingut H. L. Menger in Eich, war rheinhessische Weinkönigin und ist derzeit Sprecherin der Regionalgruppe von „Vinissima“.

„Vinissima“ ist ein starkes Frauen-Netzwerk in der Weinbranche. Weinfrauen, meist in Führungspositionen, deren Ziel es ist, regional, national und international intensiven Erfahrungsaustausch zu pflegen und sich fortzubilden. „Auf keinen Fall ist Vinissima ein Verein von Feministinnen“, betont Rückrich-Menger. „Wir verstehen uns auch nicht als Weinschwesterschaft oder Pendant zur Weinbruderschaft“, versichert die Vinissima-Sprecherin.

Das Verlangen zu einem Gedankenaustausch mit anderen Winzerinnen und ihr berufsständisches Engagement waren für sie Anlass, mit 13 anderen Frauen aus der Region 1997 die Regionalgruppe Rhein-Nahe zu gründen. Neun Winzerinnen, die bereits Vinissima-Mitglieder waren, sowie fünf Interessentinnen trafen sich damals in Bingen – unter anderem auch in Gedenken an Hildegard von Bingen, die sie als erste Weinfrau ansehen. Heute besteht die Regionalgruppe aus 69 Mitgliedern und 14 Interessentinnen. „Wir sind stolz darauf, dass in unserer Gruppe einige sehr junge engagierte Frauen im Alter um 20 Jahre sind – darunter auch meine Tochter Katharina“, berichtet Dagmar Rückrich-Menger.

„Natürlich können viele Themen der Weinbranche auch mit Männern diskutiert werden“, sagt Rückrich-Menger. Aber der Erfahrungsaustausch mit Frauen sei weiter gespannt. In vielen Dingen der Organisation, Vermarktung, Dekoration oder der Gestaltung von Weinproben seien eben die Frauen tonangebend. „Frauen denken weiter und probieren anders“, illustriert die Vinissima ihre Feststellung am Beispiel der Weinprobe. „Der Mann probiert den Wein, die Frau assoziiert sofort das passende Essen, fragt, ob der Wein vor oder zum Essen gereicht werden soll, oder was man kombinieren kann“.

So will die Regionalgruppe auch keinesfalls ein Stammtisch sein. „Uns ist wichtig, dass sich jedes Mitglied einbringt, denn viele Dinge, die regional angedacht wurden, werden bundesweit weitergeführt. Bei den Treffen probieren die Vinissima-Mitglieder Weine, fachsimpeln und sprechen über ihre Philosophie“.

Bundesweit pflegt Vinissima grenzüberschreitende Kontakte mit „International Associated Women in Wine“.

Dagmar Rückrich-Menger hat eine Vorliebe für die Historie. In ihrer Probierstube liegt ein Nibelungen-Kochbuch mit mittelalterlichen Rezepten aus, beim Vinissima-Treffen in ihrem Weingut referierte die Wormser Museumsdirektorin Mathilde Grünwald über „Wein und Römerinnen“. Und die Winzerin leistet sich „das teure Hobby, die historische Malvasier-Rebe anzubauen“.

## Köpfe

Von Klaus W. Grundstein

**W**einbruder Rainer Böß aus Sprendlingen und Bruderrat Walter Klippel aus Schwabenheim sind „Kultur- und Weinbotschafter“.

**Dazu ein paar Informationen von Barbara Reif und Elke Höhr.**

Die Kultur- und Weinbotschafter Rheinhessen laden ein: Komm, ich zeige Dir Rheinhessen – das Land der 1000 sanften Hügel und 100 000 fruchtbaren Rebzeilen

Rheinhessen – das Land der 1000 sanften Hügel und 100.000 fruchtbaren Rebzeilen zwischen Bingen und Worms birgt ungeahnte Schätze, deren Erkundung und Entdeckung ein ganz besonderes Erlebnis darstellen. Die Lebendigkeit der Weinlandschaft verbunden mit der sonnenverwöhnten Natur und der historisch wechselvollen Geschichte spiegelt sich wider im rheinhessischen Lebensstil, der geprägt ist von Lebensfreude, Offenheit, Gemütlichkeit und Gastfreundschaft.

Wir Kultur- und Weinbotschafter erfüllen die verborgenen Kleinode unserer liebenswerten Heimat mit Leben und geben Ihnen Einblicke in die Wein-Kultur-Landschaft Rheinhessen. Nach einer umfassenden Ausbildung zu Geschichte, Kultur, Natur und Weinbau begleiten wir unsere Gäste mit Begeisterung und Kompetenz.

Streifen Sie mit uns durch die Natur, durch ausgespülte Hohlwege oder über Trockenrasen mit seltenen Orchideen, entdecken Sie auf einer Kräuterwanderung die unglaubliche Vielfalt an Wildkräutern, suchen Sie am ehemaligen Meeresskiff nach Haifischzähnen, halten Sie 280 Mio. Jahre altes Gestein in Ihrer Hand oder genießen Sie bei einer fachkun-



*Unsere beiden Kultur- und Weinbotschafter Walter Klippel (links) und Rainer Böß (rechts) beim Meinungsaustausch am diesjährigen Frühlingsfest mit Weinbruder Gottfried Braun aus Schwabenheim (Mitte)*

*Foto: Walter Keller*

dig geführten Wanderung durch die Weinberge oder durch einen Weinkeller unsere hervorragenden Weine, die schon viele bekannte Dichter und Denker zu schätzen wussten.

