

**WEINBRIEF 2007**



## „Silvaner und Portugieser – Sinnbilder Rheinhessens“

Von Klaus W. Grundstein

**A**uch in diesem Jahr schaut der Weinbrief wieder auf die Aktivitäten unserer Weinbruderschaft im gerade geendeten Kalenderjahr zurück. Die Textbeiträge wurden mit Bildern aufgelockert und durch interessante Vorträge ergänzt. Hier und da findet sich auch mal eine Weinkarte. Die „statistischen Daten“ sind traditionsgemäß ebenso nachzulesen wie der momentane Stand der Veranstaltungstermine 2008.

Mit dem Jahresmotto „**Silvaner und Portugieser – Sinnbilder Rheinhessens**“, setzte die Weinbruderschaft Rheinhessen zu Sankt Katharinen erneut deutliche Akzente bei ihren sehr gut besuchten Veranstaltungen. Kompetent und lebendig moderiert zog es sich wie ein roter Faden durch die ideenreich gestalteten Weinproben. Eine zeitlang schien das Jahresmotto schon fast etwas unterzugehen. Die zukünftig mögliche Mitgliedschaft von Frauen in unserer Weinbruderschaft fand nämlich große Aufmerksamkeit und wurde sowohl zustimmend als auch deutlich ablehnend sehr interessiert kommentiert. Die wichtigsten Meinungsäußerungen sind im Kapitel „Frühlingsfest“ dokumentiert – ebenso wie das offizielle Protokoll und der „Tätigkeitsbericht 2004-2006“ von Sekretär Bernd Kern. Dann „glätteten“ sich die Wogen wieder und alles ging seinen guten Gang.

Zusätzlich berichten wir über die diesjährige „spätsommerliche Weinerlebnis-Reise mit Schwerpunkt Silvaner in die reizvolle Landschaft Weinfranken“ und die Gründungsversammlung der deutschsprachigen Weinbruderschaften (GDW) als e. V. am 29. September 2007 in Oppenheim. Besonders freut uns,

### 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

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

**Fotonachweis:** siehe jeweilige Bildunterschrift;

**Impressionen:** Rheinhessenwein, DWI, Bildagenturen

**Druck:** Druckerei Wolf

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

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 unser Brudermeister Otto Schätzel als zweiter Vorsitzender in den GDW-Vorstand gewählt wurde.

Sehr angetan waren wir von den zahlreich eingereichten Beiträgen zum diesjährigen Weinbrief aus dem Kreise unserer Weinbruderschaft. Leider konnten wir aus Platzgründen nicht alle in den Weinbrief übernehmen, wofür wir um Verständnis bitten. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön allen, die uns mit Texten, Gedichten und Fotos versorgten.

Die Lektüre dieses Jahresrückblickes möge bei einem guten Glase Wein, gefüllt mit Silvaner oder Portugieser, den „Sinnbildern Rheinhessens“, viele schöne Erinnerungen an unsere Veranstaltungen und gemeinsam verbrachten Stunden des Jahres 2007 wecken. Es war sicherlich ein Jahr beginnender Veränderungen. War es in Bezug auf die zukünftige Mitgliedschaft von Frauen in unserer Weinbruderschaft auch ein revolutionäres Jahr?

Wir möchten auch in diesem Jahr wieder mit dem Weinbrief deutlich machen, dass unsere Weinbruderschaft mit vielen Themen auf der Höhe der Zeit war. So wurde zum Beispiel das sich in aller Munde befindliche Thema „Klimawandel“ u. a. beim Weinzirkel am St. Rochustag und im 14. Weinkulturseminar fundiert und kompetent aus weinbaulicher Sicht abgearbeitet. Nicht ohne Grund wurde der Begriff «Klimakatastrophe» zum Wort des Jahres 2007, da er die Richtung zeigt, die der „Klimawandel“ nehmen wird.

Liebe Leserinnen und Leser, unser Jahresmotto für 2008 **„Rheinhessen im Dialog mit der Weinkultur“** wird sicherlich wieder besondere Akzente setzen. Freuen Sie sich mit uns auf ein spannendes Jahr und vergessen sie nicht die für Freitag, den 22. Februar 2008, geplante außerordentliche Mitgliederversammlung im DLR zu Oppenheim. Wesentlicher Inhalt wird der Beschluss der neuen Regularien sein.

**In vino salvatio**

Oppenheim im Dezember 2007

**Liebe Weinbrüder,**

ein volles und gutes weinkulturelles Jahr liegt hinter uns.

Unser Jahresthema: **„Silvaner und Portugieser – Sinnbilder Rheinhessens“** haben wir ausführlich weinkulturell bearbeitet und genossen.

In Zeiten der Globalisierung und damit der Gefahr der Uniformierung von Weinen ist die Besinnung auf Kernkompetenzen in den Weinbauregionen zum wichtigen Erfolgsfaktor geworden. Die traditionellen Rebsorten Silvaner und Portugieser werden inzwischen von mehreren Weingütern so gut „interpretiert“, dass man sie zu den wertvollen Leitbildern und damit zu Sinnbildern Rheinhessens zählen muss.

Wenn der Riesling als deutscher Weißwein sowie der Spätburgunder als deutscher Rotwein in der Welt Leit- und Botschafterfunktion für deutsche Weine einnehmen sollen, dann ist es klug, wenn die Region Rheinhessen sich mit ihren autochthonen Rebsorten Silvaner und Portugieser in diese Bewegung mit sog. „Zweitrebsorten“ positioniert.

Dieses Bewusstsein für die Notwendigkeit der regionalen Kompetenz mit Rebsorten und Weinen galt es mit dem Jahresthema herauszuarbeiten. Ich danke allen Weinbrüdern, die sich aktiv in diese Thematik mit „eingeklinkt“ haben.

Ich danke dem Bruderrat für seine Bereitschaft zur Kreativität und zur Innovation. Ich danke allen Weinbrüdern, die an einer Weiterentwicklung unserer Kulturbewegung auch 2008 weiter konstruktiv mitarbeiten.

Mit allen guten Wünschen für ein gutes weinkulturelles Jahr 2008 mit unserem Jahresmotto:

**„Rheinhessen im Dialog mit der Weinkultur“**  
grüße ich mit unserem Wahlspruch:

**In vino salvatio**

Otto Schätzel, Brudermeister

**P.S.: Möge unser Tun stets von einem harmonischem Geist geprägt sein.**



## Gelungener Jahresauftakt ganz im Sinne rheinhessischer Weinkultur

Von Klaus W. Grundstein

Der von Bruderrat und Zirkelmeister Walter Klippel bestens organisierte und geleitete „Weinzirkel am Dreikönigstag“ in der Sport- und Kulturhalle zu Ober-Hilbersheim war ein gelungener Auftakt für das noch junge Jahr und fand großen Anklang. Der superbe Silvaner-Begrüßungsschluck für die sehr gut besuchte Startveranstaltung kam vom Weingut Gysler aus Alzey-Weinheim, das bei der Wein- und Sektprämierung 2006 der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz mit dem Ehrenpreis der Weinbruderschaft ausgezeichnet wurde. Die Ortsgemeinde Ober-Hilbersheim wurde von Verbandsbürgermeister Dieter Link vorgestellt. Brudermeister Otto Schätzler rief in seiner Ansprache das Motto des gerade gendeten Kalenderjahres „Wein schafft Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele“ in Erinnerung. Die hochkarätigen Veranstaltungen der Weinbruderschaft verdeutlichten dessen Inhalte. Dabei ging es ihm nicht nur um hinlänglich bekannte und diskutabile Zusammenhänge wie viel Wein man unbeschadet trinken kann oder darf, sondern um die Botschaft, dass Wein nicht als Getränk, sondern als Lebenswelt gesehen werden muss. Die Lebenswelt des Weines ist Lebenskultur mit Verantwortung für die Erhaltung von Natur- und Kulturlandschaften, für die Erhaltung des Wein-Wertesystems. In dieser Denklinie entstand das 2007er Jahresmotto „Silvaner und Portugieser – Sinnbilder Rheinhessens“, das er im Hinblick auf das damit verbundene Jahresprogramm erläuterte mit dem wichtigen Hinweis, dass in der Mitgliederversammlung beim Frühlingsfest am 5. Mai ein Antrag auf eine Satzungsänderung gestellt werden wird, die auch Frauen den Eintritt zur Weinbruderschaft ermöglichen soll. Dies hatte der Bruderrat einstimmig so beschlossen.

Spannend und unterhaltsam zugleich war der Zirkelvortrag zum Jahresmotto von Dr. Fritz Schumann, Ordensmeister der Weinbruderschaft der Pfalz, der als exzellenter Kenner der

Weinszene und der Weinkultur mit seinem Pfälzer Mutterwitz und intelligentem Humor alle begeisterte.

Bruderrat und Kulturdezernent Hans-Günther Kissinger fokussierte als Probenlaudator mit der Zirkel-Weinprobe treffend das Jahresmotto. Die zu probierenden Silvaner und Portugieser wurden zu einer vinologisch-interessanten Reise durch die Winzerkeller in und um Ober-Hilbersheim. Weinbruder Klaus Doll vom Windhäuserhof in Stackeden-Elsheim sorgte in gewohnter Weise mit schmackhaftem Burgunderbraten und Rosenkohl für eine gute Weingenuss-Unterlage. Der druckfrische, etwas umfangreicher gewordene Weinbrief 2006 wurde verteilt.

*Ob der Silvaner wirklich aus  
Draculas Transsylvanien stammt,  
wird wohl auf ewig sein  
Geheimnis bleiben.  
Mit dichterischer Freiheit  
in Verse gefasst  
von Klaus W. Grundstein*

*Vom Rheinhessen-Silvaner ...*

*Der Silvaner transsylvanisch?*

*Das erscheint so manchem spanisch!*

*Es wird auf ewig sein Geheimnis bleiben,  
selbst wenn wir noch so viel Recherchen treiben.  
Seltsam, dass ein Wein mit Herkunft „unbekannt“,  
sich so wohlfühlt wie bei uns im Land!*

*Ganz offenkundig ist hingegen,  
dass die Winzer ihn mit Sorgfalt pflegen.*

*Es zeigt sich stets in jedem Jahr,  
dass daran etwas Gutes war,  
denn ein Silvaner aus Rheinhessen  
ist ideal zum guten Essen.*

*Ob als „RS“ oder Selection,  
wo gibt es solche Weine schon?*

*Den Silvaner stets in Ehren zu erhalten,  
das wollen nicht nur unsre Alten.*

*Man räumt ihm jetzt ein Forum ein,  
ein Förderkreis für den Silvanerwein.*

*Man will ihn damit ehren,  
seinen guten Ruf vermehren,  
damit endlich mal die Welt entdeckt  
was an Vielfalt im Silvaner steckt.*

## Wildrebe – Grüner Silvaner – Blauer Portugieser

Von Dr. Fritz Schumann



Vortrag beim Weinzirkel am Dreikönigstag  
der Weinbruderschaft Rheinhessen zu Sankt  
Katharinen am 6. Januar 2007  
in Ober-Hilbersheim im Rahmen  
des Jahresprogramms  
„Silvaner und Portugieser – Sinnbilder  
Rheinhessens“

Liebe Weinbrüder,  
herzlichen Dank für die Einladung, bei Ihrem  
Dreikönigstreffen sprechen zu dürfen und für  
den Auftrag, mir über den Komplex Wildrebe,  
Grüner Silvaner und Blauer Portugieser Gedan-

ken zu machen. Ich habe sie mir gemacht!

*Dr. Fritz Schumann, Ordensmeister der Weinbruderschaft Pfalz, begeisterte mit seinem fundiert-spannenden Zirkelvortrag* Über die Wildreben seit 1963, dem Jahr in dem ich ihnen zum ersten Mal auf der Rheininsel bei Ketsch begegnet bin, über den Silvaner und den Portugieser seit 1953, dem Jahr, in dem ich angefangen habe Winzer zu werden. Beiden Sorten bin ich im Weinberg, beim Wein und als Objekt des Marktes begegnet.

*„Portugieser und Silvaner im Wandel der Zeit“* Im Vortrag werde ich den mehr historischen Teil ansprechen. Weinbruder Kissinger übernimmt die aktuelleren Fragen.

*Foto Dr. Karl Schockert* Gestatten sehr mir, Sie vor dem Ansprechen des eigentlichen Themas auf eine „geografische Relativität“ aufmerksam zu machen. Sie ist insbesondere beim Studium der älteren Weinliteratur von Bedeutung. Im 18. Jahrhundert reichte die Kurpfalz bis nach Bacharach. Die Kurpfalz war der Weinkeller des heiligen römischen Reiches deutscher Nation. Der Wein wurde meist als Rheinwein getrunken. Politisch war Alzey kurpfälzisches Oberamt. Das meinem Heimatdorf Ungstein benachbarte kurpfälzische Freinsheim unterstand ver-

waltungsmäßig dem Oberamt Alzey und nicht Neustadt. Wenn ich damals gelebt hätte, wäre ich kein Pfälzer, sondern Leininger gewesen, die wiederum ihr Lehen von der Kurpfalz erhielten. Kirchenpolitisch gehörten wir in Ungstein zum Wormsgau mit der Isenach als Grenze nach Süden. Erst nach dem Wiener Kongress wurden sie Hessen und wir Bayern. Nach dem Kriege wurden die Rebflächen von Rheinhessen und der Pfalz von der Bezirksregierung Neustadt verwaltet und 50 Prozent der deutschen Rebfläche waren wieder zum Weinkeller Deutschlands vereinigt. Heute wird von Neustadt aus der Forst verwaltet und der Weinbau von Rheinland-Pfalz, rund 3/4 der deutschen Rebfläche, aus Trier. Ich werde mich als von der Herkunft Wormsgauer, Leininger, Bayer und Pfälzer dem Geschehen über die Grenze widmen.

### Wildrebe – *Vitis silvestris*

Wildreben gibt es in Mitteleuropa seit dem frühen Tertiär. Ihre Samen kommen in den Braunkohlenschichten am Niederrhein und im Vogtland gehäuft vor. Ich selbst konnte aus dem ausgehenden Tertiär, das war vor etwa 4,5 Millionen Jahren, beim Bau eines Pumpwerks im Dürkheimer Bruch Reste von 64 verschiedenen Pflanzen einer subtropischen Vegetation, wie sie heute in Mittelamerika vorkommt, bergen. Darunter die Samen verschiedenster Wildrebenformen, die in der folgenden Eiszeit ausgestorben sind. Nach den Samenfunden kehrten in den Warmzeiten nur mit der heutigen Wildrebe *Vitis silvestris* vergleichbaren Formen nach Mitteleuropa zurück. Zum letzten Male nach der vor 10.000 Jahren endenden Eiszeit. Um 5000 v. Chr. waren Wildreben bis Dänemark und Südschweden verbreitet. Die Steinzeitmenschen im Urstromtal um Berlin aßen wohl Trauben und Rosinen.

In historischer Zeit fanden sich wilde Reben nur noch im Oberrheintal, etwa zwischen dem Vogelsberg nördlich von Frankfurt bis zur Aare und Limmat in der Schweiz. Sie war sicherlich auch in Gimbsheim – Eich zu finden. In den 60er Jahren wurde sie noch an der Weschnitzmündung auf der anderen Rheinseite nachgewiesen. Als Ursache des Rückganges ist sicherlich die Umwidmung des Waldes in Acker und Wiesen und die Übernutzung der verbliebenen Wälder durch Beweidung anzusehen. Gmelin beschrieb noch Anfang des 19.

Jahrhunderts, dass Kühe gern das Laub der wilden Reben im Auwald fressen, ähnlich wie die Kühe vor 50 Jahren das Laub aus dem Weinberg. Als Standort erhalten blieben nur die wegen häufiger Überschwemmungen nicht landwirtschaftlich oder geregelt forstwirtschaftlich nutzbaren Auwaldflächen am Rhein. Heute stehen noch etwa 100 autochthone wilde Reben hauptsächlich bei Ketsch am Rhein. Pflanzversuche zur Erhaltung haben wir vorgenommen.

Die Wildrebe wächst dort 10 bis 20 Meter hoch auf den Bäumen, die müssen sie tragen, wie Hieronymus Bock schon 1546 in seinem Kräuterbuch geschrieben hat. Es ist verständlich, dass die Stämme der Rebe sehr widerstandsfähig gegen Winterfrost sein müssen. Empfindliche Formen sterben aus, da sie nach dem Abfrieren des Stammes im Unterholz verkümmern.

Unsere mitteleuropäischen Wildreben sind dadurch relativ frostfest, besitzen kleine dreilappige Blätter, kleine Trauben mit kleinen, runden, blauen Beeren. Sie können je nach Rebe und Jahr bis 90 Grad Oechsle bei 20 Promille Säure bringen. Der Weingeschmack erinnert an unreifen Cabernet Sauvignon.

Der wichtigste Unterschied zu den Kulturreben ist ihre Zweihäusigkeit, d. h. es gibt männliche, weibliche und selten zwittrige Pflanzen. Die männlichen bringen keine Trauben, die weiblichen nur, wenn männliche oder zwittrige Reben in der Nähe sind, die zwittrigen dagegen regelmäßiger Trauben.

Die Wildreben waren der Bevölkerung bekannt und wurden genutzt. So ist aus dem 19. Jahrhundert überliefert, dass die Leute die wilden Trauben von den Büttelborner Hecken bei Darmstadt sammelten und zu Rosinen trockneten. Im sehr guten Weinjahr 1811 ernteten die Fischer im Auwald von Otterstadt die Trauben der Wildreben und bereiteten, obwohl viele Trauben gleich gegessen wurden, ein rheinisches Ohm Wein (ca. 150 Liter) daraus. Johann Philipp Bronner fand um 1840 noch viele Tausend Wildreben im Auwald und las daraus 36 verschiedenen Formen aus, darunter die Orangentraube, die in Österreich den Weg in die Weinberge und zur Rebenzüchtung fand. Auch Georg Scheu stellte nach dem kalten Winter 1940/41 Kreuzungen mit wilden Reben her, die allerdings nicht kulturwürdig waren oder der Nachkriegszeit zum Opfer fielen. Auch die in den letzten Jahren in römischen

Kelterhäusern an der Mosel und in der Pfalz gefundenen Rebsamen stehen teilweise denen der Wildreben nahe.

Hier ist auch auf den grundsätzlichen Unterschied bei der Vermehrung von Kultur- und Wildreben hinzuweisen. Wildreben vermehren sich durch Samen, d. h. sie folgen zwar einem Grundtyp, jede Rebe ist aber eine genetisch eigenständige Pflanze und kann aus der Masse ausmendeln und kulturwürdiger sein als die Gesamtheit. Vegetativ vermehrte Kulturpflanzen sind im Grunde immer noch ein Teil der Urpflanze, das sich nur durch Mutation oder Virusinfektion verändert haben kann.

Kommen wir nun zu unseren beiden Kandidaten, dem Grünen Silvaner und dem Blauen Portugieser. Von beiden Formen gibt es auch Typen mit blauen, roten, grünen oder grauen Beeren, die aber ohne größere wirtschaftliche Bedeutung sind. Sie belegen aber, dass die Sorte sehr alt ist und Zeit für Mutationen vorhanden war.

### Grüner Silvaner

Wegen der Empfindlichkeit des Silvaners gegen Winterfrost ist die von mancher Seite angenommene Herkunft aus Transsilvanien in Rumänien, ebenso wie aus Deutschland, unwahrscheinlich. Ich selbst erlebte in Siebenbürgen, dass in einem Staatsgut von 500 Hektar Rebfläche nur 50 Hektar Ertrag brachten. Die Reben waren im Winter nach alter Sitte vergraben, d.h. mit Erde bedeckt worden. Die anderen Weinberge waren im Winter erfroren und brachten kaum Ertrag. Erinnert sei daran, dass auch in Franken und Württemberg die Reben im Winter auf den Boden gelegt und mit Mist oder die Erde bedeckt wurden, damit sie nicht erfrieren.

Wahrscheinlicher ist die Herkunft aus Österreich, denn der Züchtungsforscher Regner aus Klosterneuburg wies Erbgut der alten österreichischen Rebsorte Österreichisch Weiß und von dem Traminer in der Sorte Silvaner nach. Erstere ist wiederum mit der alten Rebsorte Heunisch verwandt, die wie der Traminer den Wildreben nahe steht. Er ist vermutlich im 17. Jahrhundert nach Deutschland eingeführt worden, obwohl der bereits erwähnte Hieronymus Bock 1577 nach dem Beschreiben verschiedener Rebsorten und ihrer Verbreitung schreibt: „Wer will aber alle Geschlecht / so an einem ort



wachse/ erzölen etc. als Oestereicher drauben, Fränkisch drauben / und deren viel“. Er sprach vermutlich allgemein österreichische Rebsorten an und nicht das Synonym für Silvaner „Österreicher“ an. Ähnliches gilt für den fränkischen Wein des Mittelalters, der mit dem Synonym für Silvaner „Franken“ nichts zu tun hat.

Aber in Franken wird der Silvaner erstmals für Deutschland 1665 historisch belegbar. Der Abt Alberich Degen von der Zisterzienserabtei Ebrach im Steigerwald führte die Sorte ein. Ein Bildstock im Würzburger Stein erinnert an die Begebenheit. Um 1700 ist er in Heilbronn nachweisbar. Für die Pfalz schreibt 1781 Breuchel Österreicher oder Frankenrieslinge „neu aufgekommen, bereits wieder mehr ab- als angeschafft“. Die negative Beurteilung beruhte vermutlich auf seiner Anfälligkeit gegen Fäulnis in nassen Jahren. Der Wein diente damals als Verschnittpartner des Traminers. Breuchel nennt um Neustadt die Bezeichnungen „Österreicher oder Frankenriesling“. In Rheinhessen (ehemals kurpfälzisch!) war „Österreicher“ üblich.

Die früheste Verwendung des Namens Silvaner gebraucht Spranger 1778 in seiner dreibändigen „Abhandlung des gesamten Weinbaus“. Als weitere Bezeichnungen nennt er noch „Salviner, Zierfandler, in Franken „Österreicher“. Im 1766 erschienenen 1. Band nennt er nur „Österreicher“. Die Ampelographen des 19. und 20. Jhs. bis hin zu Georg Scheu in seinem „Winzerbuch“ schreiben „Sylvaner“, wie heute noch im Elsass.

Beide Synonyme des Silvaners, Österreicher und Franken, kommen in der Pfalz vor. Mir fiel eine gewisse geographische Beziehung bei der Verwendung beider Begriffe auf. Ich fragte deshalb beim Weinbauunterricht in Neustadt die Schüler danach, wie ihr Großvater zum Grünen Silvaner sagt: Österreicher oder Franken? Dann sagte ich zu den Franken „ihr seid katholisch“ und zu den Österreichern „ihr seid evangelisch“. Es stimmte weitgehend. In den ehemaligen Herrschaftsgebieten des Bischofs von Speyer mit katholischen Winzern sagt man „Franken“ zum Silvaner; in den Kurpfälzischen beziehungsweise Leininger Gebieten mit evangelischen Winzern sagt man „Österreicher“. Vermutlich hat der Bischof von Speyer Reben von seinem Kollegen aus Franken einge-

führt und die Winzer haben die Herkunft als Sortenbezeichnung übernommen. Vielleicht haben die Kurpfälzer auch Reben aus Franken eingeführt und die dort übliche Bezeichnung „Österreicher“ übernommen. Auch eine direkte Übernahme aus Österreich kann nicht ausgeschlossen werden. Hier besteht noch ein Forschungsbedarf.

Die Sorte breitete sich wohl auf Kosten der spät reifenden Sorten Heunisch, Trollinger, Gutedel und Elbling aus. Man muss sich bei Sortenvorteilen bewusst sein, das erst ab 1850 der Zucker so preiswert wurde, dass es sich lohnte, ihn, wie um 1800 schon vom französischen Landwirtschaftsminister und Weingutsbesitzer Chaptal empfohlen wurde, zur Verbesserung des Weines zu verwenden. Etwas höhere Öchslegrade bei neuen Sorten waren damals von weit größerer Bedeutung als heute.

Aber noch eine weitere Tatsache ist mit dem Siegeszug des Silvaners in Rheinhessen und in der Pfalz verbunden. 1876 begann August Froelich in Edenkoben bei der Sorte Silvaner mit der Klonenselektion. Das heißt, die Nachkommen von ertragssicheren Einzelstöcken wurden getrennt vermehrt und die Pflanzreben brachten ertragssichere Weinberge. Die anderen Sorten, wie Riesling und Traminer wurden erst später züchterisch bearbeitet. Alte Weinberge waren noch in den 50er Jahren des vergangenen Jahrhunderts sehr ertragsunsicher und wiesen einen großen Anteil an verrieselnden Stöcken auf. Auch Georg Scheu nutzte die Erfahrung von August Froelich und seinem Sohn, wie mir Frau Husfeld, geborene Froelich berichtete. Ihm war der hohe Anteil an Silvaner in Rheinhessen zu groß. Mit einer aromatischeren und kalkverträglicheren Neuzüchtung wollte er dies ausgleichen und hatte schon 1916 mit seinem 88. Sämling aus Silvaner X Riesling, der Scheurebe, Erfolg. Daneben selektionierte er auch noch heute wichtige Klone anderer Sorten.

Den höchsten Anteil an der Rebfläche erreichte der Grüne Silvaner zwischen 1900 und 1960. Jeder zweite Rebstock in der Pfalz und in Rheinhessen war Silvaner. In manchen Gemeinden war der Anteil noch höher. Heute sind in Rheinhessen noch 13 und in der Pfalz weniger als sechs Prozent der Rebfläche damit bepflanzt. An seine Stelle trat der noch zu besprechende Portugieser, der Müller-Thurgau oder eine Viel-

zahl von in den 60 er Jahren verbreiteten weißen Neuzuchten und später Riesling oder rote Rebsorten.

#### **Blauer Portugieser**

Über die Herkunft des Portugiesers gibt es unterschiedliche Meinungen, da sich der Name auf viele Sorten aus Portugal beziehen kann. Ähnlich wie sie heute in Bremen oder Hamburg auf Weinlisten den rheinhessischen oder pfälzischen Portugieser im Lokal unter Weine aus Portugal oder Spanien eingeordnet finden können. So verkaufte im Jahre 1786 in Stuttgart ein Rebenhändler Sommer Pflanzen des Weißen Portugiesers, des Roten Portugiesers und des Lissaboner. Die Beschreibung treffen aber nicht auf unseren Portugieser zu.

Bei der Diskussion um die Abstammung der Sorte aus Portugal durch einige Ampelographen folge ich der Ansicht, dass die Überlieferungen aus Österreich richtig sind. 1856 schrieb der Bürgermeister von Gumpoldskirchen, Johann Baumgartner, eine „Anleitung zum einträglichsten Betriebe des Weinbaus in Österreichs“. Er stellte darin fest, dass der Herrschaftsbesitzer Freiherr von Fries im Jahre 1772 die Rebe von Oporto nach Vöslau brachte. Er erkannte die gute Kalkverträglichkeit und die Sorte trat von hier ihren Siegeszug nach allen Ländern des österreichischen Kaiserstaats und nach Württemberg, Baden und ihn die Rheingegend an. Er selbst, Baumgartner, habe nach Deutschland und in die Steiermark über 300.000 Schnittreben geliefert. Robert Schlumberger war mit Johann Philipp Bronner aus Wiesloch befreundet. Er lieferte ihm im Februar und März 1851 32.000 Blaufränkisch-(Lemberger), 12.000 Rotgipfler- und 2.000 Zierfandler- und 40.000 Portugieser-Schnittreben. 13.000 Schnittreben kamen nach Eßlingen.

Bronner war vom 17. August bis zum 16. Oktober 1840 in Österreich. Er schreibt 1856 in seinem wichtigen Buch „Über die Bereitung der Rotweine und deren zweckmäßige Behandlung“ über den Portugieserwein von Vöslau: „dieser Wein, der erst seit 30 bis 40 Jahren sich zum Handelsartikel erhoben hat, und bis jetzt nur in Vöslau und Gumpoldskirchen... in größerer Quantität gewonnen wird, stammt von einer Traube, die man die frühe blaue Portugiesische nennt, und die wirklich aus Portugal abstammen soll. Sie ist eine frühe reifende

sehr süße Traube, die etwas größer als unser Burgunder ist, und sich wegen dem Wohlgeschmack besonders zur Tafeltraube eignet; sie wird bei gehöriger Reife blauschwarz und gibt einen dunkel gefärbten Wein“. Er hebt weiter hervor, dass der Wein gute Preise bringt, weil er einen Wein liefert, der gleich in den ersten Jahren genießbar ist, während andere erst sechs bis zehn Jahre auf der Hefe liegen bleiben müssen, bis sie genießbar sind.

Weiter gibt er an: „Ich habe diese vorzügliche Traubensorte nach meiner Reise nach Österreich zuerst in Deutschland in größerer Parthie angepflanzt. Der gute Erfolg hat bis jetzt so viele Nachahmung gefunden, dass bereits ganze Weingebirge an der württembergischen Alp damit angepflanzt sind, und viele Tausende von Würzlingen aus der hiesigen Rebschule abgegeben werden; die Nachfrage ist jedes Jahr so stark, dass bei weitem nicht alle Bestellungen bisher effectuirt werden konnten, denn der aus dieser Rebe gewonnene Wein ist sehr gedeckt, d. h. dunkel gefärbt und weit zarter als der Rotweine aus der Burgundertraube“. Mit dem Wein des Dornfelders haben wir im letzten Jahrzehnt alle ähnliches erlebt.

Die meisten Ampelographen aus dem ersten Drittel des 19. Jahrhunderts kennen den Portugieser noch nicht oder schreiben, wie Schams nach 1830 für Böhmen, Mähren und Ungarn und Franz Xaver Trummer 1841 für die Steiermark, dass die Sorte aus Vöslau neu aufgekommen ist. Metzger nennt 1827 den Blauen Portugieser noch nicht, bezeichnet aber den „Weißen Marokkaner“ als Weißen Portugieser. 1836 beschreibt er den „Weißen Alicant“ als Weißen Portugieser, aber 1846 hatte er den Blauen in seinem Sortiment.

Die früheste Abbildung der Sorte findet sich 1860 bei Christian Single in „Abbildungen der vorzüglichsten und hauptsächlichsten Traubensorten Württembergs“. Er beschreibt bereits nach sieben bis achtjährigen Erfahrungen alle Vorteile und Nachteile der Sorte. Neben der bereits genannten früheren Reife, der Kalkverträglichkeit und der geringen Ansprüche an den Boden und des sicheren Ertrages nennt er als Nachteile die Empfindlichkeit gegen Winterfrost, die Neigung zu Fäulnis und eine Empfindlichkeit gegenüber der Staunässe. Er hält ihn als ungeeignet für kalte Lehm- oder stark lehmhaltige Böden und warnt vor zu starkem Anschnitt. Die Sorte war

damals schon weit verbreitet, denn er schreibt: „Die Meinung über die Vorzüge des Portugieserweines sind sehr geteilt, was noch bei keiner neuen Sorte so bald und so zweideutig eintrat. Es gibt schon jetzt viele Weinproduzenten, die seine Vorzüge weit über die Vorzüge der meisten Sorten erheben, während andere ihn als eine der geringsten Sorten bezeichnen“. Als Ursache gibt er neben der Nichtbeachtung der erwähnten Anbauempfehlungen an: „Die in den Niederungen mit fettem Boden, oder in Lagen, wo die Weinberge zu mast gebaut wurden, erzeugten Portugieserweine sind des Namens Wein kaum würdig, während die erhöhten Anlagen mit leichten, mageren oder hitzigen Boden, oder in schweren trockenem Boden und in sparsam gedüngten Weinbergen erzeugten Portugieserweine, wirklich recht gut sind. Auch der beste Portugieserwein ist zwar nicht geistreich und aromatisch, dagegen sehr gesund, hat dunkelrote Farbe mit einem starken Bordeauxgeschmack; je hitziger die Lage und der Boden ist, desto mehr tritt letzterer hervor“.

Ähnlich wie der Silvaner in Weißweingegenden, verbreitete sich der Portugieser zuerst bevorzugt in Gegenden mit Rotweinanbau. In der Pfalz um Bad Dürkheim mit dem Feuerberg, der mit dieser Sorte bekannt wurde, um Königsbach, oder in Ingelheim in Rheinhessen, bzw. an der Ahr auf Kosten des Blauen Früh- und Spätburgunders, da diese Sorten stark abgebaut und viruskrank waren. Aus Württemberg ist er wieder verschwunden, obwohl Portugieser und Lemberger gemeinsam eingeführt wurden. Allerdings hatte man dort mit dem Blauen Trollinger bereits eine andere reich tragende Sorte mit ähnlichen Vor- und Nachteilen wie der Portugieser.

Im Anbau erreichte der blaue Portugieser nur in Ausnahmefällen in Rotweingemeinden die Anbaubedeutung des Silvaners. Seine größte Verbreitung hatte er ebenso zwischen 1900 und 1960. Seine Anbaubedeutung ging bis 1980 zurück, um im Zuge des Rotweinbooms wieder zuzunehmen.

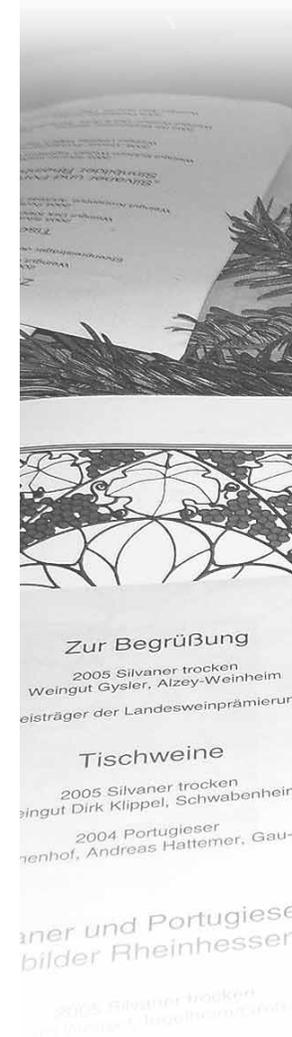
#### Anbaubedeutung

Wenn man die Anbauentwicklung der beiden angesprochenen Sorten und dem vielleicht 500 Jahre früher eingeführten Trollinger betrachtet, dann handelte es sich um reich tragende Rebsorten, die im Stande sind, preiswerte Weine zu liefern.

Selbst Nachteile, wie Winterfrostopfindlichkeit, werden hingenommen, denn die Sorten bringen nach einem erzwungenen Jahr der Ruhe den fehlenden Ertrag wieder ein, bzw. sie erholen sich von dem vorher zugemuteten Überertrag. Verachten Sie bitte diese leichten Weine nicht leichtfertig. Wie neuerdings mit der Sorte Dornfelder, waren beide über längere Zeit die wirtschaftliche Grundlage vieler Weinbaubetriebe. Es gab einmal in der Pfalz das Sprichwort: Wer Portugieser pflanzt, kann Riesling trinken! – Wer Riesling pflanzt, muss Portugieser trinken! Auch hier erinnere ich an den Dornfelder vor noch vor fünf Jahren.

Interessanterweise reagieren Silvaner und Portugieser sehr stark auf ertragsreduzierende Maßnahmen. Der Grüne Silvaner bringt bei Überertrag grüne, unreife Weine, die der Restsüße bedürfen. Bei geringerem Ertrag bringt er dichte, fast an den Wein des Weißburgunders erinnernde Weine. Bei der Sorte Portugieser ist es ähnlich: hoher Ertrag bedingt blassrote, dünne Weine. Bei niederem Ertrag vermag der Portugieser dunkle, fruchtige Wein zu bringen, die das Lob von Bronner und Single vor fast 150 Jahren verständlich machen. Die früher geernteten großen Weinmengen wurden früher bereits im Herbst als Maische, Most oder Jungwein verkauft und erlaubten mit der Auszahlung an Martini das Begleichen der im Sommer aufgelaufenen Schulden. Ähnlich war es mit den Weinen vom Silvaner, die anonym als Fasswein verschwanden. Die bessere Sorte ist der Feind der guten, die aber nicht schlecht sein oder geworden sein muss. Sie kann auch aus der Mode gekommen sein. 1987 bewertete Francis Robinson noch den Riesling als: „Hochgeachtet, aber nicht in Mode“. Heute ist er weltweit in Mode.

Hoffen wir, dass dies bald auch auf unsere beiden Sorten zutrifft, denn die Qualität der heute von Silvaner und vom Portugieser gewonnenen Weine verdient Beachtung. Zu hoher Ertrag ist durch die Mengenregelung uninteressant geworden, der Treibhauseffekt beschert uns seit 1989 mit Ausnahme von 2002 und 2006 trockne Herbstwitterung, die Trauben ohne Fäulnis zur vollen Reife gelangen lässt. Darüber hinaus haben wir gut ausgebildete Winzer, die das Beste aus den Trauben machen und auch die entsprechenden Preise für ihren Wein verlangen und erhalten sollten.



Hoffen wir gemeinsam, dass der Silvaner, ähnlich wie der Portugieser beim Rotwein, wie schon 1985 von ihrem Ehrenbrudermeister Prof. Hans-Jörg Koch gefordert, bald auf das sich nun in Richtung Weißwein drehende Karussell des Marktes und der Mode aufspringt und so die Anerkennung erhält, die seine Qualität verdient.  
Meine Bitte an Sie ist, helfen Sie dabei!

**In Vite Vita – In Vino salvatio!**



*Die zu probierenden Weine trafen das Jahresmotto „Silvaner und Portugieser – Sinnbilder Rheinhessens“ punktgenau*  
Foto: Walter Keller

### Ansprache von Brudermeister Otto Schätzel

**Sehr geehrte Ehrengäste,  
lieber Ehrenbruderrat Kurz,  
lieber Ordensmeister Dr. Schumann,  
lieber Fritz, liebe Gäste,**

**I**hnen und Euch allen wünsche ich von Herzen ein gutes und erfolgreiches Neues Jahr, verbunden mit vielen positiven und glücklichen Begegnungen rund um die Welt des Weines, besonders aber für unsere Region Rheinhessen weiteres Wohlergehen.

Eine Persönlichkeit ist heute nicht mehr unter uns, die viele Jahre unsere Gemeinschaft geprägt und bereichert hat: Unser Altbrudermeister Dr. Hans Kersting ist am 16. November 2006 verstorben.

Am 22.11. des letzten Jahres haben wir uns in der St. Stephanskirche in Mainz, im blauen Schein der von ihm so geliebten Chagallfenster, verabschiedet. Wir möchten in dieser Stunde an ihn denken. Ich bitte Sie sich von Ihren Plätzen zu erheben.

Altbrudermeister Dr. phil. Hans Kersting, bekannter Historiker und Publizist, ist 1973 in unsere Weinbruderschaft eingetreten und hat sie von 1989 bis 1995 als Brudermeister mitgeprägt. Seine Verdienste um die Weinkultur in Rheinhessen, sein Wirken für die Wein- und Kulturlandschaft unserer Region sind für uns zur Verpflichtung geworden, seine Gedanken um ein „Reizvolles Rheinhessen“ tragen wir weiter.

Unvergessen bleiben seine historischen Streifzüge durch die rheinhessischen Dörfer, durch Kirchen, Mühlen und Bauernhäuser, immer gefolgt von einer großen Pilgerschar, die sich von ihm begeistern ließ. Seine Fähigkeiten Wissenschaft und Emotionalität zu verbinden, Geist, Humor und Begeisterung zu versprühen, machen ihn für uns unvergessen. In seinem Geiste feiern wir diesen Dreikönigszirkel heute am 6. Januar 2007 mit unserem Wahlspruch:

**In vino salvatio**

der Wein befreit uns von den Bedrängnissen des Lebens.

Ich danke Euch!

**Verehrte Gäste, liebe Weinbrüder,**

die Weinbruderschaft Rheinhessen ist auf einem guten Weg, die kann mit großem Stolz auf das Jahr 2006 zurückschauen.

Unser letztjähriges Jahresmotto: „Wein schafft Wohlbefinden für Körper, Geist und Seele“ lag nicht nur im Trend der Zeit, sondern beflügelte uns auch mit hochkarätigen Veranstaltungen rund um das Thema „Wein und Gesundheit“. Es ging dabei nicht nur um hinlänglich bekannte und diskutierbare Zusammenhänge wie viel Wein man unbeschadet trinken kann oder darf, nein es ging und es geht dabei um die Botschaft, dass Wein nicht als Getränk sondern als Lebenswelt gesehen werden muss! Gerne denke ich zurück an das letztjährige Kulturseminar in der Aula in Oppenheim, wo die Vorträge von unserem Weinbruder Prof. Dr. Dr. Reinhard Urban, von Weinbruder Hans Georg Dörr und von Mario Scheuermann mit großer Begeisterung aufgenommen wurden.

Diese Lebenswelt des Weines ist unsere Lebenskultur, diese Lebenskultur ist unsere Lebenstradition und damit unsere Verantwortung für die Erhaltung von Natur- und Kulturlandschaften, für die Erhaltung unseres Wein-Wertesystems.

In dieser Denklinie, in diesem Gedankenfeld entstand auch unser diesjähriges Jahresmotto 2007. Es lautet: „Silvaner und Portugieser sind Sinnbilder Rheinhessens“. So sehr Rheinhessen als dynamische, moderne und aktive, entwicklungsfähige, spannende, kraftvolle und aufregende Region gerühmt und bewundert wird, so sehr müssen gerade wir als Weinkulturvereinigung, als Kulturbewegung, als kulturelle Denkfabrik, als Weinkulturdenkzentrum den Bogen zwischen Tradition und Modernität immer wieder mitzeichnen. Schließlich wollen wir zusammen mit allen rheinhessischen Patrioten und allen, die an der Entwicklung von Rheinhessen arbeiten, im Jahre 2016 (in 9 Jahren) unsere 200-jährige Geschichte und 2000-jährige Weintradition (Kultur) feiern.

Was ist eigentlich Tradition? Tradition ist die Rückbesinnung auf alte Werte, verbunden mit der Kreativität und der Intelligenz, verbunden mit der Bereitschaft sie in die Zukunft nicht nur hinüberzuretten, sondern zusammen mit der Tradition die Zukunft zu gestalten!

Silvaner und Portugieser prägten das Rebsortenbild in Rheinhessen. Im 18., 19. und im 20. Jahrhundert mit unter-

schiedlichen Hektarzahlen. Unser Bruderrat und Kulturdezernent Hans-Günther Kissinger wird als Probenlaudator genauer auf diese Themen eingehen.

Silvanerweine und Portugieserweine sind aber nicht nur Vergangenheit, sondern können gerade heute für unsere Region echte und wahrhaftige Chancen in der Zukunft bedeuten.

Silvaner und Portugieser sind nicht erhaltenswert, weil sie einmal unsere Region geprägt haben, sondern sie sind erhaltenswert, weil sie gerade heute in unsere moderne Weinwelt besonders gut passen (können).

Es geht dabei nicht nur um eine Retroperspektive, um eine Renaissance, sondern es geht um die Erfassung des aktuellen Zeitgeistes, um Rheinhessentypizität in Zeiten der Globalisierung. Es geht bei diesem Jahresthema um moderne Interpretationen unserer Traditionen. Das ist eine der wichtigsten kulturellen Herausforderung unserer Tage überhaupt, nicht nur beim Wein!

Silvaner und Portugieser wurden von großen und weitsichtigen Persönlichkeiten bereits von Beginn des 20. Jahrhunderts selektioniert und in eine systematische, weltweit einzigartige Klonenzüchtung eingebaut.

Silvaner und Portugieser fühlen sich im kalkhaltigen Lehm-Lößböden, aber auch in sandigem Lehm der Auen- und Schwemmböden Rheinhessens besonders wohl.

Silvaner und Portugieser bevorzugen bodennahe Erzierungen wie sie z.B. die Oppenheimer Rebenerziehung bereits Anfang des 20. Jahrhunderts propagierten.

Silvaner und Portugieser sind unsere autochthonen, d.h. echten Rebsorten. Es sind Rebsorten, die sich nicht nur in unserer Region wohlfühlen, sondern die zu unserer Region gehören, zu uns passen und schon sehr früh unsere Weinregion und Weinkultur geprägt haben. Diese Eigenschaften, die mit dem wieder modernen Attribut authentisch oder auch typisch umschrieben werden können, sind in Zeiten der Globalisierung, in Zeiten der Uniformität, in Zeiten der Gleichmacherei zu unverzichtbaren Faktoren geworden. Es sind sog. Kernwerte, die man braucht um sich von anderen Regionen zu unterscheiden.

Wichtig ist, dass man auch und besonders den Weinen eine Stilrichtung verleiht, die ebenfalls zur Profilierung, zu Ge-

sichtsfarbe, zur Kennzeichnung unserer Region beiträgt. Wenn dann diese richtige Erkenntnis und diese ganze Entwicklung noch mit guter Kommunikation, mit Emotionalität, mit Begeisterung und kulturellem Engagement weiter getragen wird, dann können diese Rebsorten zu wahrlichen und echten Sinnbildern, zu Symbolen und zur glaubhaften Substanz Rheinhesens werden. Hierzu wollen wir, als Weinbruderschaft unseren Beitrag leisten, so gut es geht!

Im Zeitalter der Marktübersättigung sind es nicht die Preis-anreize, nicht „Geiz ist geil“, sondern es sind emotionale, symbolische und kulturelle Werte, die zum wirtschaftlichen Erfolg beitragen.

**Verehrte Gäste, liebe Weinbrüder,**

lassen Sie mich zum Schluss meiner Neujahrsgedanken meinen Blick noch einmal auf unsere Kulturgemeinschaft der Weinbruderschaft lenken.

Spätestens seit dem Jahr 2000 versuchen wir uns als eine moderne Kulturgemeinschaft nach innen und nach außen darzustellen und sie auch zu leben. Wir leben sie auch!

Wir versuchen hochkarätige Veranstaltungen mit hochkarätigen Referenten auf die Beine zu stellen, Botschaften zu formulieren, sie auch zu leben und Informationen mit kulturellen Erlebnissen zu verbinden. Bei den Treffen der deutschsprachigen Weinbruderschaften in Oppenheim (2000), in Freyburg a. d. Unstrut (2002), im Rheingau (2004) und letztes Jahr in Wien (2006) habe ich stets Appelle an andere Weinbruderschaften gerichtet, sich qualitativ weiter zu entwickeln, sich um qualifizierten Nachwuchs und um eine Vision zu kümmern.

Ich habe stets die Meinung vertreten, dass Weinbruderschaften in Deutschland für deutsche Weinkultur, für deutsche Weintradition, für deutsche Weinregionen eintreten sollen und sich an der so wichtigen Weiterentwicklung der deutschen Weinkultur aktiv beteiligen sollen. Auch wir selbst in Rheinhessen haben uns mächtig weiter entwickelt, sind moderner und toleranter geworden ohne unsere Tradition aufs Spiel zu setzen. Daran möchten wir, der Bruderrat und ich, auch in Zukunft weiter arbeiten.

Der von mir seit Jahren gestellten Forderung, der Logik zu folgen, nämlich, dass Weinkultur weder ein männliches noch

ein weibliches, sondern ein urmenschliches Bedürfnis, eine menschliche Sehnsucht, eine menschliche Aktivität ist, ist immer wieder zugestimmt worden. Doch als ich hierüber eine Abstimmung herbeiführen wollte, so ging ein Raunen durch den Saal, und es war wie bei den Reformen in Deutschland, die man ja braucht und die man auch für nötig hält, aber bei sich selbst keine Veränderungen wünscht, wurde auch meine Forderung stets abgewehrt.

Es ist heute weder der Ort, noch die Stunde, hierüber zu diskutieren, doch ich möchte bereits heute darauf hinweisen, dass wir am 5. Mai dieses Jahres den Antrag auf eine Satzungsänderung stellen werden. Dieser Antrag auf Satzungsänderung soll dann auch Frauen den Eintritt zur Weinbruderschaft ermöglichen.

Hierüber ist im Bruderrat bereits einstimmig abgestimmt worden!

**Liebe Weinbrüder, verehrte Gäste,**

ehe ich nun das Wort an unseren Zirkelmeister und Bruderrat Walter Klippel weiterreiche, möchte ich einige Worte des Dankes loswerden, die mir sehr am Herzen liegen.

Zunächst danke ich unserem Bruderrat Klaus W. Grundstein für seine gewaltige Marathonleistung unsere Jahresschrift, unseren Weinbrief zum heutigen Tage fertig zu stellen. Hierfür gebührt ihm Dank und Anerkennung!

In diesen Dank schließe ich alle Mitwirkenden, Sekretär Bernd Kern und besonders Weinbruder Dr. Karl Schockert ein, dessen Fotografien zwar verwandt worden sind, dessen Name aber nicht aufgeführt ist, wofür ich mich bei ihm entschuldigen möchte.

Des Weiteren danke ich den Organisatoren der heutigen Veranstaltung, allen voran Bruderrat Walter Klippel mit Bruderrat Andreas Hattemer und Sekretär Bernd Kern, die vor und hinter den Kulissen mitwirkten, damit diese große Veranstaltung heute reibungslos über die Bühne geht.

Ich danke im voraus Bruderrat Hans-Günther Kissinger für die Moderation der heutigen Probe. Wir hören von ihm aus berufenem Munde viele Informationen rund um den Silvaner und rund um den Portugieser.

Ich danke dem Ordensmeister der Weinbruderschaft der Pfalz, Dr. Fritz Schumann, früherer Kollege bei der SLFA Neustadt/W., dass er das Fachreferat „Portugieser und Silvaner im Wandel der Zeit“ übernommen hat. Er wirkt zusammen mit mir im Vertrauensrat der Deutschsprachigen Weinbruderschaften (GDW) und ist nicht nur ein exzellenter Kenner der Weinszene und der Weinkultur, sondern, und das schätze ich am meisten an ihm, er ist ein begnadeter Weingenießer, der mit seinem intelligenten Humor, seinem Pfälzer Mutterwitz die ganze Weinwelt begeistern kann.

Ich danke unserem Weinbruder Hansjochem Schrader, dem ehemaligen Landrat des Kreises Alzey-Worms, der seit November letzten Jahres den Vorsitz des Deutschen Weinbaumuseums übernommen hat und damit uns allen zeigt, was es bedeutet, sich aktiv für die Weinkultur einzusetzen.

Am Anfang eines Jahres wünschen wir uns alle Glück. Nur was ist Glück?

Hierzu empfehle ich einen sehr interessanten Artikel im letzten Landboten im landwirtschaftlichen Wochenblatt vom 5. Januar 2007, dort heißt es u.a.:

*Glück liegt nicht im Erfolg, im Wohlstand, im Besitz sondern in der Erfüllung von Pflichten !*

Wir alle haben das Glück in der Weinbruderschaft Rheinhessen zu sein und damit die beglückende Pflicht übernommen dieser Region zu dienen.

In diesem Sinne wünsche ich uns allen ein glückliches Neues Jahr.

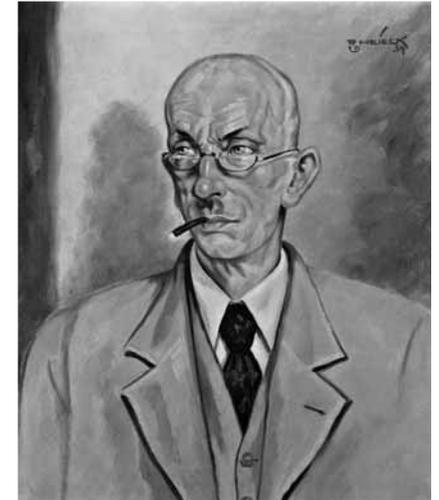
**In vino salvatio**

## Auch etwas vom Silvaner Eine Glosse aus dem Jahre 1940

von Georg Scheu, Alzey

Es war einmal – lange ist es schon her – eine Tagung eines Weinbauausschusses. Nun habe ich in meinem Leben viele solcher Tagungen erlebt und in den allermeisten kam auch für unseren Weinbau etwa Erspreßliches heraus. Wichtige und weniger wichtige Fragen wurden beraten und geklärt. Ich war gern dabei. Jede Sitzung gab uns wieder neue Anregungen, die unserem Weinbau zugute kamen. Beschlüsse wurden gefasst, wichtige und – noch wichtigere. Man konnte Anträge stellen, und diese wurden dann zur Beratung gestellt und Beschluß darüber gefasst.