Carl Zuckmayer bezeichnete seine Heimat Rheinhessen als die „Völkerküche Europas“. Wir nehmen Sie mit zu den Spuren unserer bewegten Vergangenheit: wir erzählen von mystischen Riten der Kelten, zeigen Ihnen römische Städte mit Amphitheatern und Tempeln, römische Landgüter, Heilbäder und Wege, führen Sie zu karolingischen Kaiserpfalzen und Königshöfen, begleiten Sie auf Pilgerpfaden, in Klöster, zu unseren bekannten Domen in Mainz und Worms oder in mittelalterliche Dorfkern mit Schlössern, Burgen, Adelshöfen, verträumten Gassen und stillen Winkeln, zeigen Ihnen die typisch rheinhessischen Hofreiten, die außergewöhnlichen Heidentürme und Wingerstrulli oder laden Sie ein in die einmaligen Kuhkapellen.

Ob zu Fuß, mit dem Fahrrad oder per Bus – ob für eine Stunde oder einen ganzen Tag – wir bieten Ihnen Wissenswertes, Erlebnisreiches, Abenteuer – ganz nach Ihren individuellen Wünschen. Wir freuen uns auf Sie!

Informationen zu den Angeboten der Kultur- und Weinbotschafter gibt es unter <http://www.rheinhessen.info/de/tagesprogramme/kultur-weinbotschafter/index.php> oder im Rheinhessen-Programm des herausgegebenen Flyers oder über Barbara Reif (1. Vorsitzende IG Wein- und Kulturbotschafter), per e-Mail unter [info@wein-begegnet-kultur.de](mailto:info@wein-begegnet-kultur.de) oder per Telefon 06133-927667 oder über Elke Höhr (Presseprecherin), Tel: 06732-63944.

„Leute auf Rheinhessen neugierig machen“ – dahinter steckt ein Weinbruder! Es ist Wilfried Espenschied aus Flonheim-Uffhofen. Er und seine Frau Heike zeigen mit ihrem Espenhof, dass Wein, Landschaft und Tourismus begünstigend aufeinander wirken.

Darüber berichtet Klaus Mümpfer in der AZ am 04.01.2006 Folgendes:

**„Leute auf Rheinhessen neugierig machen“**

Espenhof verbindet Landschaftserlebnis mit Wein und gehobener Gastronomie/95 Prozent der Buchungen per Internet

FLONHEIM „Ich kommuniziere gerne, esse und trinke gerne und gut. Das ist, was ich mit meinen Gästen teile“, sagt Wilfried Espenschied. Ein Lachen überzieht das Gesicht mit dem Fünf-Tage-Bart. Der Winzer und Besitzer des Weinhofes Espenhof in Flonheim-Uffhofen weiß, dass die Touristen Anonymität hassen. Und so steht er oftmals abends im Gastraum des Hotels, das seine Frau Heike führt, und berät die Gäste bei der Auswahl der passenden Weine zum Dinner.

Mit dem Landhotel, Weinrestaurant und Weingut Espenhof hat das Ehepaar seit dem Mai 2001 eine rheinhessische Erfolgsstory geschrieben. Das Hotel ist ganzjährig ausgebucht. Im Weinrestaurant bewirbt das Ehepaar monatlich durchschnittlich 1200 Gäste, zieht Wilfried Espenschied stolz Bilanz. „Und im Hotel haben wir mit 34 Betten viel zu wenig, um die Nachfrage zu befriedigen“, stellt der Gastronom fest.

Unter der Woche füllen Tagungen die Räume des Landhotels, am Wochenende kommen die Touristen. „Weinkunden werden zu Hotelgästen, Hotelgäste zu Weinkunden – das ist eine Symbiose.“ Aber zu dem Produkt, dem Ambiente und der Küche müssen ebenso auch die Persönlichkeiten der Chefin und des Chef passen wie zu dem guten Essen ein vorzüglicher Wein aus Rheinhessen.



*Heike und Wilfried Espenschied (2. u. 4. von links) zeigen mit ihrem Espenhof in Flonheim-Uffhofen, dass Wein, Landschaft und Tourismus begünstigend aufeinander wirken.  
Foto: Axel Schmitz*

Dieses Konzept des Espenhofs hat inzwischen internationale Anerkennung gefunden. Das Weinhotel in Flonheim-Uffhofen ist Mitglied im Club Prosper Montagné und bei Eurotoques, der Vereinigung der Spitzenköche Europas. Fast alle großen Unternehmen der Großregion tagen hier in der ländlichen Rheinhessen-Gemeinde. So hat die Fraport AG Anfang Januar das gesamte Hotel für einen Tag gebucht. Für



Silvester gab es 400 Anfragen, von denen das Ehepaar Espenschied gerade mal 65 positiv bescheiden konnte.

Es war im Jahr 2000, als die Espenschieds in unmittelbarer Nachbarschaft des Weingutes einen Bauernhof kaufen konnten. „Da reifte die Idee eines Hotels und Restaurants und ratz fatz haben wie innerhalb von neun Monaten umgebaut“, erinnert sich Wilfried Espenschied. „Wir wollten es gleich profimäßig machen. Die gehobene Küche sollte zu den Weinen passen. Das Restaurant sollte die Kunden bringen“.

Und die lieben den Riesling, den Grau- und den Weißburgunder, den Portugieser, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, den Portugieser und den St. Laurent.

Heute kann die Familie auf Marketing fast verzichten. Die Gäste kommen aufgrund der Mundpropaganda, 95 Prozent der Buchungen laufen über das Internet. Dort ist das „Unternehmen Espenhof“ auf einer weit verzweigten, aber dennoch übersichtlichen und durchdachten Homepage präsent.

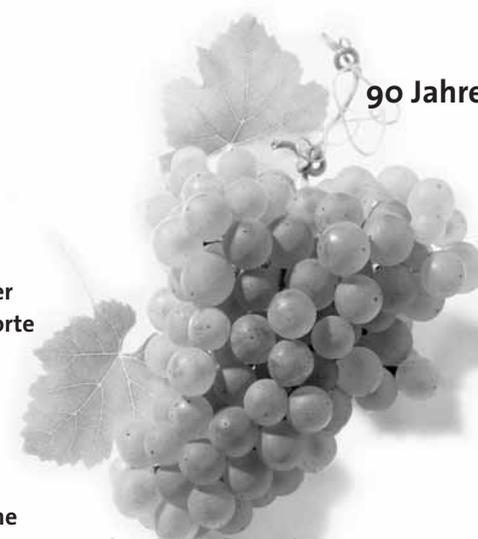
„Die Menschen kommen zu uns wegen der unverbrauchten Landschaft“, sagt der Winzer und Hotelier – und warnt vor dem Bau weiterer Windräder auf den rheinhessischen Rebenthängeln. Seine Kollegen ruft er zur Zusammenarbeit auf. „Wir müssen die Leute auf Rheinhessen neugierig machen. Es ist toll, dass sie so neugierig sind. Das muss ausgenutzt werden“, lautet das Credo Espenschieds.

*Mit großem Einsatz wirbt unser Weinbruder Wilfried Espenschied für das Kulturgut Wein. Karl Kardinal Lehmann, Bischof zu Mainz, der am 17. September 2005 zum Scheurebe-Preisträger ernannt wurde, freut sich mit ihm über die Ernennung. Foto: Axel Schmitz*

## Scheus Traum

Die Emanzipation einer rheinhessischen Rebsorte

Von Bernd Kern



### Eine Momentaufnahme

„Leider schon wieder ausverkauft“ steht in fetten Lettern über der 2005 Scheurebe trocken des Westhofener Weinguts Wittmann beim Internet-Weinhändler Vinux.

„Die Wittmann Scheurebe aus der Gutsweinserie ist an Fruchtigkeit kaum zu überbieten – trotzdem ist der Wein charaktervoll trocken“ – so beschreiben die umtriebigen Online-Händler einen der Renner in ihrem Weinladen.

„Scheus Traum“ nennt Claus Wolf aus Albig sein Scheurebe-Aushängeschild: ein süffiger Trendwein mit feinem Duft nach Schwarzer Johannisbeere, fruchtigem Aromenspiel und witziger Beerensäure – die Hommage des Weinguts Köster-Wolf an den Rebenzüchter Georg Scheu.

In der Juli-August-Ausgabe des Internationalen Weinmagazins Vinum werden aromatische Weine aus Deutschland kritisch unter die Lupe genommen. Höchstes Lob gibt es dabei für den 2004 Scheurebe Eiswein aus dem Weingut Michel-Pfannebecker in Flornborn. Der Applaus gilt großer Dessertweinkunst mit einem aufregenden Aromenfeuerwerk und einem Spiel der Beerensäure, das beste Chancen für eine große Zukunft eröffnet.

„Dass Scheu auch überzeugende Schaumweine ergeben kann, beweist die Scheurebe brut vom Weingut Gysler in Weinheim bei Alzey“ – so ist es in der Frankfurter Allgemeinen zu lesen. „Sie bringt eine erstaunlich zartduftige und elegante Seite dieser angeblich lauten Sorte zum Vorschein“. Beschwingter Beifall für einen inspirierenden Winzersekt.

Vier Weine aus Rheinhessen, die aufhorchen lassen. Vier Variationen von Scheurebe. Bis vor kurzem undenkbar, dass

sich die professionelle Weinkritik und der selbstbewusste Weinfachhandel mit Gutsweinen, Longdrinks, Dessertweinen oder Winzersekten dieser typisch rheinhessischen Rebsorte auseinandersetzt.