Eines schönen Tages war nun in einer solchen Tagung die Sprache über den S y l v a n e r. Es wurden seine guten und schlechten Eigenschaften erläutert, seine Ansprüche, die er an den Boden und die Lage stellt u. a. m. Da wurde nun von berufener Seite der Antrag gestellt, man solle für die Folge den Sylvaner nicht mehr mit y, sondern mit i schreiben. Die Schreibweise mit y sei fehlerhaft. Das Wort „Sylvaner“ stamme nicht, wie vielfach angenommen würde, von Transsylvanien ab, in dieser Gegend gäbe es überhaupt keine Sylvanerreben, sondern „sehr wahrscheinlich“ stamme das Wort Sylvaner von silva = der Wald ab. Auf meinen bescheidenen Einwurf, dass in der ganzen Literatur der Sylvaner fast nur mit y und nur ganz selten mit i geschrieben würde, dass es ferner für den deutschen Weinbau ganz belanglos sei, ob man diese Rebsorte Sylvaner oder Silvaner schreibt, dass es vielmehr viel wichtiger sei, dass man die Eigenschaften dieser Sorte genau kennen und sie nicht wahllos an die verkehrtesten Orte pflanzen sollte, da wurde ich aber eines Besseren belehrt. Es sei durchaus nicht gleichgültig, ob man diese wichtige Rebsorte mit i oder y schreibt! –



Das Portrait von Georg Scheu, Ölgemälde von D. Heieck

Zwo Stunden hat der Kampf gedauert,  
 Es gab viel „Für“ und „Wider“,  
 Dann aber wurde abgestimmt  
 und ich schrieb den Beschluß nieder:  
 Sylvaner schreibt man nur mit i,  
 mit y ist fehlerhaft.  
 Es dient der wichtige Beschluß  
 zum Wohl der deutschen Winzerschaft.  
 Jetzt haste deinen i-Punkt nun,  
 Gepriesener Sylvaner.  
 Befriedigt schmunzelnd stell'n dies fest  
 Professor und Unseraner.  
 Der i-Punkt gibt dem Leben oft  
 Entscheidende Bedeutung.  
 Das ist nicht Bürokratengeist.  
 Das wäre wohl Verleumdung.  
 Dass der Sylvaner vielerorts  
 So stark stets unter Gelbsucht leidet,  
 Das Ypsilon die Schuld dran trägt,  
 Dass Ihr sowas nicht vermeidet!  
 Ob solcher falschen Schreibensart  
 Geärgert hat Sylvaner sich,  
 Die Galle ging ihm in das Blut  
 und er bekam den gelben Stich

Drum, lieber Winzer, merke dir,  
 Gelbsucht im Weinberg gibt es nie,  
 Wenn du Silvaner treu und brav  
 Zur Folge schreibest nur mit i.  
 Der Weinberg aber wird alsdann  
 Den vielfachen Ertrag dir tragen.  
 Der i-Punkt das Geheimnis ist  
 Zur Klärung vieler Weinbergsfragen.  
 Ich aber bin veraltet wohl  
 Und schreib' stets froh und heiter  
 Sylvaner mit 'nem Ypsilon  
 In aller Folge weiter.  
 Silvestris aber mit dem i  
 Zu sehen sie, wird sich stets lohnen.  
 Im deutschen Auwald klettert sie  
 Bis in die allerhöchsten Kronen.  
 Sie ist der Urahn unsrer Reben,  
 Jahrtausende schon ist ihr Sein  
 Als Urgewächs der deutschen Heimat  
 Gebunden an den deutschen Rhein.

Sei mir nicht böse, lieber Winzer, wenn ich in meinem obigen Erguß etwas ironisch geworden bin. Wenn es auch schließlich ganz gleichgültig wäre, ob wir Sylvaner oder Silvaner schreiben.

Für uns Züchter kommt es hier doch etwas auf die Schreibweise an.

Wir haben nämlich leider viel zu schreiben. Darum kürzen wir auch viel ab, wenn wir unsere Kreuzungen bezeichnen. Wir bezeichnen z. B. Müller-Thurgau-Rebe (Riesl. x Sylv.) S. 88 (Sylv. x Riesl.) Aber S. 6114 (Silv. x M. Th.), d. h.: Der Sämling 6114 hat als Eltern die deutsche Wildrebe *Vitis silvestris* als Mutter und Müller-Thurgau-Rebe als Vater. Wenn wir Sylvaner mit i schreiben würden, so könnte das Verwechslungen geben. **E s l e b e d e r S y l v a n e r !**



Seither nahmen Frauen noch als Gäste an den Veranstaltungen der Weinbruderschaft teil. Werden sie ab 2008 auch als Mitglieder (Weinschwestern?) dabei sein können?



Es prüfen die kundigen Zungen den Wein, der zur Probe gestellt.  
 (Im Vordergrund von links:) Zirkelmeister

Walter Klippel, stv. Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit, Dr. Fritz Schumann, Ordensmeister der Weinbruderschaft Pfalz, Brudermeister Otto Schätzler

Fotos: Walter Keller

### „Richtige“ Schreibweise Silvaner oder Sylvaner?

Winzer Michael Teschke aus Gau-Algesheim teilt der Redaktion mit herzlichen Sylvanergrüßen mit:

Der Grund dafür, dass die einzig richtige Schreibweise des Sylvaners mit „y“ ist, liegt in der Tatsache begründet, dass diese gesellige und bekömmliche Traube im Zuge des Genusses automatisch die Lippen nur noch ein „Sylvaner“, also Sylvaner formen lässt.

## Jungweinprobe der Weinbruderschaft Rheinhessen im Alzeyer Stadtweingut

Süffige Sinnbilder Rheinhessens – Säure und Süße klar im Profil

Von Roswitha Wünsche-Heiden

**S**ie haben sich die Pflege und Förderung der Weinkultur auf die Fahnen geschrieben und mit der jüngsten Jungweinprobe im Weingut der Stadt Alzey einen weiteren beeindruckenden Baustein dazu beigetragen. Siebenmal im Jahr trifft sich die zahlenmäßig auf etwa 300 Mitglieder beschränkte Weinbruderschaft Rheinhessen zu einer sowohl von den Weinen als auch personell hochkarätig besetzten Veranstaltung. Die zweite ihrer Art gehört traditionsgemäß den jungen Weinen der letzten Ernte, die zu einem bestimmten Motto vom Ausschuss „Jungweinprobe“ unter Vorsitz von Peter Benk ausgewählt werden.

Zum Jahresmotto „Silvaner und Portugieser – Sinnbilder Rheinhessens“ passend kamen diesmal insgesamt 15 Proben renommierter Weingüter ins Glas. Dabei war es Sache der sympathischen Alzeyer Weinkönigin Katharina Matheis, die Weingüter nach Größe, Bedeutung und Arbeitsschwerpunkten vorzustellen, während Ulrich Kaufmann, der Hausherr des Stadtweingutes, die kompetente Kommentierung der Weine übernahm. Beginnend mit zwei Weißherbstern und drei Rotweinen zeigte der Portugieser dem sachkundigen Publikum sein entwicklungsfähiges Potenzial.

„Der 2006er war schwierig auszubauen, weil es während der Ernte zuviel regnete“, meinte Weinbruder Hans-Jürgen Burkhardt und zeigte sich gespannt auf die zehn Silvanerproben. Diese reichten vom süffigen Schoppenwein über den idealen Spargel- und Essensbegleiter bis zum kostbaren Selektionswein, zeigten – abhängig von Art und Mineralität der Böden, auf denen die Weinstöcke stehen – eine enorme Vielfalt des Geschmacks. Da wunderte es, dass diese Rebe seit den siebziger Jahren von 30 auf neun Prozent des Anbaus rückläufig ist. Mit dem RS-Emblem und dem dazugehörigen Ver-

marktungskonzept versucht man, dieser Entwicklung entgegenzusteuern.

Einem „klaren Geschmacksprofil“ entsprechend wies der RS-Wein der Staatlichen Weinbaudomäne das idealtypische 1:1-Verhältnis von Säure und Restsüße auf. Höhepunkte der Präsentation bildeten die Flomborner Feuerberg Silvaner Selection des Weingutes Michel-Pfannebecker aus Flomborn und die trockene Dienheimer Kreuz Silvaner Spätlese des Weingutes Manz, die den Moderator zu einem „Hut ab!“-Begeisterungsruf nötigte und von den geschulten Weinken- nern mit Beifall begleitet wurde.

Zwei Spitzenweine der letztjährigen Jungweinprobe, ein Spätburgunder blanc de noir vom Weingut Helenenhof Ostho- fen und ein Riesling QbA trocken aus dem Hause Klaus Gallé, Flonheim, rundeten eine Weinprobe ab, für die Brudermeister Otto Schätzel allen Beteiligten dankte, die dazu beigetragen hatten, die anspruchsvolle „Forderung nach Förderung der Weinkultur“ einzulösen.



*Die sympathische Alzeyer Weinkönigin Katharina Matheis und Ulrich Kaufmann, der Hausherr des Stadtweingutes, kommentieren kompetent die zum Jahresmotto „Silvaner und Portugieser – Sinnbilder Rheinhessens“ passenden Jungweine*

*Der Alzeyer Bürgermeister Christoph Burkhardt im Gespräch mit Peter Benk, dem Vorsitzenden des Ausschusses „Jungweinprobe“. Ihm gebührt großes Lob, denn die Jungweinprobe interpretierte das Jahresmotto ausgezeichnet*

*Fotos: Dr. Karl Schockert*



*Gedanken eines Weinfreundes  
beim Studieren des Kataloges  
Von Weinbruder Ulrich Graeber, Alzey*

*Für Weinkritik spricht viel an sich,  
doch allgemein schätzt man sie nicht.  
Hingegen lobt man Jahrgang, Lage,  
den Winzer, seinen Fleiß und Plage;  
gibt Sterne, Preise und Plaketten  
und hebt damit den Preis, den fetten;  
tut sich in Gruppen arrangieren,  
um and're so zu kujonieren.  
Man läßt zum Prosit die Journaille,  
erwirkt das Lob von der Kanaille,  
erscheint dann prompt im Gault Millau  
und freut sich übers Preisniveau.  
Die Freunde dieses Safts der Reben  
erdulden vieles ganz ergeben,  
durchblättern reich bedruckte Seiten,  
die sie zum Trinken soll'n verleiten,  
von Weinen aus der ganzen Welt,  
die Parker testet für viel Geld.  
Der tut das schon seit vielen Jahren.  
Kann uns denn nichts davor bewahren?  
Denn von dem Kap bis in die Pfalz  
hängt uns der Parker aus dem Hals.  
Es reicht den Wein so zu beschreiben  
- wie üblich Kenner es betreiben -  
nach Sorte, Lage, Jahr, Geschmack  
und ohne allzu viel Schnickschnack.  
Denn letztlich hat nur das Gewicht:  
„Schmeckt er oder schmeckt er nicht?“*

## Gruppenbild diesmal noch ohne Damen

**Frauen können ab 2008 Mitglied der Weinbruderschaft  
Rheinhausen werden/Beschluss fällt in offener Abstimmung**

**Von Gabi Rückert**

RHEINHESSEN Die Luft knisterte in der Aula des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) Rheinhausen-Nahe-Hunsrück in Oppenheim. Mit Spannung warteten die rund 115 Mitglieder der Weinbruderschaft Rheinhausen auf die Auszählung ihrer Stimmen. Denn es ging um die Frage: Soll sich die Weinbruderschaft für Frauen öffnen? Und dann das Ergebnis der offenen Abstimmung: 68 Weinbrüder stimmten für ja, 41 waren dagegen und sechs enthielten sich. Das bedeutet, von 2008 an dürfen Frauen Mitglieder in der Weinbruderschaft werden. Der Bruderrat erhielt mit diesem Votum den Auftrag, eine Satzungsänderung vorzubereiten.

Vorausgegangen war eine lebhafte Diskussion. „Wir sind eine weinkulturelle Bewegung, die junge Menschen ansprechen und die Bewegung in die Region tragen möchte. Dafür brauchen wir weder Männer noch Frauen, sondern engagierte und kreative Menschen“, verdeutlichte Brudermeister Otto Schätzel seine Position, die vom Bruderrat getragen wird. Justiziar Wolfram Schneider ergänzte: „Weit über die Hälfte der Bruderschaften sind schon für Frauen geöffnet, bei den Neugründungen stellt sich diese Frage gar nicht mehr.“

Horst Schwörer, einer der Mitbegründer der Weinbruderschaft Rheinhausen distanzierte sich von diesen Ansichten:

*Fototermin für die  
neu aufgenommenen  
Weinbrüder  
beim Frühlingsfest  
2007 – werden ab  
2008 werden  
auch Frauen mit  
auf dem Bild sein?*

*Foto: Dr. Karl  
Schockert*



„Wir haben eine Weinbruderschaft 1970 gegründet und dabei soll es bleiben. Parallel dazu schlage ich vor, eine Weinschwesterschaft ins Leben zu rufen.“ Er warnte vor einer Zerreißprobe in der Bruderschaft. Und dann sprach Dieter Mohr, in der Altenpflege tätig und jeden Tag in seinem Arbeitsbereich von 80 Prozent Frauen umgeben. „Ich bin Mitglied in der Bruderschaft geworden, weil ich das Bedürfnis habe, unter Männern zu sein. Die Geschlechter verhalten sich nun mal anders, wenn sie getrennt sind. Wir haben eine Männeridentität und darauf bin ich stolz – meinetwegen bin ich die Alice Schwarzer der Weinbruderschaft.“

Weinbaupräsident Ingo Steitz sprach sich für die Aufnahme von Frauen aus, „weil dies der gesellschaftlichen Entwicklungen auf allen Ebenen entspricht und Frauen sich im Weinbau überall gleichwertig positionieren. Eine Bruderschaft hat ein Imageproblem, wenn sie sich in dieser Zeit verschließt.“ Den nötigen Respekt vor dem Ergebnis und vor der Meinung des anderen forderte Neumitglied Gerhard von Gilsa vor der Abstimmung.

Zunächst legte die Versammlung allerdings fest, ob geheim oder offen votiert wurde. Offenheit setzte sich durch und damit auch das Votum für Frauen in der Weinbruderschaft Rheinhessen. Einige Mitglieder munkeln hinterher, dass das Ergebnis in einer geheimen Abstimmung anders ausgefallen wäre.

Wie bei den Frühlingsfesten üblich, begrüßte vor dieser Diskussion Brudermeister Otto Schätzel die 23 neuen Mitglieder in einer feierlichen Zeremonie. Die Weinbruderschaft Rheinhessen zählt rund 350 Mitglieder aus Wirtschaft, Politik, Weinbau und unterschiedlichen Berufsständen.

*Die Mitgliederversammlung hat den Bruderrat erneut bestätigt. Brudermeister bleibt weiterhin Otto Schätzel aus Nierstein, Stellvertreter ist Dr. Axel Poweleit aus Framersheim.*

*Die weiteren Mitglieder: Frank Doka, Uelversheim, Klaus W. Grundstein, Aspisheim, Andreas Hattemer, Gau-Algesheim, Hans-Friedrich Hofmann, Alzey, Jörg Johannson, Nierstein, Bernd Kern, Esselborn, Hans-Günther Kissinger, Alsheim, Walter Klippel, Schwabenheim, Tobias Kraft, Nieder-Wiesen, Klaus Marx, Alzey, Wolfram Schneider, Nierstein.*

*Dr. Claus Prüver aus Guntersblum ist mit 80 Jahren aus dem Bruderrat ausgeschieden. Für ihn rückt Dr. Andreas Wagner aus Essenheim nach.*

*Die neu aufgenommenen Mitglieder treffen sich mit dem Bruderrat zum gegenseitigen Kennenlernen am Dienstag, den 15. Mai 2008, im Bruderschaftsraum in der Domäne in Oppenheim*

**Ansprache des Brudermeisters Otto Schätzel  
bei der Mitgliederversammlung 2007 in Oppenheim**

## Begrüßung und Totengedenken

Liebe Weinbrüder,

**S**ie haben alle unsere Einladung zum heutigen Frühlingsfest erhalten. Ich danke für Euer zahlreiches Erscheinen und stelle die Ordnungs- und Fristgerechtigkeit der Einladung und des Informationsschreibens zur Mitgliederversammlung und zur Neuwahl des Bruderrates fest.

Bis zum 30.04. sind weder Vorschläge noch Einwände per Post eingegangen, so dass es bei unseren Vorschlägen zur Wieder- und Neuwahl bleibt.

Zum Beginn der Mitgliederversammlung wollen wir der Weinbrüder gedenken, die im letzten Jahr verstorben sind.

Ich darf Sie deshalb bitten sich von Ihren Plätzen zu erheben. Wir gedenken in dieser Stunde unserer Weinbrüder:

Wbr. Ernst Kubach, Mitglied des BR von 1974 bis 1992, verstorben am 15.01.06

Wbr. Günter Stauffer, rhh. Bauernpräsident verstorben 22.02.06

Wbr. Helmut Mertens, WOAR, verstorben 24.06.06

Wbr. Dr. Friedrich Dörr, Mitglied des BR von 1977 bis 1992, verstorben am 12.01.2007.

Insbesondere gehen unsere Gedanken an unseren ABM Dr. Hans Kersting, BM von 1989 bis 1995, verstorben 16.11.06 Seine Verdienste um die Weinkultur in Rheinhessen, seine Fähigkeit uns für rheinhessische Historie und Baukultur zu begeistern, bleiben unvergessen. Ebenso seine Verdienste um unsere Gemeinschaft.

Am 04. März dieses Jahres verstarb unerwartet unser Weinbruder Winzermeister Dieter Bungert, langjähriger Vorsitzender der Vereinigung rheinhessischer Winzermeister.

**Allen verstorbenen Weinbrüdern widmen wir unser  
stilles Gedenken.**

## Bericht des Brudermeisters

### Liebe Weinbrüder,

ein Kurzbericht soll allen von Ihnen einen kurzen Rück- und Einblick in unsere Weinbruderschaft geben. Es ist ein Schnellkurs und eine Zustandsbeschreibung aber auch ein Ausblick und eine Vision mit dem Ziel unsere Arbeit im Bruderrat besser zu verstehen.

Unbestritten verstehen wir unsere Arbeit als Auf- und Ausbau des Fundamentes, das 1970 von EBM Dr. H.J. Koch und den Männern der Gründung gelegt worden ist.

19 Jahre lang hat der damalige Brudermeister die Richtlinien der WBS bestimmt. Regularien, Portrait und Cantus tragen seine Handschrift und prägen unsere Gemeinschaft bis heute.



*Die Mitgliederversammlung war von engagierten Diskussionen geprägt und knisterte stellenweise vor Spannung*

*Fotos: Dr. Karl Schockert*



In unzähligen Veröffentlichungen, Vorträgen und Büchern hat er uns und anderen verdeutlicht, dass Rheinhessen eine liebenswerte und besondere Region ist.

Unser leider viel zu früh verstorbener Altbrudermeister Dr. Hans Kersting hat als Historiker und Publizist über 6 Jahre darauf aufgebaut und hat mit seinen Fähigkeiten die Weinbruderschaft weiter entwickelt. Er hat unserer Weinbruderschaft seinen Kulturstempel aufgedrückt in dem er mit fundierten Kenntnissen (als Historiker und Publizist) einerseits, aber auch mit Humor und Leidenschaft (als Mensch) andererseits in bildhaften Beschreibungen uns Rheinhessen näher gebracht hat.

Als ich 1995 den Vorsitz von ihm übernahm, hatte ich in 3-jähriger Sekretärsarbeit sehr viel von ihm, aber auch von EBR Friedr. Kurz gelernt.

Mein Ziel und mein Auftrag lag von Anfang an darin, die Weinbruderschaft weiter zu entwickeln, sie zu modernisieren und ihr nach innen und außen ein unverwechselbares Profil zu geben. Zusammen mit einem sehr harmonischen und aktiven Bruderrat versuchten wir Jahresthemen zu formulieren, vorzudenken, Weinkultur zu präzisieren, aktuelle Themen aufzunehmen und sie in die WBS hinein zu tragen.

**Als Beispiele sollen an dieser Stelle die Themen:**

- Wein und Globalisierung
- Wein und Heimat
- Wein und neue önologische Verfahren genannt werden.

Wir wollten jüngere Menschen für die Weinbruderschaft interessieren und für Weinkultur begeistern. Unser Ziel war es für eine weinkulturelle Bewegung in der Region zu sorgen.

Wir wollten Weininformation und Weinerlebnis mit Weinkultur verbinden. Wir wollten stets ein Miteinander der Generationen, auch die Einbeziehung von Frauen bei Veranstaltungen und langfristig auch Frauen den Zutritt in unsere Gemeinschaft ermöglichen.

Vieles davon ist uns gelungen. Denn von insgesamt 8 Veranstaltungen sind bereits heute schon 5 Veranstaltungen für Frauen zugänglich. Weinkultur sollte in Rheinhessen zuneh-

Weinbruder Adolf Kern, Dipl. Ing. (FH), verabschiedete sich aus dem Weinbergshäuschenausschuss, für den er mehr als 10 Jahre aktiv war und von Mai 2003 bis Ende 2005 vorstand. Er freut sich über das sog. "kleine Symbol" das ihm zum Dank für seine großen Verdienste als Ehrenzeichen der Weinbruderschaft Rheinhessen vom Brudermeister überreicht wurde.

Foto: Dr. Karl Schockert



mend zur Leitkultur werden und mit unserer ganzen Lebenskultur verbunden sein.

Zunehmend gewannen wir auch mehr Einfluss bei der Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW). Das sind immerhin insgesamt 45 Weinbruderschaften mit mehr als 8.000 Mitgliedern. Weit mehr als die Hälfte dieser Weinbruderschaften haben inzwischen den Zugang für Frauen ermöglicht oder ihn von Anfang an bei ihrer Gründung mit vorgesehen. Spätestens seit der Austragung des Kongresses der GDW hier in Oppenheim im Jahre 2000 haben wir auch nach außen hin geäußert, dass wir auf die Aufnahme von Frauen bei unserer WBS hinarbeiten werden. Bei allen Frühlingsfesten der letzten Jahre habe ich diese Forderung in einem Passus erwähnt. Sie ist im Weinbrief niedergeschrieben, bei Umfragen abgefragt und immer wieder bei Frühlingsfesten diskutiert worden.

Wir bearbeiteten vor einigen Jahren das Thema „Wein und Frauen“ und stellten damals fest, dass nie zuvor in der Geschichte des Weinbaus, Frauen so maßgeblich in der Weinkultur und in der Weinwirtschaft aktiv und meinungsbildend tätig waren wie heute. In Weinbauschulen in der Weinwerbung, in der Weinkommunikation sind es gerade die Frauen, die als Kultur- und Weinbotschafter fungieren. Mit Emotionen und Leidenschaft aber auch mit Fachwissen und Kompetenzen bewegen sie zunehmend unsere Weinwelt.

Wenn wir also unsere Weinbruderschaft als Kulturbewegung in Rheinhessen verstehen und weiter entwickeln wollen,

dann ist diese Aktivität weder nur mit Männern noch nur mit Frauen, sondern mit aktiven, kreativen und kompetenten Menschen verbunden.

Wenn wir Tradition und Fortschritt wirklich ernst nehmen, Ideologie und Chauvinismus ablehnen, für Spaß am Wein und für Toleranz eintreten, dann ist es aus meiner Sicht nur eine Frage der logischen Konsequenz, dass wir Frauen den Zutritt in unserer Gemeinschaft nicht mehr verwehren können.

Themen wie Globalisierung, Heimat, Terroir, Wein und Lebensqualität, sind weder männliche noch weibliche sondern menschliche Themen. Es sind Themen unserer ganzen kulturellen Gesellschaft geworden. Ich möchte diesen Gedankengang mit einem Zitat unseres Sekretärs Bernd Kern ergänzen, wo er sagt: „Für mich ist Weinkultur nicht teilbar!“

Natürlich weiß ich, wie schwer sich viele Weinbrüder in der WBS mit diesem Thema tun. Die Gegenargumente kann ich sehr gut verstehen und nehme sie ernst. Schließlich bin ich selbst überzeugtes Mitglied einer Studentenverbindung, die Frauenmitgliedschaften aus traditionellen Gründen ablehnt. Bei Studentenverbindungen handelt es sich wohlgerne um bewusst traditionelle Männergesellschaften, die nicht nach außen wirken wollen, sondern eher nach innen gerichtet sind.

Schließlich bin ich 15 Jahre überzeugter Rotarier und weiß, wie schwer sich die Rotaryclubs in Deutschland mit der Aufnahme von Frauen, eine Forderung der internationalen Rotary-Bewegung, getan haben. Dort ist es in vielen Clubs seit Jahren vollzogen worden und viele empfinden es inzwischen als eine Bereicherung.

Bei der WBS Rheinhessen ist es nicht mehr eine Frage von ja oder nein, sondern eine Frage, wie wir unsere WBS Rheinhessen zukünftig einordnen wollen: als Männerclub oder als eine Kulturbewegung?

**Lassen Sie mich noch etwas zu unserer zukünftigen Arbeit sagen:**

Die Kernaufgaben der Weinbruderschaft Rheinhessen werden erhalten bleiben.