Fast hat es den Eindruck als würde sich die Scheurebe in diesen Tagen neu erfinden. Als würde die Rebsorte, die vor 90 Jahren in Alzey gezüchtet wurde, in ihrer steten Achterbahnfahrt nun richtig keck den Weg nach oben nehmen: vom Glücksbringer über den Buhmann zurück zum Hoffnungsträger.

Stuart Pigott, der bekannte Weinjournalist hat im Mai diesen Jahres in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung eine interessante Kolumne zur Scheurebe geschrieben. Dort heißt es u.a.: „Die Geschichte der neudeutschen Rebsorte Scheurebe ist bewegt, und unausgewogen ist auch die Qualität ihrer Weine. Eine gelungene „Scheu“ ist eine Melange von Fruchtaromen, die von schwarzen Johannisbeeren bis zu gelber Grapefruit und exotischem Obst reichen. Körperreich, sehr saftig und mit lebhafter, aber nicht pointierter Säure wirkt dieser Wein wie eine Art beschleunigter Riesling. Die Sorte verlangt allerdings eine wärmere Lage sowie einen nicht geringen Aufwand im Weinberg, sollen die Weine zuverlässig gelingen. Viele Jahre hindurch wurde ihr diese Aufmerksamkeit zu selten geschenkt, weil die Scheurebe unter dem Ruf litt, eine Neuzüchtung zu sein, die nur billige, süße Weine hergibt.

Vor gut 5 Jahren sprach der rheinhessische Winzer Philipp Wittmann von der trockenen Scheu erstmals als „unserem Sauvignon Blanc“. Erstaunlich viele Konsumenten konnten diesen Vergleich mit einer besonders modischen Weißweinsorte auf Anhieb nachvollziehen und aus dem einstigen Ladenhüter wurde ein Verkaufserfolg.“ So weit Stuart Pigott.

Wittmanns Beispiel hat Schule gemacht. Trockene Gutsweine von der Scheurebe sind en vogue. Dass sich diese veränderte Nabelschau gerade in Rheinhessen zeigt ist logisch, weil in diesem großen Weinbaugebiet am Rhein die größte Scheurebe-Fläche Deutschlands liegt.

„Von rund 1.850 Hektar Rebland, das aktuell mit Scheurebe bestockt ist, liegen ca. 1.050 Hektar in Rheinhessen, 500 in der Pfalz und 150 an der Nahe. Aber auch im Badischen

und Fränkischen kümmern sich Winzer mit guten Ergebnissen um die aromatische Sorte. Mit einem Flächenanteil an der deutschen Rebfläche von zwei Prozent gilt die Scheurebe als eine der erfolgreichsten deutschen Neuzüchtungen“ – so das Resümee des Deutschen Weininstituts.

#### Ein bisschen Historie

Während des 1. Weltkriegs, genauer im Jahr 1916, gelang dem Rebenzüchter Georg Scheu in der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey mit seinem 88. Sämling einer Kreuzungsserie aus Silvaner und Riesling die Neuzüchtung Scheurebe. Silvaner war also in diesem Beziehungsspiel dabei – so zeigen es die Aufzeichnungen des Züchters. Aber Beziehungen lassen sich nicht immer ausrechnen. Die Wissenschaftler haben inzwischen der schönen rheinhessischen Liaison den Garaus gemacht. Und sie haben das heile Rebenzüchter-Weltbild gehörig ins Wanken gebracht. Nach genetischen Untersuchungen war bei der „Zeugung“ der Scheurebe zwar der Riesling als Vater beteiligt, die Mutterrolle fällt jedoch einer bisher unbekanntem Wildrebe zu. Georg Scheu hat sich intensiv mit Wildreben beschäftigt, und wahrscheinlich ist ihm bei der Züchtung doch ein Partner fremdgegangen. Die Scheurebe ist somit das Ergebnis von „Riesling inflagranti“ – wie das Leben manchmal so spielt. Zum 90. Geburtstag dieser Rebsorte dürfen alle Scheurebe-Fans jedenfalls kräftig auf die unbekanntem Wilde anstoßen, die sich statt des Silvaners in diese rheinhessische Beziehungskiste hineingedrängt hat. Der SWR-Weinmann Werner Eckert ergänzt den Blick auf die Geschichte: „1936 wurde die Sorte zwar zunächst Dr.-Wagner-Rebe genannt – nach einem Nazi-Bauernführer – aber nach 1945 war dieser Name nicht mehr opportun. Erst 1956 wurde sie dann nach ihrem Züchter „Scheurebe“ getauft. Dazwischen hieß sie eben Sämling 88. Eine Bezeichnung, die sie in Österreich heute noch trägt.“



Das Foto von Manuela Baltz zeigt das Porträt von Züchter Georg Scheu auf einem Ölgemälde von D. Heieck, das vom Museum Alzey der Weinbruderschaft Rheinhessen für fotografische Zwecke freundlicherweise zur Verfügung gestellt wurde.

**Scheurebe und mehr**

Das Potential, das in der Scheurebe steckt, ist bei weitem noch nicht ausgereizt. Gerade die jungen Winzerinnen und Winzer in Rheinhessen zeigen, welche spannenden Interpretationen Scheurebe zulässt.

Und auch die „Terroiristen“ haben sich die Scheurebe vorgeknöpft. Sie probieren aus, was die alten Scheurebe-Weinberge, die von ihren Eltern und Großeltern auf den Kalkstein-Böden Rheinhessens gepflanzt wurden, an ganz eigener Charakteristik rüberbringen können. Terroirbewusstsein, das bisher nur dem Riesling und in zarten Ansätzen dem Silvaner zugebilligt wurde, wird nun auf einmal auch mit der Scheurebe durchexerziert.

Scheurebe ist drauf und dran richtig kultig zu werden. Das elektrisiert nicht nur Winzer, Journalisten und Weinpäpste, sondern lässt auch die Köche in ihren unersättlichen Drang nach Innovationen hellhörig werden.

Denn Scheurebe kann weit mehr als die lange gelernten Küchen-Standards glauben machen: Fleischgerichte mit einer kräftigen Soße, Gänseleberterrine, Lauchtorte oder Zwiebelkuchen – das ist die traditionelle Scheurebe-Welt.

Die neuen Scheurebe-Weine inspirieren die Kochkünstler zu beherzten Kreationen in ihrer Fischküche, die Wok-Artisten sind hellauf begeistert über die Scheurebe-Aromen, auch die Pasta-Spezialisten wissen mit dem Grapefruit- und Cassis-Spiel der Scheurebe schöpferisch umzugehen und die Dessertfreaks haben ihre helle Freude, weil die Scheurebe für sie die große Zauberkiste öffnet.

In vielen leckeren Produkten aus Rheinhessen steckt Scheurebe drin: die Weinschmecker-Nudeln, die viele rheinhessische Winzer inzwischen im Angebot führen, haben einen guten Schuss Scheurebe-Wein in den Teig mitbekommen. Die Pralines aus der Reihe „Ideen aus Wein“ sind als süße Verführung aus heller Schokolade mit einer zart schmelzenden Trüffelcreme eines Scheurebe-Eisweins komponiert.

*„Alles Geld der Welt ist nicht so viel wert  
wie zur rechten Stunde ein Becher besten Weines.“  
(Sprichwort aus China)*

**Rheinhessens großer Kulturbotschafter ist tot  
Die Weinbruderschaft Rheinhessen trauert um  
Dr. phil. Hans Kersting  
Nachruf von Brudermeister Otto Schätzel**



**D**ie Weinbruderschaft Rheinhessen trauert um ihren am 16. November 2006 in Mainz verstorbenen Altbrudermeister Dr. phil. Hans Kersting.

Der bekannte Historiker und Publizist übernahm 1989 den Vorsitz von seinem berühmten Vorgänger Prof. Dr. Hans-Jörg Koch als Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen. Er begleitete dieses Amt von 1989 bis 1995, wo er es aus gesundheitlichen Gründen an Otto Schätzel übergab.

Seine Verdienste um die Weinkultur in Rheinhessen, sein Wirken für die Wein- und Kulturlandschaft unserer Region werden noch lange nachklingen. Unvergessen sind seine Streifzüge durch die rheinhessischen Dörfer und Ortschaften, durch Kirchen und Bauernhäuser, meist gefolgt von einer großen Pilgerschar, die seine Entdeckungen und Botschaften geradezu in sich aufzog. Seine Zuhörer waren unzählige Rheinhessen, alt eingessene wie Neubürger gleichermaßen, darunter Landfrauen, Winzer und Landwirte und andere, die sich für unsere Heimat interessierten. Seine Vorträge waren geprägt von tiefgründigen Kenntnissen eines profunden Wissenschaftlers über Sprache, Literatur und Geschichte unserer Region. Es war die Vernetzung von wissenschaftlichen Aussagen mit der Emotionalität, die den Menschen Dr. Kersting ausgemacht hat. Die Verbindung von Wissenschaft und Begeisterung war das Rezept seiner großen Erfolge. Er hat Begeisterung und Spontaneität gelebt und war damit einer der großen Wein- und Kulturbotschafter unserer Region! Mit seinen Werken „Reizvolles Rheinhessen“ hat er seine Entdeckungen in Wort und Bild dokumentiert. Hans Kersting konnte reden und schwelgen, seine tiefen Kenntnisse und Erkenntnisse waren nie anstrengend sondern von ihm zu einer leichten und genussreichen Kost meisterhaft umgeformt. Hans Kersting war nicht nur ein Meister des Wortes, er war auch Meister der Taten. Seine ungezählten Werke über Mainz, über Rheinhessens Land-

schaften, Dörfer und Städte, über Kirchen und Baudenkmäler, über die Menschen und Weine sind geprägt von wissenschaftlichem Charme, von Spürgeist und von großer Kenntnis über Land und Leute. Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass Hans Kersting schon früh den Weg zur Weinbruderschaft Rheinhessen fand, einer Kulturbewegung, die er von Anfang an mit all seinen Fähigkeiten sehr nachhaltig mitgeprägt hat. Nach der Übernahme des Vorsitzes als Brudermeister entwickelte er auf den stabilen Fundamenten von Prof. Dr. Hans Jörg Koch die Weinbruderschaft in Rheinhessen zu einer Kulturgemeinschaft weiter.