Brudermeister Otto Schätzel ehrt Dr. Claus Prüver für 15 Jahre aktive und sehr gute Mitarbeit im Bruderrat mit dem großen Symbol – dem höchsten Ehrenzeichen der Weinbruderschaft Rheinhessen

Foto: Dr. Karl Schockert

- Unsere Arbeit soll sich künftig aber noch mehr mit anderen Aktivitäten in der Region vernetzen. Wir wollen und müssen uns einklinken in die Aufgabe der regionalen Weinkulturarbeit.
- Wir wollen den Dialog über die Wein-, Kultur- und Erlebnislandschaft Rheinhessen mitfördern und weiter entwickeln. Unsere Region soll sich zu einer der attraktivsten und dynamischsten Regionen in Deutschland weiter entwickeln können.
- Wir wollen die Faszination für gute Weine, und engagierte Winzer und Winzerinnen fördern.
- Wir wollen Visionen weiter entwickeln und auf Fundamente aufbauen, die es in Rheinhessen einmal gab, wo es hieß: Rheinhessen ist eine erfolgreiche und traditionelle Region am Rhein.
- Wir wollen mithelfen, dass alle Menschen, die in unserer Region leben, das sind immerhin 600.000, die Geschichte dieser Region kennen und an die Zukunft dieser Region glauben. Hierzu brauchen wir immer wieder Aufbruchsbereitschaft und Überwindungswillen,

Denn:

*„Wer nichts verändern will,  
kann die Zukunft nicht gestalten!*

*(Zitat von Bismarck)*

*Er wird am Ende auch das verlieren,  
was er bewahren wollte.“*

Eines möchten wir vom Bruderrat sicherlich nicht: Wir möchten unsere Arbeit nicht auf 8 Veranstaltungen pro Jahr, auf deren Vorbereitung, Organisation und Durchführung (zur Freude unserer Mitglieder) reduzieren.

Das ist uns zu wenig. Jeder andere Verein für Weinfreunde könnte diese Arbeit leisten. Hierzu braucht man keine Weinbruderschaft.

Die Zukunft unseres Engagements geht weit über die übliche „Vereinsmeierei“ hinaus. Sie dient der Steigerung der Identität „Rheinhessens“.

Lassen Sie uns bei allen Diskussionen hierüber stets offen miteinander umgehen. Lassen Sie uns mit Toleranz und vor allem mit Kultur aufeinander zugehen und begegnen. Mit Kul-

tur begegnen bedeutet für mich z.B. auch offen abzustimmen und nicht etwas anderes aufzuschreiben, was wir uns nicht getrauen offen zu sagen.

Carl Zuckmayer, der den Menschenschlag der Rheinhessen sehr gut kannte, hat es einmal so ausgedrückt:

*„Hier am Rhein trafen sich viele unterschiedliche Völker  
Germanen und Römer  
Juden und Christen  
Franzosen und Deutsche.  
Sie trafen sich nicht immer friedlich,  
am Ende fanden sie jedoch immer Konsens,  
nicht selten bei einem guten Glas Wein“.*

In dieser Tradition der großen Völkermühle und der Kelter Europas wollen wir uns als Rheinhessen verstehen. Lassen Sie uns nicht in Geschäftsordnungen und Vereinsmeiereien verirren, sondern konstruktiv und positiv nach vorne schauen.

In diesem Geist möchte ich die Weinbruderschaft Rheinhessen in den nächsten Jahren weiterführen.

Lassen Sie uns deshalb offen abstimmen und es offen bekennen. Ich bin für fairen Umgang auch bei unterschiedlichen Meinungen.

Schließlich ist eine ehrliche Kommunikationskultur der Boden auf dem Inspiration, Motivation und schließlich auch Visionen wachsen und gedeihen können.

Ein guter Redner muss  
wissen den Anfang und den Schluss

**Deshalb: In vino salvatio**

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit !



## Protokoll der Mitgliederversammlung

**Datum:** 5. Mai 2007

**Ort:** DLR Oppenheim

**Leitung:** Otto Schätzel

**Protokoll:** Bernd Kern

### TOP 1 Eröffnung

Bericht aus der Arbeit des Bruderrats. Schätzel eröffnet die Mitgliederversammlung und stellt fest, dass entsprechend den Regularien eingeladen wurde.

In einer Gedenkminute erinnert Schätzel an die im vergangenen Jahr verstorbenen Weinbrüder.

Er dankt den Bruderräten für die geleistete Arbeit. Er dankt auch den Weinbrüdern Peter Benk und Adolf Kern für das Engagement in ihren Ausschüssen sowie Frau Jünger und Frau Hübner für die Arbeit im Sekretariat und in der Organisation.

### TOP 2 Tätigkeitsbericht des Sekretärs und Kassenbericht

Kern erstattet den Bericht des Sekretärs (Anlage).

Dazu ergeben sich aus dem Kreis der Versammlung keine weiteren Anmerkungen.

Kern verliest den Bericht von Schatzmeister Johannson für die Jahre 2004-2006.

Die Weinbruderschaft verfügte zum 31.12. 2006 über ein Vereinsvermögen in Höhe von 53 TEuro (Anlage).

### TOP 3 Bericht des Kassenprüfers

Bolle erstattet den Bericht des Kassenprüfers (Anlage). Seine Prüfung der Kassenführung hat keine Beanstandungen ergeben. Alle getätigten Ausgaben sind belegt.

Kurz stellt den Antrag, die Ulme für den Familienwandertag künftig aus der lfd. Rechnung der Weinbruderschaft zu bestreiten und nicht mehr der Veranstaltung selbst zu belasten.

Diesem Antrag stimmt die Mitgliederversammlung einstimmig zu.

Benk bittet um die umfassende Darstellung von Aufwendungen und Erträgen bei den einzelnen Veranstaltungen.

Schätzel lobt die Jungweinprobe unter der Regie von Benk als Paradebeispiel für eine gelungene und wirtschaftlich solide

Veranstaltung; er bittet um Verständnis, dass er die wirtschaftlichen Details der einzelnen Veranstaltungen nicht darlegen wird und verweist auf das im Berichtszeitraum deutlich angestiegene Vereinsvermögen.

### TOP 4 Entlastung von Brudermeister und Bruderrat

Aufgrund seiner Prüfungsfeststellungen bittet Bolle die Mitgliederversammlung, Brudermeister und Bruderrat zu entlasten.

Die Entlastung erfolgt einstimmig, bei Enthaltung der Betroffenen.

Schätzel dankt Bolle für die durchgeführte Rechnungsprüfung und die Erläuterung der Prüfungsfeststellungen.

### TOP 5 Anträge

Wolfram Schneider bittet im Namen des Bruderrates die Mitgliederversammlung um die Zustimmung zu einer Überarbeitung der Regularien. Diese Überarbeitung soll klarstellen, dass auch eine Aufnahme von Frauen in die Weinbruderschaft möglich ist. Aus der Erkenntnis heraus, dass das Engagement für die Weinkultur in Rheinhessen keine geschlechterspezifische Angelegenheit ist, schlägt Wolfram Schneider der Mitgliederversammlung vor, folgenden Grundsatzbeschluss zu fassen:

Ab dem Jahr 2008 können Frauen Mitglied in der Weinbruderschaft Rheinhessen werden. Der Bruderrat wird beauftragt, eine entsprechende Änderung der Regularien vorzubereiten und der außerordentlichen Mitgliederversammlung 2008 zur Entscheidung vorzulegen.

Otto Schätzel stellt diesen Vorschlag zur Diskussion.

Schwörer erinnert an den Geist der Gründung im Jahr 1970. Frauen als Mitglieder waren in der Intention der Gründer nicht vorgesehen. Falls Frauen Interesse an einem weinkulturellen Zusammenschluss haben, empfiehlt er die Gründung einer Weinschwesterschaft.

Christian Schneider fordert eine geheime Abstimmung über den Antrag des Bruderrats.

Hans Dieter Mohr plädiert für das Prinzip der allein Männer vorbehaltenen Mitgliedschaft.

Dr. Menke spricht sich für eine Beteiligung von Frauen auch im Bruderrat aus.

Ingo Steitz betont die eminent wichtige Rolle der Frauen in der Weinwirtschaft, die sich auch in dem freien Zugang zur Weinbruderschaft zeigen sollte; er spricht sich für eine offene Abstimmung aus.

Bernd Kern verweist auf die Kultur- und Weinbotschafter, die Rheinhessen zurzeit eine enorme Dynamik verleihen und die wesentlich von den Frauen getragen werden; er plädiert für eine Mitgliedschaft der Frauen.

Dechent spricht sich ebenfalls für eine Integration von Frauen in die Weinbruderschaft aus.

Dr. Isenbruck kann das Ansinnen des Antrags nachvollziehen, fordert allerdings noch Bedenkzeit vor einer Abstimmung.

Von Gilsa schätzt die Pluspunkte einer reinen Männerrunde; er erwartet von einer Mitgliedschaft der Frauen jedoch eine verstärkte Dynamik, die der Weinbruderschaft gut tun wird.

Otto Schätzel lässt über den Abstimmungsmodus entscheiden. Das Ergebnis: 62 Ja-Stimmen für die offene Abstimmung, 49 Nein-Stimmen, 4 Enthaltungen.

Der im Einladungsschreiben formulierte Antrag des Bruderrats wird von Otto Schätzel zur Abstimmung gestellt. Das Ergebnis: 68 Ja-Stimmen für die Unterstützung des Antrags, 41 Nein-Stimmen, 6 Enthaltungen.

Damit ist der Antrag des Bruderrates angenommen.

#### **TOP 6 Wahl des Brudermeisters und der Bruderräte**

Schätzel übergibt die Versammlungsleitung an Weinbruder Schatt. Schatt schlägt der Mitgliederversammlung vor, Otto Schätzel zum Brudermeister zu wählen. Aus dem Kreis der Mitglieder ergeben sich keine Gegenvorschläge.

Schätzel wird in offener Abstimmung einstimmig (bei eigener Enthaltung) zum Brudermeister gewählt und nimmt die Wahl an.

Schätzel dankt Schatt für die Durchführung der Wahl und übernimmt wieder die Versammlungsleitung.

Alle übrigen Bruderräte – bis auf Dr. Prüver – stellen sich zur Wiederwahl. Als neues Mitglied für den Bruderrat kandidiert Weinbruder Dr. Wagner. Alle Kandidaten werden in offener Abstimmung einstimmig gewählt und nehmen die Wahl an. Johannson, der nicht an der Mitgliederversammlung teilnehmen kann, hatte im Vorfeld erklärt, das Mandat im Falle der Wiederwahl auch anzunehmen.

#### **TOP 7 Verabschiedung des ausgeschiedenen und Begrüßung des neuen Bruderrates**

Schätzel dankt Dr. Prüver für seine intensive Arbeit im Bruderrat und in der verantwortlichen Arbeit bei der Weinbergshäuschen-Prämierung der Weinbruderschaft. Er begrüßt den neuen Bruderrat Dr. Wagner mit dem Wunsch auf eine gute Zusammenarbeit und überreicht ihm die Bruderratskette.

#### **TOP 8 Ehrungen**

Schätzel überreicht Dr. Prüver als Zeichen für seine Verdienste um die Weinbruderschaft das Große Symbol sowie das Unikat der Weinbergshäuschen-Dokumentation.

#### **TOP 9 Wahl des Kassenprüfers**

Bauer und Bolle kandidieren nicht mehr als Kassenprüfer. Armin Bork und Hans Dieter Mohr werden als neue Kassenprüfer gewählt.

#### **TOP 10 Exkursion nach Franken**

Grundstein informiert über die Exkursion nach Franken, die vom 20. - 23. August 2007 stattfinden wird. Eine ausführliche Information wird als Tischvorlage verteilt.

Grundstein bittet um rege Beteiligung bei dieser spannenden Weinreise.

#### **TOP 11 Internet**

Dr. Poweleit stellt die wesentlichen Inhalte des neuen Internet-Auftritts vor und erläutert die Servicefunktionen. Er bittet die Weinbrüder um regen Besuch der Seiten.

#### **TOP 12 Verschiedenes**

Schätzel schlägt der Mitgliederversammlung eine Spende in Höhe von 1.000 Euro an das Deutsche Weinbaumuseum vor.

Die Mitgliederversammlung stimmt diesem Vorschlag zu. Schätzel bedankt sich bei allen Anwesenden für die Teilnahme und schließt die Mitgliederversammlung.

**Alzey, 31. Juli 2007**

**gez. Bernd Kern**



## Tätigkeitsbericht 2004 - 2006

**E**inen recht unspektakulären Tagesordnungspunkt haben wir nun vor uns. Der Blick zurück. Was ist an wesentlichen Dingen passiert seit der letzten Mitgliederversammlung?

Die Statistiken lasse ich unter den Tisch fallen.

Nur eine einzige Zahl: mit der heutigen Aufnahme von über 20 neuen Weinbrüdern zählt die Weinbruderschaft Rheinhessen jetzt 350 Mitglieder.

Alle anderen Zahlenspiele finden im Kassenbericht statt.

### Was haben wir so alles gemacht?

Die Grundidee zu den Veranstaltungen in den vergangenen 3 Jahren war folgende:

Wir versuchen die Inhalte des Jahresprogramms an einem roten Faden auszurichten, also ein Thema zu finden, mit dem wir uns im Jahreszyklus aus den verschiedensten Blickwinkeln intensiver befassen. Diese strategische Ausrichtung des Programms wird im Kulturausschuss erarbeitet.

Mit Blick auf den Veranstaltungskalender nun das letzte zuerst.

### Die Weinkulturseminare. Ein Aushängeschild.

Das Weinkulturseminar von Hans-Günther Kissinger trägt das Gütesiegel „besonders wertvoll“. Es ist die kreative Aufladestation für die inhaltliche Arbeit in unserer Weinbruderschaft. Beeindruckend ist die Tatsache, dass H.G. Kissinger es immer wieder schafft, Dozenten und Koryphäen aus dem Wissenschaftsbetrieb, Vordenker, Querdenker, Nachdenker, Top-Winzer oder Journalisten – in jedem Fall: immer ganz interessante Leute in dieses Seminar einzubinden.

In diesen Seminaren wird der thematische Rahmen des Jahres groß aufgespannt. Und es wird der mögliche Tiefgang des Themas ausgelotet. Es werden Grenzgänge ausprobiert. Es wird improvisiert. Es wird intensiv probiert. Dieser Samstagstermin vor dem ersten Advent bringt Weinkultur pur. Es hat sich herumgesprochen, dass es für das seelische Wohlbefinden allemal besser ist zum Weinkulturseminar zu kommen, als sich beim ersten langen Weihnachtsgeschäft-Samstag gegenseitig auf die Nerven zu gehen.

**Mit dem Dreikönigszirkel** als Auftaktveranstaltung eines jeden Jahres geben wir einen ersten fachlich geprägten Einblick in das Jahresthema.

Zirkelmeister ist Bruderrat Walter Klippel.

„Weinkultur zwischen Realität und Vision“ war 2004 an der Reihe. Bruderrat Tobias Kraft hat uns in Flörsheim-Dalsheim mit seiner zugleich kraftvollen wie besinnlichen Weinpredigt das geistige Rüstzeug mit auf den Weg gegeben

Im Jahr 2005 hatten wir uns das Thema „Wo man hinschaut ist Rheinhessen“ ausgewählt. Beim DKZ führte uns Staatssekretär a. D. Walter Strutz die Potenziale Rheinhessens eindrucklich vor Augen.

Im Jahr 2006 war der Fokus auf das Thema „Wein schafft Wohlbefinden für Leib, Geist und Seele“ gerichtet. Den professionellen Einstand lieferte auf dem DKZ der Anti-Aging-Mediziner Dr. Michael Klenze.

In diesem Jahr heißt das Generalthema „**Silvaner und Portugieser – Sinnbilder Rheinhessens**“. Bruderrat Hans-Günther Kissinger hat in Ober-Hilbersheim mit seiner beeindruckenden Demonstration dieser Klassiker viel Zustimmung zu diesem Jahresthema gefunden.

Nicht mehr wegzudenken aus dem Veranstaltungskalender der Weinbruderschaft sind die **Jungweinproben** im Frühjahr. Die Neugierde auf den neuen Jahrgang hat unter den Weinbrüdern eine so große Umtriebbarkeit ausgelöst, dass sich diese Probe nach der 5. Auflage als feste Größe etabliert hat. Spiritus rector, Proben-Rekrutierer und Moderatoren-Instruktor auf dem Alzeier Parkett ist Weinbruder Peter Benk, der zielstrebig, einfallsreich und sehr erfolgreich diese Proben managt.

Im Ablauf des Weinbruderschaftsjahres steht Anfang Mai das Frühlingsfest im Kalender. Bei diesen Festen, zu denen immer auch die feierliche Aufnahme neuer Weinbrüder gehört, hat Bruderrat Frank Doka die Fäden in der Hand.

In den mitgliederversammlungsfreien Jahren stehen Festvorträge zu den Jahresthemen auf dem Programm.

2005 in Westhofen war dies ein fundierter, spannender Report des Sportmediziners und Weinbruders Prof. Dr. Klaus Jung, der spontan durch eine das Wohlbefinden-steigernde Verkostung exzellenter Wonnegauer Weine auf Herz und Nieren und seinen generellen Wahrheitsgehalt hin untersucht wurde.

Im vergangenen Jahr machte Kellermeister Frank Doka seine Reverenz an die Fußball-Weltmeisterschaft, interpretierte „Deutschland ein Sommermärchen“ auf rheinhessisch mit und schoss uns aus allen Lagen die FIFA-WM-Weine nur so um die Ohren.

Die **Familienwandertage** stehen im Juni als fester Termin im Kalender der Weinbruderschaft. Aus kleinen Anfängen heraus haben sie sich zu einem wahren Renner entwickelt. Das mag am lockeren und ungezwungenen Umgang mit der Weinkultur liegen. Aber sicher auch an dem feinen Gespür für Orte, Themen und handelnde Personen, die Organisator Tobias Kraft an diesem Tag miteinander so wunderschön miteinander verknüpft.

Tobias Kraft führte 2004 die Weinbrüder auf den visionären Pfaden der Eckelsheimer Dorferneuerung.

„Wo man hinschaut ist Rheinhessen“ hieß es 2005 beim Blick vom Hornberg und vom Windenergieanlagen-trächtigen Kloppberg.

Im vergangenen Jahr wanderten die Weinbrüder entlang der attraktiven „Via Vinea“ am Wißberg.

Mit der Pflanzung der Ulme im Rahmen des FWT hat die Weinbruderschaft im Jahr 1999 eine Initiative für diesen traditionellen Baum Rheinhessens in Gang gesetzt, der mittlerweile zu einem Markenzeichen, zu einem Symbol dieser Wandertage wurde.

Beim **Rochuszirkel** im August wird immer richtig gearbeitet. Das Pensum ist groß und das Spektrum ist enorm. Walter Klippel sorgt dafür, dass das alles bewältigt werden kann.

Die Weinvision 2020 in allen ihren Facetten, in der Theorie und in leckeren praktischen Beispielen wurde 2004 in Ensheim vom Brudermeister und vom Sekretär vorgestellt.

Im Jahr 2005 zeigte Ex-Kellermeister Josef Völker, welche Schätze peu a peu die Oppenheimer Unterwelt freigibt und unsere Schauspielerin Lore Hübner brillierte als Miss Sophie und der gleichen Prozedur wie jedes Jahr.

Im letzten Jahr gelang in Essenheim der Rochus-Zirkel-schlag von Wein über Kultur zur Kunst und zurück und das Weindorf vor den Toren von Mainz konnte ganz viele Pluspunkte sammeln.

Nicht immer, aber wenn schon dann gewaltig – das sind die **Exkursionen** der Weinbruderschaft Rheinhessen. Bruderrat Klaus

Walter Grundstein hat 2004 eine klasse Fahrt nach Südtirol organisiert. Nach dem großen Erfolg der Tour zu Vernatsch, Lagrein & Co. und dem ebenso großen Drängen der Reiselust-Fraktion in der Weinbruderschaft hat Klaus-Walter Grundstein in diesem Jahr ein Auge auf Franken und seine Silvaner geworfen.

Wohin, wie und was und überhaupt werden wir heute noch hören.

Wenn in den Weinbergen die ersten Trauben sich färben, wird es Zeit für die **Weinbergshäuschen-Prämierung**. Egal ob Sonne, Regen, Sturm oder sonstige Unwetter: dieser Termin im September hat sich mittlerweile zu einer der reizvollsten Veranstaltungen gemausert.

Adolf Kern, Dr. Claus Prüver, Kurt Lenz, Peter Benk, Hans-Otto Würtz und ihre Mitstreiter spüren die architektonischen Schatzkästlein zwischen und auf den rheinhessischen Hügeln auf und rücken diese ins Rampenlicht.

2004 das Häuschen der Hupperts im Gundersheimer Höltenbrand, 2005 der frisch herausgeputzte Trullo in Monsheim-Kriegsheim, im vergangenen Jahr der Porphy-Trullo in der Siefersheimer Heerkretz.

Diese open-air Veranstaltung der Weinbruderschaft ist ein-absoluter Bringer geworden. Die Besucherzahlen sind immer dreistellig. Die Kleiderordnung immer zweitrangig. Und die Atmosphäre immer erstklassig. Kompliment an Adolf Kern, an Claus Prüver und alle, die sich da reingehängt haben.

Dass die Weinbruderschaft große Feste feiern kann, das beweist sie jedes Jahr aufs Neue mit dem **Herbstfest**. Regisseur war jeweils Frank Doka.

**Ein kraftvolles Herbstfest 2004:** die Weine des Sonnenjahres 2003 standen im Mittelpunkt, Prachtstücke aus dem Roten Hang im Niersteiner Wein- und Parkhotel.

2005 war die Weinbruderschaft in der Nibelungenstadt Worms zu Gast. Feine Küche des Parkhotels Prinz Carl und Festweine aus den Kellern der Wormser Winzer überzeugten als exzellente Große Koalition.

Und biblisch war's im vergangenen Jahr in Bodenheim, als Fernsehpfarrer Dietmar Heeg und Weinkönigin Julia Metzler zwischen dem Buch der Bücher und den Bodenheimer Winzerkellern sich die Bälle zuspülten.



Damit wäre ich durch mit unserem Jahresprogramm. Dass wir zwischendurch noch den Mainzer Weinsenat zu Besuch hatten, dazu unseren Ex-Wirtschaftsminister Hans-Artur Bauckhage – das gehört selbstverständlich dazu und sei deshalb auch hier erwähnt.

Und eines noch, das ganz wichtig ist: unsere Veranstaltungen waren natürlich vollgepackt mit guten Weinen aus Rheinhessen.

Gute Weine sind das Lebenselixier der Weinbruderschaft. Sie gehören immer mit dazu. Gute Weine, viele Weine, interessante Weine, Gesprächsweine, Grübelweine, Streitweine, Lachweine – Weine aus Rheinhessen eben.

Da haben wir oft die Qual der Wahl. Klasse Weine aus den Kellern der rheinhessischen Winzer gibt es immer mehr. Um die Auswahl für die Veranstaltungen kümmert sich unser Kellermeister Frank Doka. Aber auch er hat seine Consultants – wie das heute heißt. Klaus Marx und Hans-Friedrich Hofmann mischen kräftig mit.

Die Fassschlubber gehören auch zur Weinbruderschaft. Ohne diese Jungs und Mädels blieben die Gläser leer, die Teller kämen nicht auf den Tisch. Ohne Faßschlubber – das wäre eine infrastrukturelle und weinlogistische Katastrophe für die Weinbruderschaft. Andreas Hattemer sorgt dafür, dass es nicht soweit kommt. Er hält seine Fassschlubber auf Trab, bei Laune und bei der Stange – das gut gefüllte Fassschlubberfäschen tut sein Übriges dazu.

Frau Hübner gehört ganz fest mit dazu. Womit gewährleistet wird, daß der Einlass mit Anstand, Würde und einem ersten Lachen über die Bühne geht.

Und Frau Jünger vom Sekretariat in Oppenheim gehört dazu, weil sie sonst keine Einladungen zu den Veranstaltungen erhalten würden.

Einen Dank an dieser Stelle auch an unseren Schatzmeister Jörg Johannson, der aufpasst, dass wir bei aller Organisationsfreude, Festlaune und Publikationslust in punkto Finanzen nicht über die Stränge schlagen.

Ein Dankeschön auch an Dr. Axel Poweleit und Walter Keller, die alle Internet-fitten Weinbrüder auf unserer Homepage immer wieder mit neuem Material füttern. Und die dafür sorgen, dass Sie in den nächsten Tagen schon sehen können, was

auf diesem Frühlingsfest wichtig und interessant war. Dazu später mehr.

Ein Dank geht auch an die Macher der Weinbriefe, Klaus Walter Grundstein an erster Stelle, dazu Tobias Kraft und Frank Doka. Danke an Dr. Karl Schockert für die Bilder. Klaus Walter Grundstein hat die letzten beiden Ausgaben des Weinbriefs fast im Alleingang gestemmt. Da steckt geballte Arbeit drin, damit wir alle anschließend gut mit arbeiten können. Die Stücke kriegen Sammlerwert. Sie sind eine exzellente Fundgrube über Rheinhessen und die Weinkultur.

Merci vielmals an die Weinbrüder, die unser Mitgliederverzeichnis wieder auf Vordermann gebracht haben: Friedrich Kurz, Peter Benk und Heinz-Werner Hammen. Diese Arbeit muss ganz schön auf den Geist gehen; Weinbruder Hammen hat sich im Anschluss daran auf den Pilger-Weg nach Santiago di Compostela gemacht, um wieder ganz zu sich selbst zu finden.

Danke für die vielen guten Zurufe und die konstruktive Zuarbeit – bei Eberhard von Graevenitz mit langen profunden Briefen, bei Peter Benk mit knappen, messerscharfen Postkarten, u.v.a. mehr.

Vielen Dank an die neuen Weinbrüder, die sich mit interessanten Ideen in unsere Arbeit einbringen möchten. Und bitte nicht verzagen, wenn die genialen Vorschläge nicht gleich auf fruchtbaren Boden fallen. Es ist halt staubtrocken hier in Rheinhessen. Bleiben Sie dran. Auch die ganz Neuen von heute. Wir laden Sie ein. Sie, die neu Aufgenommenen. Am 15. Mai. Abends. Domäne. Die Einladung kommt.