Er verband in feinsinniger Weise den Wein mit der Landschaft, mit der Geschichte und mit den kulturellen Epochen von der Römerzeit bis heute.

Dr. Hans Kersting hat mit Rheinhessen, mit den Menschen in der Region es immer gut gemeint.

Die Weinbruderschaft aber auch die ganze Region hat einen ihrer großen Botschafter verloren.



**Nachruf für Großmeister Professor Dr. Theo Becker  
Von Ordensmeister Dr. Fritz Schumann**

**D**ie Weinbruderschaft der Pfalz trauert um ihren, am 27. März 2006 in Deidesheim verstorbenen Großmeister, Professor Dr. Theo Becker.

Der Weinbaufachmann und Wissenschaftler wurde vor 50 Jahren Mitglied der gerade zwei Jahre alten Weinbruderschaft der Pfalz unter dem Ordensmeister Leopold Reitz. Dieser ernannte ihn als ideenreichen und zielbewussten Weinbruder 1963 zum Ordenskanzler und damit zu seinem Stellvertreter. Neun Jahre, bis zum Tod von Leopold Reitz im Jahre 1972, betreute er das Amt quasi als Verwaltungschef und Organisator der Weinbruderschaft. Leopold Reitz bestimmte Becker 1972 zu seinem Nachfolger. Die Richtigkeit seiner Entscheidung bestätigte die Wiederwahl über 30 Jahre. In den 50 Mitgliedsjahren ist es dem Ordensmeister Dr. Becker immer gelungen, Weinbrüder um sich zu scharen, die das aufbauten, was heute Weinbruderschaft der Pfalz ist.

Aus 26 Mitgliedern bei der Gründung sind inzwischen tausend geworden. In dieser Zeit wurde das Ordenshaus übernommen und ausgebaut. Bei der Gründung zahlreicher Komtureien und Weinbruderschaften war Becker Pate. Aus der sicherlich unvollständigen Liste der Vereinigungen seien nur die Orte angeführt, wo er die Gründung förderte: Komturei Berlin, München und Nürnberg; Sektion Niederlande; Weinbruderschaften in Baden-Württemberg, Braunschweig, Franken, Heidelberg, Pforzheim, Siegerland, Rheinhessen. Deren Weinbrüder trauern mit uns.

Die Weinbruderschaft der Pfalz hat das Wirken ihres Ordensmeisters für die Weinbruderschaft mit allen ihren Ehrungen anerkannt und ihn im Jahre 2001 zu ihrem Großmeister ernannt.

Die Sorge Beckers galt immer dem ehrlichen Wein. Die Weinbruderschaft der Pfalz trägt durch sein Bestreben die Ehrenbezeichnung „Weingewissen der Pfalz“.

Noch größeres Gewicht erhielten seine Mahnungen durch den zusammen mit Weinbrüdern anderer Weinbruderschaften aus Deutschland, Österreich und der Schweiz (Professor Dr. Hans-Jörg Koch aus Rheinhessen, August Rausch aus der Schweiz, Weinbruder Ing. Fritz Mahrer und Dipl.-Ing. Robert Eder aus Österreich) gegründeten Vertrauensrat deutschsprachiger Weinbruderschaften, die ihre Sorge um den Wein 1974 in der Deidesheimer Resolution, 1980 im Wiener Memorandum und 2000 in der Oppenheimer Erklärung Ausdruck gaben. An dem Zustandekommen der heute besonders aktuellen Forderungen hat Becker maßgeblich mitgewirkt.

Die über die Weinbruderschaft hinausgehende Tätigkeit wurde durch zahlreiche Ehrungen anerkannt: Das Bundesverdienstkreuz Erster Klasse im Jahre 1992 sei stellvertretend für die Würdigungen des Journalistenverbandes, der Karnevalsvereinigungen und der Weinbauverbände genannt, die in der Ernennung zum Professor h. c. gipfelten.

Die Weinbruderschaft der Pfalz dankt dafür ihrem Großmeister. Mit jedem guten Glase trockenem Riesling hat er sich ein Denkmal gesetzt.

**IN VITE VITA**

**Ehrenpreis 2006 der Weinbruderschaft**

Anlässlich der Weinprämiierungen der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz am 27. November 2006 in Mainz im Kurfürstlichen Schloss überreichte der stellv. Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit den Ehrenpreis der Weinbruderschaft an das Weingut Gysler in Alzey-Weinheim. Die festliche Verleihung fand im Beisein des Weinbauministers Hendrik Hering, des Präsidenten der Landwirtschaftskammer Norbert Schindler und der rheinhessischen Weinkönigin Julia Metzler statt. Die Weinbruderschaft Rheinhessen verleiht seit 1974 einen Ehrenpreises für den bestbewerteten trockenen Wein. Schon früh setzte die Weinbruderschaft hier ein Zeichen für die Rückbesinnung auf einen Weintyp. Die Entwicklung der Weine der

Preisträger der letzten 30 Jahre bestätigen die Weinbruderschaft in ihrem Wirken.