Und nicht zuletzt das Dankeschön an den Brudermeister Otto Schätzel für die Dynamik, die Energie, die unermüdliche Motivation in seiner Arbeit für die Weinbruderschaft Rheinhessen. Für die gelungene Teamarbeit, für die gekonnte Seelenmassage, für die beharrliche Arbeit an der Aufgabe, die Weinkultur in Rheinhessen nicht nur zu zelebrieren, sondern aktuell und spannend zu halten und sie fit zu machen für die Zukunft.

Und viele gute Geister habe ich bestimmt vergessen. Die guten Geister, ohne die nichts läuft. Es sind viele Namen, viele Gesichter, viele Menschen. Ihnen gilt mein ganz besonderes Dankeschön zum Schluss.



Das „Oppenheimer Saxophonquartett“ (OSQ) wurde im Oktober 1989 in der Oppenheimer Weinschenke „Zum Fäßje“ mit der Absicht gegründet, das Saxophon als Instrument der Kammermusik einer größeren Öffentlichkeit vorzustellen. Die Mitglieder sind: Thomas Ehlke (sopran, alt), Astrid Hübner (alt), Bernd Ebert (tenor) und Markus Klee

(bariton). Bei der Weinprobe am Frühlingsfest spielte das „OSQ“ unter anderem das „Rondo“ aus der „Kleinen Nachtmusik“ von W. A. Mozart, „America“ aus Bernsteins „West Side Story“, „When I'm 64“ von den Beatles und die Ouvertüre zu Händels Oper „Königin von Saba“. Foto: Prof. Dr. Axel Poweleit



Die Fotos zeigen die Mitglieder beim Singen des „Cantus“. Dieses Lied wird stets zum Abschluss der Veranstaltungen gesungen.

Fotos: Prof. Dr. Axel Poweleit



## Weinprobe zum Frühlingsfest der Weinbruderschaft Rheinhessen

in der Aula der Weinbauschule Oppenheim am 05. Mai 2007

Moderation: Kellermeister Frank Doka

### Begrüßungsschluck

2006er Oppenheimer Herrenberg  
Riesling Kabinett ht

### Tischweine

2006er Riesling Classic  
2006er Rivaner Classic

### Silvaner und Portugieser

– ein pyramidaler Vergleich –

#### Silvaner „Basis und originär“

2006er Silvaner trocken QbA  
Weinbaudomäne Oppenheim

2006er Rheinhessen Silvaner trocken  
Weinbaudomäne Oppenheim

#### Silvaner „Premium und Top“

2005er Silvaner Spätlese trocken  
Wgt. Brüder Dr. Becker, Ludwigshöhe

2005er Silvaner Selection trocken  
Wgt. Thörle, Saulheim

#### Portugieser „Basis und originär“

2005er Blauer Portugieser  
Weinbaudomäne Oppenheim

2006er Portugieser trocken  
Kapellenhof, Selzen

#### Portugieser „Premium und Top“

2004er Portugieser barrique trocken  
Wgt. Göhring, Flörsheim-Dalheim

2006er Oporto barrique trocken  
Wgt. Hedesheimer Hof, Stackeden-Elsheim



In der abschließenden Frühlingsfest-Weinprobe stellte Kellermeister und Bruderrat Frank Doka die Qualitätspyramide am Beispiel von Portugieser und Silvaner vor.

Foto: Prof. Dr. Axel Poweleit

*Ergo bibamus!  
Diese Flasche ist keine Geliebte,  
keine Idee, sie macht keine Geburtsschmerzen,  
sie wird nicht langweilig, wird nicht treulos,  
sie bleibt eins vom ersten Tropfen bis zum letzten.  
Du brichst das Siegel, und alle Träume,  
die in ihr schlummern,  
sprühen Dir entgegen.  
Valerio aus „Leonce und Lena“*

*Georg Büchner (1812 - 1837)*

## Frauenmitgliedschaft Nur eine Frage der Zeit

**M**it Staunen hatten meine Kollegin und ich den Artikel in unserer Pfälzer Tageszeitung gelesen: In Rheinhessen dürfen nun auch Frauen der Weinbruderschaft beitreten. Weiter im Text hieß es dann, dass die Weinbrüder der Pfalz dagegen standhaft bleiben und ihr Territorium auch in Zukunft nicht mit Frauen teilen möchten. Schade!

Wir sind der Meinung, dass es höchste Zeit ist, die Weinbruderschaften allen Interessenten zu öffnen, egal ob Bruder oder Schwester. Zumal die Bruderschaften ohnehin schon längst auf die tatkräftige Unterstützung der Frauen zurückgreifen. Allein an der offiziellen Anerkennung mangelt es noch. Wovor fürchten sich die Brüder eigentlich, fragen wir uns da. Oder sollte es daran liegen, dass Weinkultur und Frauen nicht zusammenpassen? Wir wissen schlichtweg nicht, welche Beweggründe gegen die Aufnahme der Frauen sprechen sollten.

Nun könnte man ins Feld führen, dass es ja schließlich inzwischen auch reine Frauengemeinschaften in Sachen Wein gibt, wie z.B. Vinissima Frauen & Wein e.V. Schon des Öfteren habe ich den Vergleich mit den Weinbruderschaften vernommen, gegen den sich Vinissima allerdings heftig wehrt. Vinissima sei eine Vereinigung, die sich nicht rein weinkulturellen und traditionellen Inhalten verschrieben habe. Vielmehr ginge

es um den Austausch untereinander sowie um die Weiterbildung. Insbesondere seien auch Frauen angesprochen, die in einen Betrieb eingehieiratet haben und oftmals als Berufsfremde mit ihren neuen Aufgaben im Weingut zurecht kommen müssen. Diese profitieren von den Erfahrungen der anderen Mitglieder, die aus allen möglichen Berufszweigen rund um den Wein stammen.

Sicherlich gibt es auch den umgekehrten Fall, nämlich dass beispielsweise ein Postbote plötzlich zum Winzer wird. Aber in der Männerwelt ist offenbar noch niemand auf die Idee gekommen, sich mit anderen Berufsneulingen sowie erfahrenen Winzerkollegen zusammen zu tun, um sich auszutauschen bzw. den Neustart zu erleichtern. Oder sollten diese „Neuwinzer“ auf Hilfe von Seiten der Weinbrüder vertrauen können?

Wie dem auch sei, wir haben Verständnis dafür, dass die Herren gerne einmal unter sich sind, ohne dass die Frauen dazwischen funken. Das Interesse an Weinkultur und Tradition oder gar Weinkompetenz an sich sollten sie den Frauen jedoch nicht aberkennen und eben diesen Eindruck vermitteln Weinbrüder, die noch immer auf ihre männliche Domäne pochen. Lange werden sie diesen Status nicht mehr aufrecht erhalten können. Die nachfolgende selbstbewusste Winzergeneration – weiblich wie männlich – wird sich ohne lange Diskussionen auf einer Ebene treffen.

Dipl.-Ing. oen. Iris Kimmle, Redaktion DER DEUTSCHE WEINBAU

## Aufnahme von Frauen in die Weinbruderschaft Rheinhessen

Hier der schriftliche Abdruck der Sendung des SWR Mainz von Samstag, dem 12.05.07, 12.45 Uhr, „Heute um 12“, mit der Glosse von Schorsch (Joe Ludwig) „Weinbrüder erhalten auch Weinschwester“, die uns Weinbrüder Christoph Adam mit freundlicher Genehmigung des Autors Joe Ludwig zur Verfügung stellte.

## Schorsch: „Weinschwestern“

Moi Lisbeth hot gesagt: „Schorch“, hot se gesagt, „jetzt hawe mir endlich bald noch en gemeinsame Ausgang. Aach wenn mir noch bis Nächstjahr warte müsse!“

Und dann hot se die Katz aus em Sack gelosse.

Sie will Mitglied wer'n bei unsere Weinbruderschaft Rheinhessen, nachdem die jetzt beschlosse hot, dass ab 2008 aach Frauen Mitglieder soi derfe!

„Moi arme Kinner!“ Das war moi erst Reaktion. In Zukunft müsse nämlich die mich un moi Promille mit eme Auto abhole, wann unser Bruderschaft getagt hot. Seither hot des die Lisbeth immer gemacht.

Aber die schluckt jo dann ab Nächstjahr mit!

Do hot bestimmt kaaner von dene Brüder dro gedenkt, die defür gestimmt hawe, dass die Mädchen dezu komme! Dene geht's jo dann genau so.

Ich hab aach den Eudruck, dass die trotz breiter Proteste bloos deswege für die Ufnahm von Frauen war'n, weil se wege der fortschreitend' Emanzipation nit mehr so oft allaans von dehaam fort derfe wie früher, haha – des wird's doch soi!

Lieb Herrgottche von Nackenum – do macht sich jo eine Art Untergangstimmung breit. Einbruch in eine ureigene Männerdomäne!

Anstatt, dass die Woinose unner dene Fraue, wie jo aach moi Lisbeth aani is, – dass die eine Weinschwesternschaft gründe täte, zwänge se sich bei uns dezwische.

Als täte die dulde, dass mir Männer uns in ihr Kaffeekränzger euschmuggele! Des tät aach keinem von uns tolerante Kerl im Traum eufalle.

Ei jetzt müsse mir sogar unser Satzung ännern. Am End stelle mir newer unsern Bacchus noch eine Bacchine!

Es fehlt bloos noch, dass e paar gute Kumpel von uns zu de Bierbrüder üwerlaafe. Das tät des Fass zum Üwerlaafe bringe.

Aber- hoffe mir 'mol 's Beste.

Die oppositionelle Woibrüder wer'n über die Schwestern eweg komme. Mit e paar Halwe mehr am Obend sin' aa'm schon ganz annern Sache sympathisch wor'n.

## Besuch in der Rotweinhauptstadt

Weinbrüder widmen sich in Gundersheim den typischen Rheinhessen Portugieser und Silvaner

Von Sascha Diehl

Ihre regelmäßige Suche nach dem Terroir des Weines führte die rheinhessische Weinbruderschaft zu St. Katharinen in diesem Jahr ins schöne Gundersheim, wo am Samstag der alljährliche Familienwandertag stattfand. Rund 80 Weinbrüder begaben sich, begleitet von Familienmitgliedern, Freunden und Gästen, auf Spurensuche durch die Gundersheimer Weinlagen.

Wieso die Wahl der Brüder in diesem Jahr auf Gundersheim gefallen ist? Die Weine der Witzergemeinde passen bestens zum diesjährigen Motto der Weinliebhaber, die sich 2007 verstärkt Portugiesern und Silvanern als „Sinnbilder Rheinhessens“ widmen. Was liegt da näher, als die älteste und größte Rotweingemeinde des Wonnegaus etwas genauer unter die Lupe zu nehmen, zumal in den dortigen Weinlagen, dem „Bergkloster“, dem „Königsstuhl“ und dem „Höllensbrand“, nicht nur Rotweine angebaut werden, sondern eben auch schmackhafte Silvaner.

Überhaupt hatte es das malerische Dorf, das bereits zweimal zum schönsten Weindorf des Landkreises Alzey-Worms gewählt wurde und auch beim Bundesentscheid des Wettbewerbs „Unser Dorf soll schöner werden“ die Silbermedaille errungen hat, den wandernden Weinbrüdern offensichtlich angetan. Zu Beginn ihrer sommerlichen Wanderung

Von großem Interesse: Die Skulptur des früheren „Ausschellers“ in der Ortsmitte und die damit verbundenen „Stickelcher“



Die Bronze-Skulptur des „Gundersheimer Steinbrechers“ erinnert an frühere Zeiten in der Rotweingemeinde  
Fotos: Erno Straus



Zum Begrüßungstrunk mit einem Portugieser-Secco hatte der Ortsbürgermeister in den Hof des Bürgerhauses eingeladen  
 Foto: Ulrich Unger

begab sich die Pilgerschar auf Bacchus Spuren in den historischen Ortskern, wo Ortsbürgermeister Erno Straus in bester Fremdenführer-Manier die Werbetrommel rührte. Gelegenheit, sich davon zu überzeugen, dass die Gundersheimer Weine wirklich halten, was Winzer und Ortsbürgermeister versprechen, hatten die Weinbrüder natürlich reichlich. Schon beim ersten Halt am Bürgerhaus kredenzte der sichtlich stolze Bürgermeister seinen Gästen einen Portugieser Secco aus dem Keller des Weinguts Wolgemuth-Schnürr. Den Gesichtern nach zu urteilen ein wirklich edler Tropfen. Damit aber noch nicht genug, zumal der muntere Verkostungsreigen im Weingut Huppert weiterging, wo charaktervolle Portugieser und süffige Silvaner auf durstige Kehlen warteten.

Nach dem Rundgang durch das Herz des Weindorfs stand die eigentliche Wanderung auf dem Programm, die die Wandersleut' in den „Höllensbrand“ führte, wo laut eines Weinspruchs „in der Sonne Glut“ ein „teuflich guter“ Wein gedeiht. Auch vom Wahrheitsgehalt dieses Spruches konnte sich die Wandererschar überzeugen: am Aussichtspunkt „Lindenbrunnen“ versorgte das Weingut Geeb die Pilger mit einigen Kostenproben.

Im „Höllensbrand“, direkt neben dem weithin sichtbaren Schild, wurde darüber hinaus eine „Resista-Ulme“ gepflanzt, ein Geschenk, das die Bruderschaft der Gemeinde zukommen lässt, in der jeweils ihre Familienwanderung stattfindet. Den Abschluss des Ausflugs in die Wonnegauer „Rotweinhauptstadt“ bildete ein rheinhessisches Abendessen im Weingut Wolgemuth-Schnürr.

**Anmerkung der Redaktion:**

Ortsbürgermeister Erno Straus informierte beim Rundgang durch die Weinberge über eine Seltenheit in der Gundersheimer Vogelwelt. In den Bruchsteinmauern der Weinberge, die die leicht abfallenden Hänge durchziehen, ist der Steinschmätzer beheimatet. Ein Singvogel, der in Deutschland leider sehr selten geworden ist und auf der roten Liste der gefährdeten Arten steht. Seine Heimat ist Südeuropa. Sein Lebensraum sind Trockenmauern; zwischen den Rebzeilen geht er auf Insektenjagd. Der kaum amselgroße Zugvogel fühlt sich gerade im „Höllensbrand“ so wohl, weil er hier mediterranes Klima vorfindet, das er liebt.



Der Familienwandertag ist ohne die Pflanzung der „Resista-Ulme“ nicht denkbar.

Foto: Dieter Pröllochs



Der Steinschmätzer brütet außerdem in den Trockenmauern, mit denen die Weinberge terrassiert sind. Als Brutgebiet kommen für ihn somit nur Hanglagen in Frage. Die Weinberge mit ihrem offenen, nicht zugewachsenen Boden zwischen den Rebzeilen braucht er um auf Insektenjagd zu gehen. In einem Getreidefeld würde beispielsweise er keine Nahrung finden.

Zu jeder Pflanzung wird das Widmungsschild angebracht.

Foto: Erno Straus

Im „Höllensbrand“ brüten derzeit 153 Steinschmätzerpaare. Gemessen am Flächenumfang des Brutgebiets lebt hier die größte Population des kleinen Drosselvogels. Die Ausweisung eines Vogelschutzgebietes im „Höllensbrand“ ist somit aktuell. Es würde sich vom Westrand der Ortsgemeinde Westhofen über Gundersheim bis nach Hangen-Weisheim erstrecken.

Der amselgroße Sing- und Zugvogel Steinschmätzer brütet in den Trockenmauern, mit denen die Weinberge terrassiert sind.

Fotos: Erno Straus



Ortsbürgermeister Erno Straus stellte nicht nur die historischen Sehenswürdigkeiten vor, die das Gundersheimer Ortsbild prägen. Wie sehr er seinen Gundersheimer Wein lobt und liebt, belegte er mit seinen nachstehenden „Weinsprüchen“.

**Portugieser**

*Im Glas ein Blauer Portugieser  
ist was für Kenner und Genießer.  
Doch hört man auf des Fachmann's Rat,  
dann ist er von besond'rer Art,  
wenn er gereift im Rheinhessenland  
im Gundersheimer Höllenbrand.  
Rubinrot leuchtet er im Glas,  
so ein Tropfen, der macht Spaß.  
Ist frisch und schön im Alkohol,  
da sag ich nur noch Prost, zum Wohl.*



**Portugieser Sekt**

*En Portugieser von besond'rer Note  
Nennt mer im Volksmund „Gunnerschemer Rote“.  
Auch wenn die Herkunft nicht ganz klar,  
gedeiht bei uns er wunderbar.  
Heut wird als Secco er kredenzt.  
So, wie er hier im Glase glänzt,  
süffig, leicht, gekühlt und frisch,  
wirkt er sehr verführerisch.  
Zum Wohl mit diesem Rebsaft  
Auf die Rheinhessische Weinbruderschaft.*

**Silvaner**

*Ein Silvaner, recht neutral und klar,  
ist ein Wein, ganz wunderbar.  
Feine Frucht und zart Bukett,  
milde Säure, einfach nett.  
Ein angenehmer, neutraler Wein,  
gedeiht sehr gut in Gundersheim.  
Bei uns trinkt gerne man ihn pur.  
Am liebsten hier in der Natur.  
Auch heute soll das gern so sein.  
Ein Prost auf den Silvaner-Wein*

**Reifen Trauben künftig früher?**

Weinbruderschaft befasst sich mit Klimawandel

Von Werner Baum

RHEINHESSEN/WEINOLSHEIM „In Vino Salvatio“ trafen sich die Angehörigen des Weinzirkels der Rheinhessischen Bruderschaft am St. Rochustag im Dorfgemeinschaftshaus in Weinolsheim. Dabei informierten sich die Winzer und Experten über die Folgen des Klimawandels für den Weinbau. Einige Ausführungen des Oenologen Dr. Matthias Petgen vom Dienstleistungszentrum für den Ländlichen Raum Rheinpfalz (DLR) klangen für Laien wie Science-Fiction. Dr. Petgen beruhigte allerdings und betonte, bei allen Untersuchungen stünden die Fachleute am Anfang, genaue Analysen und Verhaltensmaßregeln für die Zukunft müssten folgen. Besonders interessant seien gegenwärtige Studien, wie Reben auf die vermehrte Sonneneinstrahlung reagieren.

Beim Thema Klimawandel sollten die Winzer auf dem Boden bleiben. So könnten die früher wegen weniger guter Voraussetzungen in der Reife gemiedenen Nordhänge vermehrt genutzt werden. Zum anderen sei nicht auszuschließen, dass Wärme liebende Rebsorten in unserer Gegend weiter interessant würden. Ob dabei der Riesling von Chardonnay oder Sauvignon blanc in den Hintergrund gedrängt werde, bestimme der Markt. Sollten die Klima-Prognosen eintreffen, müsse über das Thema Reifeverzögerung nachgedacht werden, besonders unter dem Gesichtspunkt der Fäulnisvermeidung. Die Wahl der Unterlagen sei eine weitere Möglichkeit, den Reifezeitpunkt zu bestimmen. Nachdenken sollten die Winzer über niedrigere Laubwandhöhen oder Bodenabdeckungen durch organische Materialien, um die Wärme des Bodens zu reduzieren. Für den 2007er hofft der Oenologe, dass sich das gegenwärtige atlantische Hoch mit viel Sonnen-



*Dr. Matthias Petgen, Dienstleistungszentrum Rheinpfalz in Neustadt, referierte über die Folgen des Klimawandels für den Weinbau in unseren Breitengraden und beleuchtete die Konsequenzen des Klimawandels für die Weinbergarbeit der Winzer.*

Foto: Walter Keller

schein durchsetzt, um einen ausgezeichneten Jahrgang in die Gläser zu bringen.

Zirkelmeister Walter Klippel, der sich über die große Besucherschar freute, führte aus, es sei keine Frage, der Klimawandel mache vor den Rebstöcken keinen Halt. Die Dexheimer Winzer hätten bereits mit der Ortega-Lese begonnen. Ein fruchtiger, ausdrucksvoller Wein, geerntet Anfang August. Prägnant stellte Ortsbürgermeister Hans-Günter Freitag das ehemals freie Reichsdorf Weinolsheim vor, in dem heute noch 17 Winzer im Haupterwerb 160 Hektar Weingärten bearbeiten. Weinbruderschaftssekretär und Geschäftsführer von Rheinhessenwein e.V., Bernd Kern, beschäftigte die Fachleute bei der Weinprobe mit 14 Silvaner-Kreszenzen. Den Anfang machte aber ein Portugieser.

Der Treff des Weinzirkels am St. Rochustag soll auch an den Schutzheiligen gegen Seuchen, den Patron Rochus erinnern, der im 14. Jahrhundert in Montpellier lebte. Die Proben, die nach den Themen „Silvaner – der lange Lauf zum Glück“, „Der Stratege“, „Hautevolee“ und „Die Langläufer“ zusammengestellt waren, kamen aus der Pfalz, Rheinhessen, Brixen und natürlich aus Weinolsheim.

*Der Begrüßungsschluck CharloSecco vom Weinolsheimer Weingut Hagemann war die prickelnde Einstimmung auf einen interessan-*

*ten, sehr gut besuchten, silvanergeprägten Weinzirkel.*

*Foto: Walter Keller*



## Silvaner – Der lange Lauf zum Glück

Von Bernd Kern

**R**heinhessen ist ein launiges Weinland. Das größte deutsche Weinbaugebiet ist zugleich das größte Silvaner-Anbaugebiet und das Land der viel zitierten fröhlichen Weinberge.

Carl Zuckmayer, der große deutsche Dramatiker und Rheinhesse aus Nackenheim, hat mit seinem „Fröhlichen Weinberg“ einen Bühnenklassiker geschaffen, in dem er den Wein vom Rhein - und damit auch den Silvaner- als wichtigen Katalysator bei der Schaffung und Lösung der großen und kleinen Probleme im Miteinander der Menschen fokussiert. Zuckmayer war es auch, der in seiner ganz pragmatischen Sprache die Kategorisierung der Weine in Liebesweine, Grübelweine oder Streitweine vorgenommen hat. Und er hatte auch Übung darin, den Silvaner auf dieser gesamten Klaviatur spielen zu lassen.

Zu Zuckmayers Zeiten hat der Silvaner fast 2/3 der rheinhessischen Rebfläche ausgemacht. In dem Standardwerk „Die Rheinweine Hessens“ aus den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts wird der Silvaner (bzw. Österreicher wie er damals genannt wurde) als wichtiger Partner für den Riesling im gemischten Satz dargestellt. Viele Rieslingweine wären damals ohne das gewisse Quantum Silvaner einfach nicht trinkbar gewesen. Noch Anfang der 60er Jahre war in Rheinhessen jeder zweite Rebstock ein Silvaner. Das ist passé. Der Brot- und Butterwein der 50er und 60er Jahre hat unter dem drastischen Liebesentzug der rheinhessischen Winzer gelitten. Auch weil plötzlich Rivalen auftauchten, die recht vorlaut waren, mit bisher unbekanntem Reizen auftrumpften und bei den Winzern manchen Stich landen konnten. Rheinhessen ist in dieser weinbaulich sehr dynamischen Zeit weitgehend dem Charme der Scheurebe und der Huxelrebe erlegen und der Silvaner hat in den rheinhessischen Weinbergen deutlich an Rebfläche verloren.



*Mit fast schelmischem Lächeln stellt Sekretär Bernd Kern schlagfertig, gewitzt und kenntnisreich illustre Silvaner aus Rheinhessen und anderen Silvaner-Kellern vor.*

*Foto: Walter Keller*

Mitte der 90er Jahre setzte der Rotweinboom in unseren Weinbergen ein, der auch wieder ein paar tausend Silvanerreben in Rheinhessen die Existenz gekostet hat.

So rechnen uns die Statistiker heute vor, dass der Silvaner in den rheinhessischen Weinbergen seit 1990 knapp 800 Hektar Rebfläche verloren hat.

Aus den amtlichen Zahlen der Qualitätsweinprüfung lässt sich ferner sehen, dass das Bewusstsein für den Silvaner als Rebsortenwein noch sehr entwicklungsfähig ist. Lediglich 2,2% der geprüften rheinhessischen Weinmenge entfällt auf Silvaner-Rebsortenweine. Das heißt, dass immer noch 3/4 der erzeugten Silvanerweine für die Liebfraumilch und die Großlagenweine gebraucht werden.

Aber nach wie vor ist der Silvaner die wichtigste der klassischen Rebsorten in Rheinhessen. Und Rheinhessen ist mit 2.700 ha das größte Silvaner-Anbaugebiet in Deutschland und weltweit. Silvaner hat damit für Rheinhessen immer noch einen ganz besonderen Stellenwert.

Zu recht. Denn was man aus dieser Rebsorte machen kann, wenn man was macht und wenn man was kann, zeigen die vielen erfolgreichen Silvaner bei den Prämierungen und den verschiedensten Weinwettbewerben.

Die Zukunft Rheinhessens liegt nicht allein im Rotwein. Gerade der Silvaner als traditionsreiche Weißweinsorte hat Potentiale und Chancen, die noch nicht genutzt sind.

Uns ist es deshalb ein großes Anliegen, mehr Bewusstsein für den Silvaner zu schaffen. Es ist wichtig, den Winzern klarzumachen, was in dieser Rebsorte steckt und den Weintrinkern zu zeigen, welche interessante Geschmackserlebnisse Silvaner bieten kann. Denn mit ihren guten Silvanern verblüffen die Winzer nicht nur manchen Weinfreund, sondern überzeugen auch sich selbst. Wobei sie erstaunt feststellen, dass die Silvanerweine wunderbar zur feinen Küche passen. Das ist übrigens auch der Grund dafür, dass die Gastronomie den Silvaner wieder für sich entdeckt.