*Bei der Preisverleihung des Ehrenpreises der Weinbruderschaft Rheinhessen an das Weingut Gysler aus*

*Alzey-Weinheim: Norbert Schindler (Kammerpräsident), Alexander Gysler (Preisträger), Julia Metzler (rh. Weinkönigin), Axel Poweleit (stellv. Brudermeister) und Hendrik Hering (Weinbauminister) (von links)*

*Foto: Axel Poweleit*

**Ansprache zum 80. Geburtstag von Ehrenbruderrat Friedrich Kurz am 07. Juni 2006 im Weingut der Stadt Alzey von Brudermeister Otto Schätzel**

**„Lieber Friedrich, liebe Irmtraud, liebe Weinbrüder der Weinbruderschaft Rheinhessen, liebe Festversammlung!**

Wir feiern heute 80 Jahre Friedrich Kurz!  
Wir feiern einen Schwaben in Rheinhessen!  
Wir feiern eine markante Persönlichkeit mit Stehvermögen, einen Menschen, der in Rheinhessen auf verschiedene Weise seine Spuren, vor allem in der Weinwelt, hinterlassen hat!

Im Namen der Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen, im Namen des Bruderrates und auch im Namen aller Weinbrüder darf ich Dir, lieber Friedrich, zu Deinem 80. Geburtstag recht herzlich gratulieren.

In diese Gratulation schließe ich Deine liebe Frau Irmtraud mit ein, die in bewundernswürdiger Weise immer – kompetent und leise – konstruktiv in der Kritik – für Außenstehende fast unmerkbar Dich geführt und geleitet und die es mit Dir immer gut gemeint hat.

In diese Gratulation schließen wir auch den Dank für 36 Jahre aktive Mitgestaltung unserer Weinbruderschaft mit ein:

1970 zähltest Du zu den Mitbegründern und Mitgestaltern, 1975 wurdest Du Sekretär, d.h. Geschäftsführer.

In dieser Zeit haben der damalige Brudermeister Dr. Koch und Du zahlreiche Akzente in der rheinhessischen Weinkultur gesetzt.

Ab 1986 wurdest Du Stellvertreter von Dr. Hans-Jörg Koch und warst der berühmte Mann im Hintergrund: die Brücke zwischen Sekretär Graumann und Brudermeister Dr. Koch. Die Veranstaltungen hatten Dank Deiner Unterstützung hohes Niveau.

Diese Position behieltest Du auch noch in Vertretung von Brudermeister Dr. Hans Kersting ab 1989.

Wer Friedrich Kurz kennt weiß, dass er eher zu den bescheidenen Menschen zählt. Er ist kein Auftrumpfer, der sich aus dem Fenster lehnt und sich profilieren möchte.

Er ist in der Weinbruderschaft ein fleißiger, disziplinierter, zuverlässiger, genauer, geradliniger und deshalb unverzichtbarer Weinbruder, der in unserer Gemeinschaft ein hohes Ansehen genießt. Besonders schätze ich seine Konstanz oder „angenehme Sturheit“, immer sachlich auch bei unterschiedlicher Ansicht, immer versöhnlich.

Vor 10 Jahren an Deinem 70. Geburtstag habe ich Dich deshalb mit der für Rheinhessen so typischen, wichtigen Rebsorte Silvaner verglichen.

Auch der Silvaner ist kein Stürmer und kein Strunzer. Er ist kein Höhenflieger, der durch Primäraromen begeistert, sondern eher ein zuverlässiger gediegener Qualitätstyp, der allzu oft unterschätzt wird! Ehrlich und geradlinig hält er am Gaumen, was er in der Nase versprochen hat.

Du weißt, dass ich sehr viel vom Rheinhessen-Silvaner halte und ihm eine Renaissance prophezeihe. Wenn dessen Erträge reduziert werden, er auf passenden Böden und guten Lagen steht, ist er zu brillanten Weinen fähig, die man ihm auch in Fachkreisen oft nicht zutraut.

Altmeister Scheu sagte vom Silvaner, dass sein Wein in Spitzenjahrgängen sogar über den Riesling zu stellen sei.

Deshalb passt der Silvaner auch heute noch zu Dir und Deiner Persönlichkeit, weil Du auch Spitzenleistungen, nicht nur in der WBS, vollbracht hast.

Der Silvaner wie auch Du – ihr mögt keine „Lobhudelei“, ihr wollt durch Fakten überzeugen. Nachhaltigkeit ist Eure Stärke.

Deshalb haben wir von der Weinbruderschaft Rheinhessen als Geschenk eine Sonderkollektion von trockenen Silvanern und TOP-Rieslingen zusammengestellt, die Du im Kreise von Freunden genießen sollst und prüfen kannst, ob und warum der Silvaner den Riesling schlägt.

Der Silvaner – ist wie Friedrich Kurz – sehr sensibel und empfindlich, falsche Behandlung ist ein Eingriff in seine Typizität und Qualität.

Lieber Friedrich, wir von der Weinbruderschaft wissen, was wir an Dir haben, und deshalb danken wir Dir, erheben unsere Gläser und rufen Dir zu:

**In vino salvatio!**

## Wichtige Geburtstage in 2007

Zusammengestellt von Peter Benk

### 75 Jahre

Baumann, Friedrich-Georg  
Graber, Ulrich Dr.  
Keller, Hans  
Reichel, Wilfried  
Seidel, Walter

### 80 Jahre

Geil, Wilfried  
Hirschmann, Lothar Dr.  
Prüver, Claus Dr.

### 85 Jahre

Haub, Linus

### Älter als 85 Jahre

Lier, Gerhard Dr., 86 Jahre  
Frey, Karl-Heinz, 87 Jahre  
Gebhard, Friedrich, 87 Jahre  
Schilling, Heinz Freiherr von, 89 Jahre

*„Der Wein – maßvoll genossen – heilt und erfreut den Menschen zutiefst durch seine große Kraft und Wärme.“*

*Hildegard von Bingen, 1098-1179, Benediktinerin*

## Mitgliederstatistik 2006

<b>Mitgliederzahl am 01.01.2006</b>	<b>317</b>
davon passive Mitglieder	11
Neuaufnahmen am Frühlingsfest	18
Kündigungen zum 31.12.2006	4
Verstorben im Jahr 2006	4
<b>Mitgliederzahl am 01.01.2007</b>	<b>327</b>
davon passive Mitglieder	11

**Namentlich ergeben sich die Veränderungen durch folgende Mitglieder:**

**Neuaufnahmen (18)**

Dr. Bäßler, Clemens, Hochheim • Bechtel, Denis, Hamm • Böß, Rainer, Sprendlingen • Butterfass, Jörg, Dexheim • Feldmann, Udo, Armsheim • Funk, Volker, Nack • Görisch, Ernst Walter, Gau-Odernheim • Hoch, Alexander, Wallertheim • Hoffmann, Wolfgang, Alsheim • Keller, Markus Johannes, Worms • Kessler, Alfons, Alzey • Prof. Dr. Kortsik, Cornelius, Mainz • Manz, Erich, Weinolsheim • Mohr, Andreas, Lonsheim • Oehl, Michael G., Budenheim • Reith, Thomas, Oppenheim • Steitz, Ingo, Badenheim • Winterheimer, Arthur, Mainz-Finthen

**Kündigungen (4)**

Hasselbach, Bernd, Nierstein • Dieth, Helmut, Nieder-Olm • Bauer, Lothar, Alzey • Tilmann, Ernst-Günter, Nierstein

**Verstorben (4)**

In ehrendem Gedanken an:

Kubach, Ernst, Mainz + 15.01.2006  
 Stauffer, Günter, Flomborn + 22.02.2006  
 Mertens, Helmut, Wonsheim + 24.06.2006  
 Dr. phil. Kersting, Hans, Mainz + 16.11.2006

**Die amtierenden Mitglieder des Bruderrates:**

Brudermeister Schätzel, Otto, Nierstein • stv. Brudermeister Poweleit, Dr. Axel, Framersheim • Doka, Frank, Uelversheim Grundstein, Klaus W., Aspisheim • Hattemer, Andreas, Gau-Algesheim • Hofmann, Hans-Friedrich, Alzey • Johannson, Jörg, Nierstein • Kern, Bernd, Esselborn • Kissinger, Hans-Günther, Alsheim • Klippel, Walter, Schwabenheim • Kraft, Tobias, Nieder-Wiesen • Marx, Klaus, Alzey • Prüver, Dr. Claus, Guntersblum • Schneider, Wolfram, Nierstein

## Veranstaltungen 2007

**Motto: „Silvaner und Portugieser – Sinnbilder Rheinhessens“**

- 6. Januar 2007** Weinzirkel am Dreikönigstag, Ober-Hilbersheim
- 30. März 2007** Jungweinprobe, Alzey, Weingut der Stadt Alzey
- 5. Mai 2007** Frühlingsfest und Mitgliederversammlung, DLR Oppenheim, Aula
- 15. Mai 2007** Willkommens-Veranstaltung für die neuen Mitglieder, Domäne Oppenheim
- 30. Juni 2007** Familienwandertag
- 16. August 2007** Weinzirkel am St. Rochustag, Weinolsheim, Bürgerhaus
- 7. September 2007** Weinbergshäuschen-Prämierung
- 3. November 2007** Herbstfest
- 24. November 2007** 14. Weinkultur-Seminar, DLR Oppenheim / Aula

*Stand Dezember 2006 Änderungen möglich!*