Übrigens: man hat beim Silvaner ja lange über seine Herkunft gerätselt. Man hat lange geglaubt, es handelt sich um eine eigenständige Sorte. Die Genforscher haben diese Annahme relativiert und leiten nach ihren neuesten Erkenntnissen den Silvaner aus einer Kreuzung von Traminer x Österrei-

chisch weiß ab. Woraus sich dann auch erklären ließe, dass der Silvaner in Rheinhessen seine größte Popularität unter dem Namen „Österreicher“ hatte.

Aus Sicht der Marketingleute hat der Silvaner durchaus seinen Reiz. Er zeigt ein klares regionales Profil, das sich von den uniformen Weinstilen vieler modischer Weißweine wohlthuend abhebt. Neben der Riesling-Renaissance, die nach der großen Chardonnay-Langeweile nun international für Gesprächsstoff sorgt, hat auch der Silvaner das Zeug, wieder mehr von sich reden zu machen. Die Winzer haben es selbst in der Hand, die entscheidenden Impulse zu setzen. Wir freuen uns deshalb über die verschiedenen Silvaner-Initiativen.

Zu den erfolgreichen Initiativen zählen auch die Bemühungen des Silvaner-Forums, mit einem internationalen Wettbewerb, der in diesen Tagen wieder ausgeschrieben wird, die Silvaner-Highlights zu ermitteln und diese in der Öffentlichkeit mit der Verleihung der „Goldenen Rebschere“ herauszustellen.

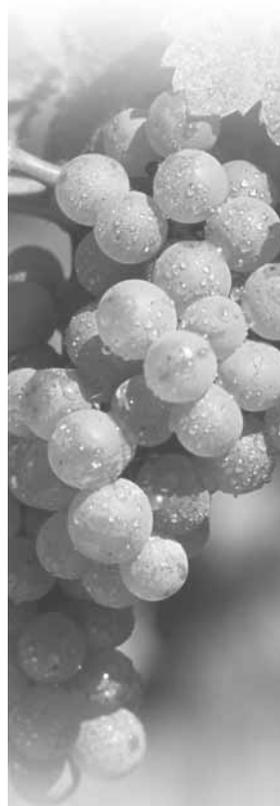
Was all diesen Initiativen gemeinsam ist, ist die Erkenntnis, dass Silvaner stärker im Trend des Geschmacks liegt als es vielen bereits bewusst ist.

Wenn traditionelle Klassiker wie der Montblanc-Füller oder die Harley Davidson eine Renaissance erleben, können engagierte Silvaner Winzer mit guten Silvaner-Weinen voller Selbstbewusstsein an die weitere Arbeit für diese Rebsorte gehen.

#### **Die Zeit ist reif für den Silvaner.**

Ein Handicap im Umgang mit dieser Rebe besteht sicherlich darin, dass sie nicht ganz einfach zu nehmen ist. Man muss sich in jeder Hinsicht richtig Mühe mit ihr machen. Sie hat ihre Ansprüche im Weinberg. Kriegt sie die nicht erfüllt, bestraft sie den Winzer mit Leistungsverweigerung. Gute Silvaner setzen nun mal ein Stück weit Verzicht im Weinberg voraus.

Silvaner braucht genaue Beobachtung, große Sensibilität und viel Akribie im Keller. Der Silvaner verzeiht nichts. Diejenigen Winzer, die was drauf haben in der Vinifizierung, können sich beim Silvaner beweisen. Deshalb unsere Rede vom Silvaner als der Visitenkarte der Winzer. Wer guten Silvaner macht, der schafft auch den „Rest“ des Programms mit Bravour.



**Am Start / Die Renner**  
**2006 RS Rheinhessen Silvaner trocken**  
**Weingut Posthof, Stackeden-Elsheim**  
**RS – die Silvaner-Visitenkarte Rhein Hessens**

#### **Das Gemeinschaftsprogramm RS**

- hat wesentlich mitgeholfen, den Silvaner in Rheinhessen im Rennen zu halten
- sollte zeigen wie der Bauernschoppen von einst kultiviert werden kann
- sollte zeigen wie aus dem einstigen Mauerblümchen ein moderner Wein wird

Von Anfang an dabei: der Posthof aus Stackeden-Elsheim. Die beiden Winzerfamilien Doll und Göth haben unendlich viel Herz und Verstand in dieses Projekt eingebracht, sie waren bei den RS-Pionieren dabei, haben RS immer wieder angetrieben, ihn salonfähig gemacht, ihn zum Laufen und zum Rennen gebracht. Und das so gut, dass es dafür im Lauf der Jahre nicht nur einen richtigen Medaillenregen bei der Prämierung gab, sondern die Posthof-Kunden diesen Wein auch in den 5-stelligen Drehzahlbereich hochgetrunken haben. Applaus, Applaus – allen Kritikern, Meckerern, Besserwissern zum Trotz.

Geheimniskrämerei gibt es keine. Nur Arbeit im Weinberg. Und das nicht wenig. Die Zielvorgaben: goldgelbe, reife Silvanertrauben, damit ein saftiger trockener Silvaner daraus bereitet werden kann.

RS fliegt in den letzten Jahren auch Langstrecke bei der Lufthansa. Die Berufsflästerer sagen, RS wäre jetzt ein Drink für die höheren Kreise geworden. Aber darauf kann man ja ungeniert anstoßen.

RS vom Posthof – das ist eine feste Größe auf Rhein Hessens Silvaner-Leinwand. Das ist lebendiges, unterhaltsames Kino. Kann man immer wieder reingehen. Kostet nicht die Welt. Dieser erste Schritt zum Glück.

#### **Der Wein.**

Prächtiger Basis-Silvaner aus 2006. Feine, kräutrige Aromen in der Nase, ein zartes Mundgefühl mit der Frucht von Apfel und Citrus, eine frische und zugleich gut balancierte Säure

(1:1) machen diesen klaren Silvaner aus. Feiner Schmelz für guten Nachhall.

#### **Lust auf den nächsten Schluck.**

**2006 Silvaner Kabinett trocken**  
**Dackenheimer Liebesbrunnen**

#### **Winzergenossenschaft Herxheim am Berg**

Der Blick über den Tellerrand. Wir wagen ihn bei jeder unserer 4 Probenrunden. Auch andere Mütter haben schöne Töchter.

Dackenheimer Liebesbrunnen. Omen est nomen. Die Leute lieben ihn. Es ist ein Renner im Regal. Die kritische Prämierungsjury in Neustadt mag ihn auch. Und gab ihm Gold für einen klasse Lauf.

Die Pfalz war ja mal einen feste Bank für den Silvaner. Aber der Liebesentzug für den Silvaner in den Weinbergen zwischen Schweigen und Bockenheim war noch radikaler als in Rheinhessen. Kam hemmungslos unter die Räder. War Favorit bei den Rodungen. Traurige Bilanz. Ob da der Dackenheimer Liebesbrunnen Symbolwert haben kann? Zu wünschen wäre es ihm allemal und dem Silvaner sowieso.

Übrigens: dieser Silvaner-Tipp kam von Stefan Hiltz, dem Ordenskellermeister der Weinbruderschaft der Pfalz und zugleich Chef des Weinbauamtes in Neustadt.

Er kennt seine Pappenheimer – respektive seine Winzergenossen, weiß, wo er hinlangemuss, um gute Silvaner für die Pfalz vorzuzeigen. Der hier kommt aus exponierter Lage am Rande der Haardt. Silvaner Kabinett trocken. Silvaner pur Natur. Die Antwort der Pfälzer auf die EU-Weinmarktpläne von Kommissarin Mariann Fischer Boel. Der hier will gar keine Saccharose zur Anreicherung. Der fühlt sich auch ohne stark genug. Ist vielleicht gerade deshalb so ein prächtiger Renner. Für die Winzergenossenschaft in Herxheim (160 ha, 50 Mitglieder) ist es ein Brot und Butter-Wein, der muss laufen, muss sich drehen. Und für bescheidene 3,60 €/Flasche ist der Mitnahmeeffekt schon eingebaut. Dann geht's richtig ab.

#### **2006 Silvaner trocken**

#### **Hildegard**

#### **Weingut Hauck, Bermersheim v.d.H.**

Zurück nach Rheinhessen. Alzeyer Land. Bermersheim v.d.H.

Was abgehen kann, davon weiß auch dieser Silvaner von Heinz-Günther Hauck zu erzählen. Sein Hildegard-Silvaner hat in diesem Frühjahr im „Stern“ eine ganze Seite dickes Lob abgekriegt. Die Brüder Fabian und Cornelius Lange haben ihn in die Stern-Weinschule aufgenommen. Mehr als 1 Mio. Leser hat der Stern. Und davon wollten ganz viele sich den Silvaner-Duft um die Nase wehen lassen. Die Insider sagen pietätlos, sie hätten ihm die Hildegard bis aufs Hemd ausgezogen. Locker 5-stellig waren die Absatzzahlen. Haucks Weinhändler war happy. Wie immer, wenn der Laden brummt. Wir sagen danke, dass für uns auch noch 2 Kistchen übrig blieben.

Heinz-Günther Hauck hat sein Silvaner-Handwerk in der RS-Schule gelernt. Da ist auch nach dem Schulabschluss einiges hängen geblieben. Er ist einer der stillen Silvaner-Köner im Land. Er macht sein Ding. Ohne alles Regelwerk. Seine einzige Verpflichtung heißt Hildegard. Hildegard von Bingen. Geboren in Bermersheim v.d.H. Die große Mystikerin des Mittelalters. Namensgeberin für dieses Mysterium von Silvaner. Doch diesem Mysterium lässt sich ganz gut beikommen. Das kriegen wir um die Zunge gewickelt und am Gaumen vorbei gekullert. Da ist nichts von strengem Mittelalter. Dafür viel von lebenslustiger Gegenwart. Silvaner eben. Von einem, der es drauf hat. Nicht nur in handgeschnitzten Unikaten, sondern in diesem Falle auch ein Gros.

#### **Auf der Gegengeraden / Die Strategen.**

##### **2006 Silvaner trocken**

##### **Königsmühle, Dirk Würtz, Gau-Odernheim**

Die Königsmühle in Gau-Odernheim ist noch eine recht junge Weinadresse in Rheinhessen. Aber in diesen alten Gemäuern, die immer mehr ihren morbiden Charme abstreifen und so nach und nach wieder richtig Leben und Struktur bekommen geht gnadenlos die Wein-Post ab. Der Macher an Ort und Stelle ist Dirk Würtz. Er hat seine Wein-Aktivitäten im Jahre 2001 in der Königsmühle anlaufen lassen. Davor gab's ein jahrelanges Intensiv-Praktikum bei Weil im Rheingau und noch weiter davor ein Viel-Fächer-Studium von Betriebswirtschaft, Politologie und Philologie. Ein Quereinsteiger also. Einer, der schnell denkt und analysiert und auch genauso schnell spricht.

Zum Beispiel vom Silvaner. Davon, dass der Gott sei Dank nicht nur als Spargelwein taugt. Und dass die Leute, vor allem die, die schon alles über Wein wissen, bei verdeckten Silvanerproben gnadenlos auf die Nase fallen. Also: Silvaner als Aperitif reichen. Nicht sagen, was es ist. Die Leute den Wein in den siebten Himmel loben lassen. Und dann aufdecken und die Lorbeeren für den Silvaner einheimen.

So geht's. Würtz fordert das Bekenntnis der Rheinhessen zu dieser Rebsorte. Nach dem Riesling kommt sofort der Silvaner. Weiß- und Grauburgunder sind viel zu beliebig, sind zu austauschbar.

Silvaner für die Welt – proklamiert Würtz launisch.

Und den Sprüchen folgen auch Taten. Würtz hat mit diesem Silvaner zurzeit einen genialen Lauf auf dem norwegischen Markt. Ist mit diesem Wein gelistet beim Monopol. Alle, die sich dort schon die Zähne ausgebissen haben, wissen was das heißt. Verkauft palettenweise in horrender Geschwindigkeit.

Und das mit diesem ungeschminkten Tropfen. Rumpeltrocken. Und das in diesen Breitengraden. Aber es geht. Und es geht auch in Deutschland, meint Würtz.

Die gehobene Gastronomie hat eine enorme Nachfrage nach guten Silvanern. Den Sommeliers geht das Herz auf, wenn sie mit Silvaner arbeiten. Insbesondere schätzt man heute diese vielseitige Rebsorte mit ihrem „gänzlich eigenständigen Charakter, mit dem man sich in einer Welt immer einförmigerer Weine profilieren kann“ (Dirk Würtz), als phantastischen und viel zu lange unterschätzten Speisenbegleiter!

Und Rheinhessen ist die Homebase dieser Rebsorte. Zu deutsch: der Silvaner ist Rheinhessens Heimatwein.

Was noch? Die Silvanertrauben für diesen Wein sind ökologisch erzeugt: überwiegend gelegen in Uelversheim, dazu Gau-Odernheim und Bornheim. Von Winzern, die strikt nach seinen strengen Vorgaben arbeiten.

Dieser Silvaner von Dirk Würtz zeigt, welche Kraft in dieser Rebsorte steckt!

„Zu zwei Dritteln im Stahltank (RZH) und zu einem Drittel spontan im Holzfass vergoren begeistert der Silvaner mit einem klassischen, sehr lebendigen Duft nach Äpfeln, Kräutern und etwas weißem Gemüse. Im Mund reintonig und lebendig, mit einer idealen Balance zwischen Kraft und Fines-

se, nachhaltig am Gaumen, mit guter Tiefe, animierende Art, präsent und mittellang. Ein mustergültiger Silvaner.“

Ausgestattet mit einer feinen Mineralität, ist dieser absolut trockene Silvaner nicht einfach nur ein Spargelwein. Feine Fruchtnoten von Cassis, gepaart mit würzigen Aromen machen diesen Wein zu einem perfekten Speisebegleiter im ganzen Jahr. Die wichtigste rheinhessische Rebsorte nach dem Riesling, ist glücklicherweise auf dem Weg aus ihrem Nischendasein.

Resümee: Große Klasse für einen „agreablen“ Preis (6,90 €)!

### **2006 Silvaner Kabinett trocken**

#### **Casteller Kugelspiel**

#### **Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell**

Und jetzt das Maß der Dinge. Die Benchmark. Silvaner von Castell. Silvaner vom Kugelspiel.

Castell in Franken, an den Hängen des Steigerwalds, ist ein Ort mit alter Weinbautradition. Seit fast einem Jahrtausend haben die Grafen und späteren Fürsten zu Castell die Region geprägt. Womit man Castell zuerst und aus gutem Grund verbindet ist der Wein. Über 700 Jahre ist die Domäne alt.

Der Silvaner, die bevorzugte Casteller Rebsorte bis zum heutigen Tag, ist hier zum ersten Mal auf deutschem Boden gepflanzt worden – nachzulesen im Fürstlich Castell'schen Archiv.

Seit dem „10. Apriles 1659“ ist der Silvaner im Casteller Schlossberg beheimatet. Man ahnte damals noch nicht, welche Bedeutung diese Rebsorte für Castell und Deutschland haben wird. Der Gräflich Castell'sche Amtmann Johann Georg Körner ließ von dem Amtsboten Michel Saueracker für 8 Schilling 3 1/2 Pfennig 25 Fehser des Silvaners – zu jener Zeit noch als „Österreicher“ bekannt – aus Obereisenheim heranschaffen.

Der Silvaner wurde zu einem typischen Casteller. Ferdinand Graf Castell – Chef des Hauses – stellt nicht nur Wegweiser für den Silvaner auf, sondern setzt ihm sogar ein Denkmal.

Doch Graf Castell denkt nach vorne. Heute ist der Silvaner ein Botschafter seines Hauses, seiner Heimat. Und der Silvaner hat nicht nur eine große Geschichte, sondern hat eine noch größere Zukunft. Und deshalb ist es an der Zeit wieder

ein großes Silvaner Symposium zu veranstalten – sagt der Graf. Und er hat schon den Startschuss gegeben. Im Jahr 2009, wenn der erste urkundliche Silvaner-Eintrag 350 Jahre alt ist, werden sich die Silvaner Fans in Würzburg treffen.

Die Zeit ist reif für den Silvaner. Das sagt der Graf. Davon ist er überzeugt. Und deshalb engagiert er sich auch über die fränkischen Grenzen hinaus für den Silvaner. Ist der Vorsitzende des Silvaner Forums. Propagiert den Wettbewerb um die Goldene Rebschere, mit dem alle 2 Jahre die besten Silvaner-Weine ausgezeichnet werden.

Und er kommt aus einer Position der Stärke. Der Silvaner hat in Franken eine 1a Reputation. Es ist die Visitenkarte für gute Winzerkunst. Minderwertigkeitskomplexe sind da völlig fehl am Platze. Im Gegenteil: mit Silvaner kann man reüssieren. Wenn man ein Drittel seiner 60 ha großen Fläche damit bepflanzt hat, dann hat man ein ureigenes Interesse daran, den Silvaner zu Erfolgsfaktor zu machen.

Dieser Silvaner vom Gipskeuper legt also die Messlatte hoch. Das ist der Anspruch.

Der Wein ist sehr erfolgreich in der Gastronomie. In einer Blindverkostung hat er sich einen Platz auf der Karte der Grands Vins Mercure Deutschland geholt.

Erfrischender Duft nach Apfel, lebendige Säure, vom Boden geprägt.

Die Kugelspiel-Weine sind saftig, knackig, würzig, dicht und elegant, und wie der hier manchmal auch richtiggehend raffiniert.

### **2006 Silvaner trocken**

#### **Weingut Wagner-Stempel, Siefersheim**

Zurück nach Rheinhessen. Und zwar ganz weit in den Westen. Nach Siefersheim zu Daniel Wagner. Dass der mit Riesling virtuos umgehen kann und mit seinen Grossen Gewächsen von der Heerkretz und vom Höllberg Meilensteine setzt, ist zur Genüge bekannt. Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm. Der Apfel heißt Silvaner.

Ein klassischer, blitzsauberer Silvaner vom Riesling-Spezialisten.

Der Weg dahin war ganz schön schwer. Schwer wegen dem Regen Anfang Oktober. Die Nässe an den reifen Trauben. Die

Beeren platzen. Milde Temperaturen. Die Fäulnis grassiert im Sauseschritt. Und jetzt den Silvaner für den ganz normalen Gutswein lesen.

Daniel Wagner ist raus mit seinen Leuten und hat die angefaulten Trauben von hand aussortiert. Eine deprimierende Fleißarbeit.

Heraus kam dieser Gutswein. Die Basisqualität. Er zeigt, was 2006 möglich war. Weine, die mit Leichtfüßigkeit und mit geschmacklicher Dichte Freude und Genuss vermitteln können. Dazu schrieb Weinjournalist Till Ehrlich in der Berliner Tageszeitung:

„Wagners einfachster Silvaner lässt sich gut trinken und hat ausgewogene Geschmacksproportionen. Am Gaumen fällt besonders sein dichtes Fruchtbild auf. Zugleich hat er eine feine und wohl balancierte Säure. Sie kitzelt die Zunge und gibt dem Weine eine saftige, vitale Prägung.“

Leider ist die Güte des Weins in dieser Preisklasse im Jahrgang 2006 eine Ausnahme; er wird daher rasch ausverkauft sein.

Gute Silvaner fallen nicht vom Himmel. Das Fingerspitzengefühl bei der Weinwerdung ist gerade beim Silvaner von essentieller Bedeutung.

Erst recht beim 2006er. Ein Weinjahrgang, bei dem sich die Spreu vom Weizen trennt. Am Ende steht immer die Frage, wie viel Aufwand einem Winzer sein Name wert ist.“

Und Karl Richter, GF der Weinzeche in Essen, einer der großen Fachhändler und Versender in Deutschland, lässt seiner Begeisterung für diesen Wein von Daniel Wagner freien Lauf:

„Besonders sein trockener Silvaner hat es uns angetan. Diese verführerische Frische, die spontan ansprechende Frucht und die perfekt integrierte, reife Säure machen Lust auf mehr.“

Kein altbackener, rustikaler Silvaner, sondern ein pikanter Tropfen voll Frische und Eleganz, der selbst einem gutem Riesling Paroli bieten kann.“

#### **In der Schlusskurve / Die Hautevolee.**

#### **2006 Grüner Silvaner trocken „S“**

#### **Weingut Hofmann, Appenheim**

Appenheim, das die meisten auf der Landkarte nicht mal ansatzweise einordnen können, ist zurzeit weinmäßig voll ange-

sagt. Mit ihren Hundertgulden-Rieslingen sorgen die Hofmanns, die Gres, die Schweickardts, die Runkels und wie sie allen heißen für Furore, verblüffen selbst weltgerieste Sommeliers und schütteln genüsslich mit dem Silvaner ihren zweiten Joker aus dem Ärmel. Die Muschelkalkböden prägen die besten Lagen in Appenheim. Das gibt Potenzial für ganz eigenwillige Silvaner.

Zum Beispiel der Silvaner „S“ von Jürgen Hofmann. Der hat schon einiges Aufsehen verursacht. Hat in der großen Silvaner-Verkostung des Magazins Capital die Fahne für Rheinhessen hochgehalten. Er hat in diesem Frühjahr den österreichischen Weinjournalisten Sepp Wejwar von wein.pur becirct. Das klingt in der Rezension dann so: „Botrytis, Honigsüße, Brennessel, Stachelbeere, Beinwell, Estragon, markant und präsent. Schönes Säurespiel, recht druckvoll, lang, etwas zukerhaft.“

Wem das zu viele Küchenkräuter sind, der hält sich besser an den Journalisten Peter Scheib. Er hat im Juni Hofmanns Silvaner „S“ im Berliner Tagesspiegel als „Wein des Monats“ vorgestellt. Das hört sich so an: „Die enorm erfolgreichen jungen Winzer in Rheinhessen haben den Silvaner durchaus nicht vergessen und pflegen alte Rebanlagen in guten Lagen mit Sorgfalt. Späte Lese und geringe Erträge vorausgesetzt, entsteht ein Vorzeigewein wie der 2006 Silvaner „S“, den Jürgen Hofmann auf der Lage Appenheimer Daubhaus anbaut.“

Hofmann, ein Weltenbummler, der nach Geisenheimer Studium und Wanderjahren in Südafrika, Rumänien, Australien und Ungarn tätig war, arbeitete als Weinmacher bei Reh Kendermann. Doch auch um das Familienweingut kümmerte er sich intensiv. Nach der Rückkehr reduzierte er zusammen mit seinem Vater die Betriebsgröße und stieß alle zweitklassigen Lagen ab. Die Lage Daubhaus mit ihren Muschelkalkböden verleiht dem Wein eine ausgeprägte Mineralität. Der Sturzregen während der Lese reduzierte den ohnehin geringen Ertrag noch einmal, aber was übrig blieb, ist perfekt.

Der sortentypische, von Kräuternoten umspielte Apfelduft dieser Rebsorte kommt wunderbar zum Ausdruck, am Gaumen gefällt die klare Frucht, die von lebendiger Säure gestützt wird. (EVP 7,50 €).“



**2006 Silvaner Spätlese trocken <“M“>****Dienheimer Kreuz****Weingut Manz, Weinolsheim**

Manz kann's – die Weinkritiker sind voll des Lobes über den Winzerbetrieb aus den rheinhessischen Hügeln. In einem fulminanten Lauf hat er in kurzer Zeit die Metamorphose vom Abfüllbetrieb zum Spitzenweingut vollzogen. Und er hat bei den Gröhls, bei Hagemann & Co. Mitstreiter im Ort gefunden, die willens und in der Lage waren, dieses Tempo mitzugehen.

Manz kann's. Die Familie bewirtschaftet ihre Weinberge rund um Weinolsheim mit der Spitzenlage Weinolsheimer Kehr, dazu kommen aus dem Weingut der Evangelischen Kirche die Top-Lagen Herrenberg und Sackträger in Oppenheim. Erich Manz und Sohn Eric setzen hohe Qualitätsstandards, die auch Gastronomie und Fachhandel zu schätzen wissen. Dies fängt bereits in den Weinbergen an. Mit neuesten Weinbau- und modernsten Kellertechniken erzeugen sie feinfuchttige Weine. Dafür gibt es auch vielerlei Anerkennung: 4 Sterne bei Eichelmann, 2 Trauben im Gault Millau und die Aufnahme in die 100 besten Weingüter Deutschlands im „Stern“.

Auch Manz hat in diesem Frühjahr Besuch vom österreichischen Weinjournalisten Sepp Wejwar auf dessen Silvaner-Tour bekommen. Und das muss ein richtig gutes Zusammentreffen gewesen sein, begleitet von einem Silvaner der einfach begeistert hat. Wejwar schreibt in wein.pur: „Feine, klare Apfelfrucht, gebrannte Mandeln. Eher leise, aber sehr ausgewogen, von nicht zuviel oder zu wenig. Einfach stimmig.“

Und beim Internet-Weinhändler vinux.de lesen wir über diesem Wein: „Sehr dicht, aus einer sehr alten Silvaner-Anlage, reif, mit feiner Apfelfrucht und einem Hauch Weinbergspfirisch, Birne. Schöne mineralische Säure.“

Schmeckt fast so wie beschrieben, in jedem Fall ist der richtig prächtig, und zugleich fein; und wohl wegen dieser exzellenten Balance gibt es auch diese dicken Lobeshymnen.

Wegen diesem Wein hat es in der Familie schon mal Ärger gegeben. Am Tag als der Regen kam, hatten Vater und Sohn auf dem Silvaner-Auge eine merkliche Trübung der Sehschärfe zu verzeichnen. Auf gut deutsch: sie haben ihn schlicht und einfach vergessen. Und das nur, weil alle wie verrückt jeder Riesling-Traube hinterher rannten, um diese wie auch immer

in den Griff zu kriegen. Und so war es am Ende eine mühselige Aussortiererei – bescheidene 2.000 Flaschen. Das reicht gerade mal für einen anständigen Eigenverbrauch, aber nicht, um damit im Handel ordentlich aufzutreten.

Was soll's – dieser Silvaner ist eh eine eigene Nummer: dieser Silvaner, 35 Jahre alt, steht in Dienheim auf Kalkmergel, ist notorisch chlorotisch, schafft mit Ach und Krach seine 50 hl/ha. Keine gesegneten Aussichten für einen wie Manz.

Vielleicht liegt es auch daran, dass diesem Wingert einfach der Segen abhanden gekommen ist. Denn dieser Silvaner gehört eigentlich zu dem Areal, das Manz von der Evangelischen Kirche für Hessen und Nassau übernommen hat. Manz hat diesen Kirchen-Silvaner in sein Weingut rüber gebeamt. Das geht. Der Mann hat schließlich einige Erfahrung. Und schafft ein Novum. Denn jetzt hat er einen Silvaner mit echtem Migrationshintergrund. Und das Feine dabei -Politiker hergehört- das ist so ein Fall von Migration, der in der Nase, im Mund und am Gaumen überhaupt keine Eingliederungsprobleme verursacht. Der ganz im Gegenteil freudiges Entzücken auslöst.

**2006 Silvaner trocken****Eisacktaler****Kuenhof, Peter Pliker, Brixen**

Der Kuenhof von Peter und Brigitte Pliker. 100 Meter über der Brenner-Autobahn am südlichen Rand von Brixen. Wer da unten entlang saust, der nimmt die Rebeninsel zwischen den Alpenwiesen wohl kaum wahr. Stuart Pigott beschreibt diese skurrile Idylle in seinem Buch Wilder Wein. „Die Pliker haben einen wesentlich schwierigeren Weg eingeschlagen als der endlose Strom von Autos, Campingwagen und Wohnmobilen; einen steinigen Weg ohne Verkehrsschilder, oder Raststätten in regelmäßigen Abständen. Manche Teile des Kellers sind mindestens 800 Jahre alt. Doch die Holzfässer sowie die gesamte Ausstattung im Keller waren brandneu, und die Reben neben dem Haus wurden mit einer Tröpfchenbewässerungsanlage versorgt. 8.000 Rebstöcke pro Hektar pflanzt Pliker auf seinen lehmigen Sandböden mit ihrem recht hohen Schieferanteil. Die Achtung vor dem Jahrtausende alten Zusammenspiel von Natur und Kultur in dieser Umgebung

ließ sich in der Bergluft deutlich spüren, aber die Weine sind durch und durch zeitgenössisch, sind trotz der modernen Kellertechnik im Charakter vollkommen ursprünglich – eine wilde Kombination.“

Peter Pliger war im September letzten Jahres in Rheinhessen. Hat u.a. bei Roland Doll in Stadecken oder bei Michael Teschke auf dem Laurenziberg vorbeigeschaut, um weitere Erfahrungen in Sachen Silvaner zu sammeln. Obwohl er eigentlich schon alles weiß. Er arbeitet mit seinen Silvanerreben in einem biodynamischen System. Er spritzt mit Silizium, er arbeitet mit Greengold als Pflanzenstärkungsmittel, setzt homöopathische Mittel ein, um eventuelle Wachstumsblockaden zu lösen, um seine Silvaner fit zu machen. Weil Silvaner angesagt ist in Norditalien. Weil er für seine Eisacktaler Essenzen aus gelben Früchten, Wiesenkräutern und Schneelawinen, in denen sich die Jahreszeiten verbinden, höchste Bewertung im Gamberro rosso einheimst – der Weinbibel Italiens. Seine Weine, mit den mineralischen Noten, die an Salbei, an nasse Steine, feuchte Erde oder an die Werkstatt eines Steinmetzen erinnern, bilden eine eigene aromatische Dimension.

Die Top-Restaurants lecken sich die Finger danach. Chronisch ausverkauft sind diese wilden Bergweine. Höhenlagen von 700 m sind hier angesagt. Es sind Weinberge mit außergewöhnlichem Licht. Alle großen Weine brauchen außergewöhnliches Licht. Die Reifezeit ist länger da oben. Die interessantesten Reben wachsen da, wo die Sonne am längsten scheint und der Schnee am frühesten schmilzt. Das ist uralte Winzererfahrung in den kühlen Klimaten, die auch in den Zeiten des Klimawandels und der Globalisierung des Weinbaus Bestand hat (EVP ca. 14 € im deutschen Fachhandel).

**Auf der Zielgeraden / Die Langläufer.**

**2005 Silvaner trocken**

**Schieferberg Vieilles Vignes**

**Marie-Claire et Pierre Borès, Reichsfeld**

In Straßburg runter von der Autobahn. Den Odilienberg ins Visier nehmen. Und wenn es dann wirklich auf Straße nicht mehr weiter geht und nach dem letzten Wingertssticket die dichten Vogesenwälder angesagt sind, dann ist man in Reichs-

feld. Weinbau uralte. Lange ein vergessenes Tal. Silvaner, Gewürz, Riesling und pinot blanc dominieren. Steilhang auf uraltem Schiefer. 600 Mio. Jahre alt. Grandioser Blick über die Rheinebene bis rüber zum Schwarzwald.

Rück-Blende. Internationaler Preis des Silvaner Forums. Preisverleihung in Hamburg. November 2006.

Silvaner-Entdeckungen. Eine neue Kategorie im Silvaner-Wettbewerb. Silvaner, bei denen man sich die Augen reibt. Namen, die in den bisherigen Wettbewerben noch nicht aufgetaucht sind, die in den nationalen und internationalen Charts nicht präsent sind und die mit Klasse Weine und einem Tick Eigenwilligkeit unsere Aufmerksamkeit verdienen.

„2004 Silvaner Schieferberg Vieilles Vignes“ stand auf dem Etikett des Weines, der -nachdem alle Hüllen gefallen waren- für den Aha-Effekt sorgte.

Pierre Borès war der Verursacher dieses Aha-Effekts. Er, der Winzer aus Reichsfeld im Elsass, hat – wie er selbst sagt – die Silvaner-Leidenschaft vom Großvater geerbt.

Etwa 20% seiner Rebfläche gehört dem Silvaner, darunter Weinberge, deren Reben mehr als 60 Jahre alt sind. Da kommt die Leidenschaft für den Silvaner fast von alleine. Und der Schieferberg tut sein übriges dazu: er verbindet die hervorragende Lage und die Passion des Winzers zu einem spannenden Terroir.

**2005 Silvaner trocken**

**Flomborner Feuerberg**

**Weingut Michel-Pfannebecker, Flomborn**

12,5 / 6 / 6 - 4,30 €

Es ist windig da oben in Flomborn. Die frische Brise vom Donnersberg erreicht hier Rheinhessen. Feuerberg. Panorama pur. Hinunter in die Rheinebene. Wer Rheinhessen kennenlernen will, dem hilft kein schnelles Vorbeifahren auf der A 61. Der muss oben stehen und runtergucken. Vom Feuerberg zum Beispiel. Ein Urlaubspanorama. Und immer gratis. Was für ein Winzerleben. Wenn bloß diese verdammten Steine nicht wären. Die Reste eines Kalkalgenriffs aus dem Meer von anno dazumal. 23 Mio. Jahre alt. Der Weinberg ist eine einzige Kalksteinansammlung. Es ist eine Schuftereie, zwischen diesen Gesteinsbrocken Reben zu pflanzen, es ist ein schweißtreiben-

des Vergnügens, dort Sticker für den Drahtrahmen zu schlagen.

Warum tun sich Winzer das an?

Gerold und Heinfried Pfannebecker machen es wegen der ganz individuellen Weine, die diese Lage liefert. Gerade auch beim Silvaner. Feine Silvaner, elegante Silvaner, filigrane Silvaner – mit typischer Mineralität und mit zartem Schmelz. Silvaner, die zunächst verschlossen sind, die mehrere Monate brauchen, um sich zu entwickeln, die dann aber über viele Jahre trinkreif sind.

Ein idealer Standort für den Silvaner ist die Mittelterrasse des Flomborner Feuerbergs mit seiner leichten Hangneigung nach Süden und seinem dauerbegrüntem Boden.

Boden, Lage, Rebsorte und das Können der Winzer verbinden sich hier zu einem unverwechselbaren Terroir.

Ein Geduldswein: lange Gärung, langes Lager auf der Hefe, späte Füllung. Ein Silvaner mit interessanter Prägung durch die Lage, mit der Mineralität des Kalksteins, mit filigranen Aromen und mit zartem Schmelz.

Das hat auch die Siegerweinjury der LWK im letzten Jahr überzeugt. Dieser Wein war der Champion in der Kategorie Silvaner. Damit hatten die Brüder Pfannebecker in diesem Finale der Besten ihren Silvaner-Sieg aus dem Vorjahr wiederholt. Hut ab, feine Leistung der beiden Silvaner-Protagonisten aus Flomborn. Ein großes Dankeschön auch an ihre Hartnäckigkeit, mit der sie nun seit 20 Jahren ihre Silvaner-Mission da oben auf dem Feuerberg verfolgen und dank ihrer Klasse Weine dieser Lage zu einem Kultstatus in Rheinhessen verholfen haben.

#### 2005 Silvaner trocken

**Nullachtfünfzehn – Selection Rheinhessen**

**Weingut Michael Teschke, Gau-Algesheim**

13,5 / Z 3,2 / S 5,9 - 11 €

Michael Teschke ist in Rheinhessen einer der ganz Großen, wenn es um individuelle Silvaner geht. Silvaner mit Y wohl bemerkt. Teschke pflegt diese Schreibweise mit Nachdruck und er lebt diese Schreibweise in seinen sehr eigenständigen Weinen.

Michael Teschke führt das 7 ha Weingut in der 3. Generation. Die Böden auf dem Laurenziberg hoch oben im Norden

Rheinhessens sind prädestiniert für kräftige volle Silvaner. 40 Jahre alt ist der Weinberg, aus dem diese Selection Rheinhessen kommt. Ein toniger Lehm auf dem weiten Hochplateau.

Teschkes Silvaner-Faible zeigt sich auch in einer sehr aufwändigen Lesetechnik. Von Hand sowieso. Alles. Und in ganz vielen Durchgängen. Dreimal ist die Regel. Für Spezialitäten auch Extra-Touren. Dadurch zieht er den Lesezeitpunkt seiner trockenen Spitzensilvaner weit hinaus. Schaft eine optimale physiologische Reife.

Es mag wie Hohn klingen in den Zeiten des Klimawandels – aber ein wichtiger Aspekt unserer Weinphilosophie ist das relativ kühle Klima des Nordens. In einer Kultur, die von der Sehnsucht nachmediterraner Sonne geprägt ist, mag dies verwundern. Entgegen der landläufigen Vorstellung „je mehr Sonne, je besser“ ist es bei Weinen, die in dieser Liga erfolgreich mitlaufen wollen gerade umgekehrt: nur der Anbau in klimatischen Grenzregionen garantiert eine ausreichend lange Vegetationsperiode. Dann haben die Silvaner-Trauben nicht nur diese ominösen 100 Tage, sondern eine wesentlich längere Zeit von der Blüte bis zur Lese zur Verfügung, um ihre subtilen Aromen auf kleiner Flamme ausreifen zu lassen.

Und ganz am Schluss der Prozedur heißt es: Zeit lassen. Warten können bei der Reife. 60 Jahre alte Holzfässer beherrschen den Keller, in dem Teschkes Silvaner reifen.

Warum auch eilen? fragt man sich, wenn man diesen Silvaner aus dem Jahrgang 2005 probiert. Wahrscheinlich macht es eben doch das Y.

Der Wein.

Wir kennen diesen Silvaner mit dem Duft von Melone, Mirabellen und Zitrusfrüchten. Das ist passé. Dafür haben wir nun eine wunderschön reife Quitte zu bieten.

Auf der Zunge viel Saft und ein ganz leckerer Stoff. Sehr cremig. Tiefgründig – das ist zwar kein sensorisches Attribut, aber sei es drum.

Am Gaumen mit geballter Kraft, aber genauso viel Charme, toll gereift, auf dem Punkt und immer noch sehr reizvoll mit diesem grazilen, mineralisch angehauchten Abgang.

**Auch das kann Silvaner!****2004 Silvaner Eiswein****Weinolsheimer Kehr****Weingut Manz, Weinolsheim**

Silvaner kann alles

Eiswein als Serienheld in der Kollektion

Klarheit / Duft

Picobello von A - Z

Weinolsheim / Gemeinschaft / Präsentation

Manz als Protagonist / offene Keller

Weinolsheim: Bergdörfer suchen die Rosinen am Rhein

Großes Kino

Wein für die Siegerehrung

Der lange Lauf zum Glück

Klimawandel – es schließt sich der Kreis

Heimat (wenn's noch irgendwo knackig kalt wird, dann in den rheinhessischen Bergdörfern)

Intensives Fruchtaroma, hohe Dichte und Fülle, ein Gedicht eines Silvaners, gewaltiger Nachhall

**Auszeichnungen**

Großer Preis der DLG, Unter den Top-Ten bei Deutschlands edelsüßen Silvanern

Säure 11,7 / RZ 206

**Mein Statement zum Silvaner**

Ich habe ein Faible für die eigenwilligen, die eigensinnigen, manchmal etwas sperrigen und auch unnahbaren Typen. Für Typen, die ohne großes Geschrei, aber mit Überzeugung, mit Rückgrat und mit großem Herzen durch die Welt gehen.

Für solche Charaktereigenschaften steht auch der Silvaner. Eine Rebsorte, die zwar ganz schön viel historischen Ballast mit sich herum trägt, die es aber auf der anderen Seite auch faustdick hinter den Ohren hat.

Silvaner ist eine fordernde Rebsorte. Sie verlangt Aufmerksamkeit, Gefühl und großes Können von allen, die sich mit ihr einlassen.

Silvaner ist ein Blue Chip mit spannendem Wachstumspotential. Eine Rebsorte, deren große Reize sich vielen erst auf

den zweiten Blick erschließen. Ein Alleskönner, der sowohl als geradliniger Longdrink, als tiefgründiger Menüwein oder auch als verspielter Dessertwein eine gute Figur macht.

Silvaner ist für mich eine Entdecker-Rebsorte abseits des Mainstream; ein ausgeprägter Charakter, der auch im modischen Wirbel der Globalisierung Bestand hat.

Silvaner kombiniert für mich professionelle Ernsthaftigkeit mit heiterer Relaxtheit: Carl Zuckmayers berühmte Wein-Wort-Schöpfungen vom Grübelwein, Streitwein, vom Liebeswein und Lachwein können nur aus der Inspiration mit dem Silvaner entstanden sein.

Damit ist fast alles gesagt. Den Rest besorgt die Probe aufs Exempel.

**Bernd Kern, Rheinhessenwein e.V. im August 2007**



**Weinkarte zum Weinzirkel am St. Rochustag**

*„Einen Augenblick besann er sich:  
Geschäft oder Vergnügen?  
Er wählte das, was in diesem Fall  
ein echter Rheinhesse immer wählt: Das Vergnügen.  
's ist keiner eine Flohhaube,  
dass er sich vor einem verlorenen Tag fürchtete.“*

*Wilhelm Holzamer (1870 - 1907)  
in seinem Roman „Vor Jahr und Tag“*



*Faszinierend und fesselnd das  
außergewöhnliche Highlight des  
Weinzirkels: die Verkostung  
„Silvaner – der lange Lauf zum Glück“  
Fotos: Walter Keller*



**Zur Begrüßung**

CharloSecco  
Weingut Hagemann, Weinolsheim

**Weine zum Essen und für zwischendurch**

2006 Silvaner trocken  
Weingut Eckehart Gröhl, Weinolsheim

2005 Portugieser Weißherbst  
Weingut Eckehart Gröhl, Weinolsheim

2005 Blauer Portugieser trocken  
Weingut Hagemann, Weinolsheim

**Verkostung**

**Silvaner – der lange Lauf zum Glück**

**Am Start / Die Renner**

2006 RS Rheinhessen Silvaner trocken  
Weingut Posthof, Doll & Göth, Stackeden-Elsheim

2006 Silvaner Kabinett trocken  
Dackenheimer Liebesbrunnen  
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

2006 Silvaner trocken  
Hildegard  
Weingut Hauck, Bermersheim v.d.H.

**Auf der Gegengeraden / Die Strategen**

2006 Silvaner trocken  
Königsmühle, Dirk Würtz, Gau-Odernheim

2006 Silvaner Kabinett trocken  
Kugelspiel  
Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell

2006 Silvaner trocken  
Weingut Wagner-Stempel, Siefersheim

**In der Schlusskurve / Die Hautevolee**

2006 Grüner Silvaner trocken „S“  
Weingut Hofmann, Appenheim

2006 Silvaner Spätlese trocken <“M“>  
Dienheimer Kreuz  
Weingut Manz, Weinolsheim

2006 Sylvaner trocken  
Eisacktaler  
Kuenhof, Peter Pliger, Brixen

**Auf der Zielgeraden / Die Langläufer**

2005 Sylvaner trocken  
Schieferberg Vieilles Vignes  
Marie-Claire et Pierre Borès, Reichsfeld

2005 Silvaner trocken  
Flomborner Feuerberg  
Weingut Michel-Pfannebecker, Flomborn

2005 Sylvaner trocken  
Nullachtfünfzehn – Selection Rheinhessen  
Weingut Michael Teschke, Gau-Algesheim

**Zu guter Letzt**

2004 Silvaner Eiswein  
Weinolsheimer Kehr  
Weingut Manz, Weinolsheim

**Spätsommerliche „Weinerlebnis-Reise“**

mit Schwerpunkt Silvaner  
in die reizvolle Landschaft „Weinfranken“

**Wenn man Weine streicheln könnte . . .**

Von Klaus W. Grundstein

**B**asierend auf dem Jahresmotto „Silvaner und Portugieser – Sinnbilder Rheinhessens“ war das reizvolle „Fränkische Weinland“ diesmal das Ziel der „Weinerlebnis-Reise“ der Rhein Hessischen Weinbruderschaft. Dort, wo zwischen Steigerwald und Würzburg der Main eine große Schleife macht, finden sich wunderbare Tropfen, die auch Königin Elisabeth II. von England und Kubas Präsident Fidel Castro schon geordert haben. Die Reiseleitung für die interessante, vergnügliche, sommerliche „Weinerlebnis-Reise“ mit Schwerpunkt Silvaner lag in Händen von Bruderrat Klaus W. Grundstein. Eugen Öhrlein, 1. Vorsitzender des Vereins „Gästeführer Weinerlebnis Franken“ e.V., trug als Begleiter vor Ort wortgewandt und vorbildlich mit zum großen Erfolg der Reise bei. Die „Gästeführer Weinerlebnis Franken“ sind ein Team von eigens geschulten Kennern und Liebhabern fränkischer Weinkultur. Gästen und Besuchern des Fränkischen Weinlands machen sie den dortigen historischen, künstlerischen, kulinarischen, weinbaulichen Reichtum anschaulich erlebbar, verständlich und schmackhaft. Um in sachlich relevanten Themen des Weinbaus und in der Kunst moderner, erlebnisorientierter Gästeführung kundig zu sein muss ein umfangreicher Lehrgang mit entsprechender Prüfung absolviert werden. Das ermöglicht einen tiefen Einblick in das Weinanbaugebiet Franken, wo ebenso wie in Rheinhessen ausgezeichnete Silvanerweine erzeugt werden; vereinzelt finden sich dort auch superbe Portugieser Rotweine.

Für den richtigen Auftakt zum Start in Weinfranken sorgte Eugen Öhrlein mit „Fränkischem Begrüßungsschluck“ und leckeren Knabbereien bereits auf der Raststätte Spessart. In Randersacker gab es dann im Weingut „Trockene Schmitts“



*Blick vom Retzbacher Benediktusberg ins Maintal und auf die Ortschaft Zellingen  
Foto: Edeltraud Grundstein*

nach der „unterirdischen“ Betriebsbesichtigung eine Weinprobe mit Imbiss, bei der Weine mit ganz eigener Handschrift gereicht wurden. Hier gilt: „konsequent – trocken – genießen; trocken muss nicht sauer sein; ausschließlich naturreine Weine; alle Weine sind nicht angereichert, sind durchgegoren“. Nach dem fränkisch geprägten Mittagessen im dazu gehörigen Weinhaus „Ewig Leben“ war die Weinprobe im Weinberg mit den Randersacker „Trias Winzern“ Karl Schmitt und Armin Störrlein ein ganz besonderes Erlebnis. Diesen überzeugten Vertretern des Terroirgedankens gelingt es immer wieder, das Terroir „schmeckbar“ zu vermitteln.

Der zweite Tag stand unter dem Motto: „Tag der (Wein-)Architektur“. Vom „Erlebnis für Genießer“, dem „Weinparadies“ des Hundertwasser-Weingutes Hirn in Untereisenheim mit kleiner Weinprobe und Einkaufsmöglichkeit



im Hundertwasser-Shop, ging es „Zur Weinwelt und mehr“, der vorbildlich ausgestatteten Winzergenossenschaft Nordheim (Divino) mit ausgezeichneten Weinen und ausgiebigem Mittagessen im dortigen Zehnthof. Interessant auch war der Besuch der ältesten Winzergenossenschaft Frankens „WG Weinreich“ zu Sommerach und der Vinothek im Rathaus. Auch hier galt: besichtigen und probieren – und das in bestem, architektonisch vorbildlichem Ambiente!

*Im Jahr 2003 im Hundertwasser-Stil von Architekt Springmann erbaut:*

*Weingut Hirn „Im Weinparadies“, Untereisenheim*

*Foto: Edeltraud Grundstein*

Der dritte Tag begann mit Schlosskellerführung und Proben von der „Weinpyramide“ im Saal beim Fürstlichen Domänenamt Castell – ein weiterer Reise- und Weinhöhepunkt, der mit einer außergewöhnlichen, edelsüßen Rarität, einem 1991er Mariensteiner Eiswein aus der Lage Casteller Bausch, endete. Das Weingut & Restaurant Behringer in Abtswind sorgte für ein ausgezeichnetes Mittagessen mit leckeren, fränkischen Spezialitäten und klasse Frankenweinen incl. Weinbergsbe-

sichtigung. Weiter ging es nach Wiesenbronn zum VDP-Öko-Weingut Gerhard Roth mit dem Motto: „... weil der Wein eine Seele hat“. Dort konnten superbe Weiß- und Rotweine – auch Portugieser – aus kontrolliert ökologischem Weinbau genossen werden. Das Weingut Roth war das erste Weingut, das 1946 in dieser Region Rotwein anpflanzte. Der erfahrungsreiche, genussvolle Tag endete mit einem besonderen „Viergang-Franken-Menü“ im Hotel.



*Die Versuchsküche für Speisen mit passenden Weinen in der „WG Weinreich“ zu Sommerach stieß auf großes Interesse*  
*Foto: Edeltraud Grundstein*

Am vierten Tag hieß es „Koffer packen“! Morgens vom Hotel in Zellingen-Retzbach auf zur Besichtigung der Winzergenossenschaft Thüngersheim und anschließendem Spaziergang auf dem Panoramaweg durch die gepflegten Weinberge von Thüngersheim nach Retzbach – mit reichhaltigem fränkischen Imbiss und ausgesuchten Weinen.

Dann Weiterfahrt nach Veitshöchheim, wo es nach einem Eiskaffee oder einer Eisschokolade per Schiff langsam auf dem Main entlang ging durch eine beruhigende, farbenfrohe Landschaft, deren Weinberge in sattem Grün leuchteten. Von Würzburg wurde dann per Bus die Rückfahrt nach Rheinhessen mit sehr zufriedenen Minen über eine rundum gelungene, hoch interessante Weinreise angetreten. Es waren angenehme, lehrreiche, sinnfrohe und spürbar genussvolle Tage im spätsommerlichen Weinfranken.

**Anmerkung der Redaktion:**

Der Tag der Architektur hatte das Interesse bei Gästeführerin und Weinberaterin Beate Lindner aus Dresden geweckt. Sie und ihr Mann waren auch zum Meinungsaustausch willkommene Gäste. Dies ganz besonders im Hinblick auf Frau Lindner's berufliche Tätigkeit, die Gästen Möglichkeiten bietet, den Zauber des Sächsischen Elblandes zu entdecken und sich von der Schönheit Dresdens, Radebeuls und Meißens faszinieren zu lassen. Angeboten werden von ihr auch Weinbergswanderungen, Weinproben und Führungen auf Schloss Wackerbarth.



Über die Philosophie des Weingutes „Trockene Schmitts“ wurde eifrig diskutiert. Weinbruder Christian Schneider (stehend) mit oenologischem Beitrag

Foto: Edeltraud Grundstein



Die strahlenden Gesichter zeigen es: Die leckeren, fränkisch geprägten Speisen konnten mit Getränken nach Wahl stets in angenehmer Atmosphäre genossen werden.

Foto: Gottfried Braun

Wohlverdiente Rast mit einem guten Schluck Franken-Silvaner am Bildstock „Christus in der Kelter“ im Thüngersheimer

Johannisberg beim Spaziergang auf dem Panoramaweg durch die gepflegten Weinberge von Thüngersheim nach Retzbach.

Foto: Edeltraud Grundstein



Bildstock „Christus in der Kelter“

Foto: Gottfried Braun



Weinprobe mit Gästeführerin und Weindozentin Ingrid Behringer in ihrem Abtswinder Weinberg

Foto: Edeltraud Grundstein

## Weinerlebnisreise nach Franken vom 20. - 23.08.2007

Von Helga Reichert, Bechtheim

Mit dem bewährten Reiseleiter, Bruderrat Klaus W. Grundstein und Eugen Öhrlein, dem 1. Vorsitzenden der Gästeführer Frankens – jeweils mit Unterstützung ihrer Damen – durften wir vier ereignisreiche, weinfrohe Tage in Franken verbringen.

Gleich am 1. Tag begrüßten uns am Rastplatz „Spessart“ Eugen Öhrlein und seine Frau mit fränkischen Weinen und einem Imbiss.

Erste Station: Randersacker. Im Weingut „Trockene Schmitts“ erlebten wir die temperamentvolle Winzerin (geb. Amerikanerin) mit Kellerführung und gelungener Probe von überwiegend Silvaner Weinen.

Nachmittags ging es steil bergauf zu einer weiteren köstlichen Probe in den Weinbergen bei den Trias-Winzern Karl Schmitt und Armin Störrlein.

Der 2. Tag galt besonders der Weinarchitektur und begann im Hundertwasser-Weingut Hirn in Untereisenheim.

In der Winzergenossenschaft „DIVINO“ in Nordheim erlebten wir moderne Architektur und einen rührigen Geschäftsführer, der uns Einblick gewährte in Betrieb und Keller.

In Sommerach stellte uns die älteste Winzergenossenschaft Frankens ihr modernes Gebäude auf alten Gewölbekellern vor. Beeindruckend der Schulungsraum mit schweren Holzbänken und -tischen, an den Seitenwänden Inschriften, z. B. „Von der Blüte bis zur Lese sind es 100 Tage“ (weitere Inschriften im Anhang).

3. Tag: Zunächst waren wir Gäste im „Fürstlichen Domänenamt“ in Castell. Wie überall wurden wir freundlich begrüßt und begutachteten Betriebsräume und Keller. Die anschließende Weinprobe gab einen Eindruck von der Betriebsphilosophie. Die 2. Adresse dieses Tages: das Weingut Behringer in Abtswind mit Mittagessen im Freien, Weinprobe im Weinberg und Führung.



Raststätte Spessart: Eugen Öhrlein heißt die Rheinhessischen Weinbrüder und ihre Frauen „Herzlich willkommen“

Foto: Edeltraud Grundstein

In Wiesenbronn lernten wir das Öko-Weingut Gerhard Roth kennen. Auch hier konnten wir uns in modernen Räumen umschauen und einige Weine verkosten.

Der Abreisetag führte uns zunächst in die WG Thüngersheim, modern und großzügig ausgebaut. Ein Spaziergang durch die Weinberge führte bergauf zum Benediktusberg Retzbach. Bei herrlichem Sonnenschein genossen wir verschiedene Proben und eine ausgiebige Vesper mit großartiger Aussicht auf das weite Land.

Eine Schifffahrt auf dem Main von Veitshöchheim nach Würzburg rundete das Programm ab.

Weinfreunden kann nichts besseres geschehen, als mit Gleichgesinnten eine Weingegend zu entdecken, sich auszutauschen und nach vielen Proben sicher im Bus heimgefahren zu werden!



21.08. 2007, Sommerach, 16.30 h, Winzergenossenschaft „WEINREICH“ in Sommerach älteste WG Frankens.  
Die „Weinreich“-Schule schwänzte niemand.  
Schulungsraum: schwere Holz-Schulbänke und -tische. Inschriften der Seitenwände: Trauben lieben karge Böden. Kein Jahr ist wie das andere.

*Je älter die Reben, desto konzentrierter die Frucht. Lettenkeuper Buntsandstein Muschelkalk Trauben brauchen Sonne, aber nicht zuviel. Von der Blüte bis zur Lese sind es 100 Tage. Farbe Geschmack Gefühl Assoziation Apfelgrün Wein probieren weckt Erinnerungen. Vanillearomen Wein ist unsere Inspiration. Sinnesflut. Der Mund ist mit der Nase verbunden – so spielt sich vieles, was man zu schmecken glaubt, in der Nase ab. WEIN – tausend und ein Duft.*

**Außen: DIE WELT DES WEINES IST WUNDERBAR**  
Foto: Gottfried Braun

## Schmucker Blickfang am Pilgerweg

Weinbruderschaft Rheinhessen prämiert  
100 Jahre altes Biebelheimer Wingertshäuschen

Von Torben Schröder

Der Weinbergshäuschenprüfungsausschuss der Weinbruderschaft Rheinhessen wählte das Wingertshäuschen von Dieter Fluhr vom Weingut Pilgerhof in Biebelheim zum Weinbergshäuschen des Jahres 2007.

Die rheinhessische Weinprinzessin Kathrin Paukner brachte es auf den Punkt: Der „touristische und traditionelle Wert“, den sie den Weinbergshäuschen attestiert, greifen ineinander. Der erste Aspekt ist ohne den zweiten nicht möglich. Deswegen hat die Weinbruderschaft Rheinhessen es sich vor 21 Jahren zur Aufgabe gemacht, jährlich ein Wingertshäuschen zu prämiieren.

Die Zielsetzung ist es, dem allgemeinen Verfall der regionalen Häuschen, die in vergangenen, vormotorisierten Zeiten ihrem Zweck nach Schutzhäuschen waren, entgegen zu treten. Demnach entscheidet der Ausschuss unter Vorsitz des Ensheimer Bürgermeisters Klaus Kappler nach zwei Kriterien: einmal Ursprünglichkeit und Originalität, wie der stellvertretende Brudermeister Axel Poweleit es erläuterte; zweitens würdigt man die sich für den Erhalt beziehungsweise die Restauration einsetzenden Familien. In diesem Fall war es das Familienoberhaupt selbst: Dieter Fluhr bewerkstelligte die Sanierung nach eigener Aussage von Grund auf weitgehend in Eigenarbeit. Seiner Frau Hanni und den Söhnen Normen und Peter dankend, zeigte er sich bei den Feierlichkeiten zur Preisverleihung am Weinbergshäuschen voller Stolz: Sogar dem Herrn dankte er in ehrlicher Freude.



Das 100 Jahre alte Wingertshäuschen von Dieter Fluhr (Weingut Pilgerhof) in der Weinbergslage „Rosenberg“ in Biebelheim  
Foto: Prof. Dr. Axel Poweleit





*Die Weinbergshäuschen-Prämierung: Stets gut besucht und im Interesse der Öffentlichkeit*

Fluhr hatte das Wingertshäuschen 2000 in einem wenig ursprünglichen Zustand erworben und es in einem knappen halben Jahr restauriert. „Alles mit eigener Kraft“, wie er sagte, mit dem Vorbild des Häuschens, „wie ich es als Bub kennen gelernt habe“. Seither finden dort Veranstaltungen des Biebelheimer „Pilgerhofes“ Fluhr statt. Das vor über 100 Jahren erbaute Häuschen liegt direkt am Jakobs-Pilgerweg, so dass es schon durch den Standort einen besonderen touristischen Wert erhält.

Als „Ort der Geselligkeit“, der „viele Geschichten und Erinnerungen“ bereit hält, umschrieb Weinprinzessin Kathrin Paukner das vor einer Woche sogar noch frisch gestrichene Häuschen. Landrat Ernst Walter Görisch weitete das Lob auf das „großartige Engagement“ der Familie Fluhr sowie deren Köstlichkeiten „in Küche und Keller“ aus und lobte auch die Weinbruderschaft: Mit der Idee des Erhalts und der Wiederinstandsetzung der Wingertshäuschen sei man vor 21 Jahren seiner Zeit voraus gewesen; die Einheit von Wein und Kultur sei erst in

den letzten Jahren in verbreitetes Bewusstsein gelangt.

Mit über 100 Gästen feierte die Familie Fluhr die Prämierung oben im Wingert in geselliger Atmosphäre.

*Der Posaunenchor Kettenheimer Grund verlieh der Weinbergshäuschen-Prämierung eine festliche Note.*

*Foto: Axel Schmitz*



*Rhein Hessischer Dialog zwischen Herbert Engler und Klaus Kappler.*

*Fotos: Prof. Dr. Axel Poweleit*



## Die Eigenständigkeit bleibt

**Deutschsprachige Weinbruderschaften schließen sich zu Verein zusammen**

**Von Wolfgang Bürklen**

OPPENHEIM Als ein Netzwerk für die Zukunft betrachtet sich die Gemeinschaft der Deutschsprachigen Weinbruderschaften (GDW). Über 60 Delegierte von Zusammenschlüssen in Deutschland, Österreich und der Schweiz trafen sich am Wochenende im Oppenheimer Weinbaumuseum, um die GDW rechtskräftig zu gründen.

Bei der Gründungsversammlung verabschiedeten sie eine Satzung und wählten einen Vorstand. Erster Vorsitzender wurde Wolfgang Narjes, zweiter Vorsitzender Otto Schätzel. Als Geschäftsführer wurde Jürgen Fritz bestimmt, Schatzmeister ist Hans Bischof.

„Bisher war es nicht nötig, unsere Gemeinschaft formell als Verein eintragen zu lassen“, erklärte Wolfgang Narjes den Grund für die Vereinsgründung. Durch die gestiegene Zahl an Mitgliedsvereinen, erweiterte Inhalte und Aufgaben sowie durch Gelder, die verwaltet werden müssten, sei der Schritt zur verbesserten Organisation jedoch nötig. Seit knapp 35 Jahren gebe es zwar regelmäßige Treffen mit Vertretern einzelner Bruderschaften, jedoch bisher ohne rechtskräftige Struktur.

Laut Narjes bleiben die fast 50 im Verein beteiligten Bruderschaften in ihrer Arbeit frei und unabhängig: „Sie haben alle ihre eigenen Schwerpunkte und sollen diese auch weiterhin beibehalten. Gemeinsame Ideale und ein Verantwortungsbewusstsein sollen uns aber in Zukunft stärker leiten.“ Der Verein sehe sich dabei als Dachverband, um die Pflege der Weinkultur im deutschsprachigen Raum zu fördern. Die GDW wolle unabhängig, überparteilich und ohne gewinnorientierte Ziele arbeiten.

„Ziel der Gemeinschaft ist es ebenfalls, das bereits vorhandene Netzwerk zwischen den einzelnen Bruderschaften zu professionalisieren und zu stärken“, sagte Schätzel. Bessere

Kommunikation untereinander – durch Seminare oder eine Internetseite – seien wichtig. Der Austausch über aktuelle Themen in Weinbau und Konsum solle intensiviert werden. Die GDW trete dafür ein, Wein mit Kultur zu verbinden und die gebietseigenen Merkmale zu präzisieren. Zudem solle die Diskussion über aktuelle Weinthemen und Tendenzen wie Discounterwein und Globalisierung gefördert werden. „Das Tolle an Weinbruderschaften ist eben, dass dort sowohl Weinproduzenten als auch Konsumenten zusammenkommen“, betonte Schätzel. „Es sind genussorientierte Menschen, die die Weinkultur erhalten und fördern möchten und kein Zechverein.“

### Presstext zur Gründungsversammlung der GDW am 29. September 2007

#### Von Otto Schätzel und Achim Schiff

OPPENHEIM/DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH/SCHWEIZ – Wenn im Deutschen Weinbaumuseum Oppenheim über 60 Delegierte deutschsprachiger Weinbruderschaften zusammenfinden, so treffen sich weinkulturell engagierte Menschen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Und nicht zum ersten Male.

Eine junge Tradition bleibt gewahrt und wird doch neu definiert. Denn seit 1973 im Rheingau erstmals Vertreter regionaler Institutionen zum Informations- und Meinungsaustausch sich einten, existiert eigentlich die Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW). Doch obwohl, im zweijährigen Rhythmus, zu weiteren Tagungen an wechselten Orten geladen wurde, bestand die GDW bislang eher als loser Freundes- und Delegiertenkreis, ohne rechtskräftige Struktur im Innern wie nach Außen.

Von Gründungsversammlung zu sprechen bedeutet im Falle der GDW also nicht, etwas völlig Neues auf den Weg zu bringen. Vielmehr regten Teilnehmer der Wiener Zusammenkunft 2006 an, einer ohnehin höchst lebendigen Interessengemeinschaft zur adäquaten Organisationsform zu verhelfen.

*Der neugewählte  
Vorstand der  
„Gemeinschaft  
Deutschsprachiger  
Weinbruderschaften  
e.V.“ (GDW)  
von links nach*



*rechts: Hans Bischof, Schatzmeister (Weingilde Gallus, Schweiz)  
Otto Schätzel, 2. Vorsitzender (Weinbruderschaft Rheinhessen zu St.  
Katharinen) Wolfgang Narjes, 1. Vorsitzender (Siegerländer  
Weinkonvent) Jürgen Fritz, Geschäftsführer (Geisenheimer Wein-Reimer)*

*Foto: „Der deutsche Weinbau“ / mw*

Schließlich geht es um einen Zusammenschluss von 47 Vereinigungen, davon 43 aus Deutschland, mit insgesamt 6.000 Mitgliedern, die sich für die Weinkultur innerhalb und außerhalb der Weinbauregionen für Weinkultur engagieren.

Die ausgearbeitete Satzung liegt zur Abstimmung vor, der kommissarische Vorstand kann gewählt werden.

Dass der Weinbauminister aus Rheinland-Pfalz, Herr Hendrik Hering die Schirmherrschaft übernahm, der Deutsche Weinbaupräsident Herr Norbert Weber, als Hausherr des Deutschen Weinbaumuseums, das Grußwort für die Delegiertenversammlung spricht und die neue Geschäftsführerin des Deutschen Weinbauinstitutes (DWI), Frau Reule neugierig vorbeischaute, signalisiert die Bedeutung.

#### Um was geht es ?

Es gilt ein vorhandenes Netzwerk zu professionalisieren und somit zeitgemäß zu stärken. Denn ein zunehmend globaleres Weinangebot, Veränderungen der Weinmarktordnung in Europa oder durch unsensible Bebauung bedrohte Kulturlandschaften stellen gewaltige Eingriffe in gewachsene Strukturen dar. Die Pflege von Weinkultur kann sich heute kaum mehr in der gemeinsamen Verkostung ausgewählter Weine erschöpfen.

fen. Auch der elitäre Rückzug auf nachgesagt „gute, alte Zeiten“ hilft nicht weiter. Es gilt „mündig“ ins Geschäft der Geschichte einzugreifen. Weinkultur ist in Weinkreisen längst zur Lebenskultur geworden und unterliegt wie die Lebensweise selbst dem ständigen Wandel.

Es könnte gelingen, aufzuzeigen, dass z.B. Ökonomie und Ökologie im Weinbau keine Widersprüche darstellen und dass Qualitätsbewusstsein bei Erzeugerbetrieben zwar überdurchschnittlichen Einsatz fordert, letztlich aber der einzige Weg ist, der zum Erfolg führt.

Der scheinbar wirtschaftliche Aspekt reift zum ästhetisch-kulturellem Wert. Weil bessere Weine mehr Genuss versprechen, weil rebbestocktes Terrain nicht nur einladend aussieht, sondern Voraussetzung für touristische Wertschöpfung in den Weinbauregionen ist.

Was das Stichwort Globalisierung betrifft, so stehen zwei Aspekte an: Vielfalt in Einheit.

Wein unterscheidet sich nuancenreich von konkurrierenden Getränken. Gerade deshalb sollten die Sinne geschult werden, die geeignet sind, die feinen Unterschiede wahrzunehmen. Die Anbauggebiete des deutschsprachigen Raums sind dann wortwörtlich einmalig und unverwechselbar, wenn sie sich ihres Eigensinns und ihrer Stärken bewusst werden. Beste Ausbildung der Winzer bleibt die Basis und ist gegeben. Zur önologischen Kompetenz muss kommunikativer und kultureller Sachverstand treten. Gerade in diesem Sektor könnte die GDW vorbildlich mitwirken.

Viele Mitgliedergruppen, ob sie nun Gilde, Orden, Bruderschaft oder auch Schwesternschaft heißen, rekrutieren sich aus ambitionierten Liebhabern auch außerhalb traditioneller Anbauggebiete. Werden sie in die Wertedebatte dank des Dachverbandes eingebunden, können sie als Botschafter gemeinsamer Ziele auftreten. Ein weinkulturelles Netzwerk soll intakt gehalten und weiter entwickelt werden.

Solidarität ist gesichert, wenn sich die auch weiterhin durch freundschaftliche Beziehungen definierte Gemeinschaft im Schulterschluss weinkulturellen Themen stellt. Ein wirkliches und wirksames Forum reift, wo Weinbrüder in Krems wie in Berlin, Schweizer Weinbrüder wie niedersächsische „Weinfreunde“ sich im Rahmen ihrer spezifischen Aktivitäten im

Turnus der Treffen auf Diskussionsfelder konzentrieren. Dann kann die GDW zu offenen Fragen Stellung beziehen und sich auch in überregionalen Medien Gehör verschaffen. Sozio-kulturelle Zusammenhänge wie „Heimat im globalen Dorf“ oder „Weinkultur versus Alkoholismus“ sind ebenso „angesagte“ Diskussionsfelder wie klassisch ästhetische: z.B. „Welchen Beitrag leistet der Wein zur (deutschen) Literatur“ oder „wie können Herkünfte schmeckbar werden.“

Der Auseinandersetzung würdig ist auch die Frage, ob internationales Recht noch regionale Kultur schützt ... Eine organisatorisch gefestigte „Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften“ kann die Öffentlichkeit als Partner gewinnen. Sie ist nicht wie gebietsgebundene Weinwerbung vom Diktat des Erfolges abhängig. Ebenso wenig lässt sie sich in Sachzwänge der Weinbaupolitik involvieren.

Sie darf sich am „Bleibenden im Wandel“ orientierend, der Zukunft zugewandt artikulieren. Von Ideologien unbehelligt, vom pflichtbewussten Kalkül etablierter Verbände unbelastet, kann die partnerschaftliche organisierte GDW unabhängig und überparteilich arbeiten.

Das ist ihr Vorteil. Den wird sie nutzen. Der Forumcharakter gestattet im Wortwechsel, eingeschliffene Gedanken zu entgrenzen. Der Forumcharakter erlaubt weiterführende, sachgemäße Diskussionen durch Kontakt. Vom gemeinsamen Ziel inspiriert, finden Wahlverwandte zur Aussage.

Die Vokabel „Bruderschaften“ mag Burschenherrlichkeit und Trinkgelüste andeuten.

Genau das Gegenteil strebt der neue, gefestigte Verbund an. Offenheit für Menschen, die weiterhin Genießen möchten, statt nur zu konsumieren. Handelnd Anteil nehmen wollen alle 47, bislang in der GDW organisierten Gruppen.

Selbst wenn sich die kollektive Tat vielleicht nur auf das Mitreden beschränkt, so ist es allemal besser als einsam im eigenen Saft seines „Weinparadieses“ zu schmoren.

## Das große Fest des rheinhessischen Weines

Feierlicher Höhepunkt zum gemeinsamen Feiern,  
Genießen und Entspannen

Von Frank Doka

**D**er wahrlich festliche Abend zum gemeinsamen Feiern, Genießen und Entspannen fand diesmal in der Sängersalle, der guten Stube von Saulheim, statt. Die Halle wurde 1904 im Stil des Barock erbaut und imponiert durch ihre Größe und ihre eindrucksvolle Holzdachkonstruktion. Die schweren Kronleuchter tauchen den Saal in einen festlichen Glanz. Unterhalten wird das Gebäude privat vom Sängerverein Liederkranz. Eine Unterstützung von Seiten der Gemeinde gibt es nicht.

Das traditionelle Herbstfest ist unbestritten der Höhepunkt im Jahresablauf und beschließt zusammen mit dem im November folgenden Weinkulturseminar den Jahreskulturkreis des Jahresthemas der Weinbruderschaft.

Dieses große Fest des rheinhessischen Weines stand diesmal im Denken und Danken an bzw. für einen großen Jahrgang 2007, der in den Kellern der rheinhessischen Winzer heranreift. Dies betonte Brudermeister Otto Schätzel in seiner Ansprache.

Die Weinprobe moderierten die ehemalige Deutsche Weinkönigin Simone Renth-Queins und Kellermeister Bruderrat Frank Doka. Im Mit Ausnahme der Tischweine und Sekt wurden Rahmen des Jahresmottos nur Weine der Rebsorten Silvaner und Portugieser der „Selection Rheinhessen“ vorgestellt, die seit 15 Jahren erfolgreich rheinhessische Spitzenweine bekannt macht. Dabei wurde deutlich, wie hoch das Niveau der Weine in Rheinhessen mittlerweile geworden ist. Diese Weinprobe zeigte deutlich: die Rebsorten Silvaner und Portugieser haben wahrlich kein Mauerblümchendasein verdient!

Kulinarisch verwöhnte Jutta Fröhlich aus Niederwiesen mit ihrem bestens komponierten, herbstlichen „Vier-Gänge-Menü Musicale“. Musikalisch sorgte das Vokalquartett „NACK-TETT“, das Weinbruder Volker Funk um sich scharte, für eine gelungene Unterhaltung und präsentierte eine bunte Mischung

*Musikalisch sorgte  
das „NACK-TETT“ für eine  
gelungene Unterhaltung*



*Die amtierende Rheinhessische Weinkönigin  
Stefanie Ohl beim traditionellen Grußwort*

*Fotos: Ulrich Unger*

aus Chansons, Musical und Pop: The Rose – California Dreaming – Scarborough Fair – Streets of London – Morning has broken – Medley aus den Musicals „Hello Dolly“, „Mame“, „A Chorus Line“ und „The Lion King“ – Moulin Rouge – Irische Segenswünsche – As time goes by u.v.a.

Die Mitwirkenden unter der Leitung von Weinbruder Volker Funk sind: Marion Laubersheimer (Sopran und Alt), Constanze Funk (Sopran und Alt), Volker Funk (Tenor und Pianist), Jürgen Steinmann (Bass).

Die Sängerinnen und Sänger wirken auch im Gesangverein 1845 e.V. Nack mit und wohnen dort alle in der gleichen Straße.

Repertoire: Balladen, Französische Chansons, Schlager, Pop, Musical, Filmmusik und Folklore.

### **Anmerkung der Redaktion:**

Die Idee zur Edition „La Reina“ hatte Simone Renth nach ihrer Wahl zur rheinhessischen Weinkönigin 1998/99. Damals wusste sie noch nicht, dass sie ein Jahr später als Deutsche Weinkönigin deutsche Weine in vielen Ländern der Welt präsentieren würde.

Die Idee zum Namen „La Reina“ entstand aus ihrer Verbundenheit zu Chile und der spanischen Sprache. Das Studium in

Geisenheim führte sie, ihrer Faszination für Lateinamerika folgend, nach Chile zur Bodega Bellavista.

Die Edition „La Reina“ mit der ausgefallenen Ausstattung wurde geschaffen, um etwas Anspruchsvolles und Dauerhaftes zu beginnen. Ausgewählte Weine des jeweiligen Jahrgangs tragen daher diesen besonderen Namen.

### **Ansprache zum Herbstfest 2007**

**am 3. November 2007 in der Sangerhalle von Saulheim  
(Auszug)**

**Von Brudermeister Otto Schätzel**

**Sehr geehrte Damen, verehrte Ehrengäste, sehr verehrte Weinmajestat Stefanie Ohl, sehr geehrte ehemalige Deutsche Weinkönigin Frau Simone Renth-Queins, sehr geehrter EBR Friedrich Kurz, sehr geehrter Herr Kollege Theo Jung, heute abend in der Funktion als VG-Rat von Wörrstadt, aber insbesondere als stolzer Saulheimer, sehr geehrte Damen und Herren vom Vocal-Quartett, geführt von Weinbruder Funk, liebe Weinbrüder aus Nah und Fern.**

**H**erzlich willkommen zum traditionellen Herbstfest der Weinbruderschaft Rheinhessen, herzlich willkommen zu unserem großen Fest des rheinhessischen Weines im Denken und Danken an bzw. für einen großen Jahrgang 2007, der in den Kellern unserer Winzer heranreift.

Es soll ein festlicher Abend werden an einem traditionellen Weinort in traditionellen Räumlichkeiten, mit ausgesuchten Selectionsweinen, kombiniert mit einem herbstlichen Menü und musikalisch begleitet mit passender Musik, unseres Weinbruders Funk und seinem Quartett und kompetent moderiert von Frau Simone Renth.

Bereits 1989 feierte die WBS schon einmal an diesem Ort ihr Herbstfest. Es wurde ein „lustiger Abend“, so steht es in der Festschrift.

Der heutige Abend steht wieder unter der bewährten Regie unseres Kellermeisters Frank Doka, der nicht nur das Pro-

gramm geplant, das Drehbuch geschrieben und viele Details zusammengeführt hat, sondern mit seiner lieben Frau und seiner Familie für heute Abend alles vorbereitet hat. Insbesondere der Tischschmuck trägt die geschmackvolle Handschrift seiner Frau.

Ihm danke ich, seiner Frau und seiner Familie, sowie allen Helfern ganz herzlich für das nicht leichte Engagement.

Das Herbstfest ist unbestritten der Höhepunkt im Jahresablauf und beschließt zusammen mit dem Weinkulturseminar, das am 24. November wieder in Oppenheim stattfindet, den Jahreskulturkreis unseres Jahresthemas.

**2007 lautet unser Jahresthema:**

**„Portugieser und Silvaner – Sinnbilder für rheinhessische Weinkultur“.**

Wie ein roter Faden durchzog dieses Thema unsere Veranstaltungen in diesem Jahr.

Portugieser und Silvaner sind typische, wie man in Fachkreisen sagt, „autochthone“, d.h. authentische, echte Rebsorten für Rheinhessen. Gerade im Zeitalter der Globalisierung ist es wichtig sich auf Kernkompetenzen, auf den „Markenkern“ auf Besonderheiten zu konzentrieren, um sich als Region zu profilieren, d.h., um zu versuchen sich von anderen Regionen abzusetzen, sich hervorzuheben. ...

Wer am letzten Wochenende an der gelungenen und stilvollen Präsentation des Mainzer Weinforums im Museum für antike Schifffahrt teilgenommen hat, erhielt einen nachhaltigen Eindruck von der Kompetenz rheinhessischer Winzer, von den Ressourcen und Möglichkeiten gerade der meist unterschätzten Rebsorten wie Portugieser und Silvaner. Kein anderes Anbaugebiet in Deutschland verfügt über so große Flächen in guten Lagen von Portugieser- (1.700 ha) und Silvanerreben (2.600 ha).

Die Weinbruderschaft Rheinhessen möchte mit den Jahresthemen Akzente setzen, nach vorne schauen, sensibilisieren, vielleicht auch etwas provozieren, in jedem Falle zum Nachdenken aufrufen, wachrutteln und vor allem auffordern sich mit Rheinhessens Chancen zu befassen, an der Weinkultur mitzuwirken und mit den Menschen sich für unsere Region zu engagieren.



Unser Herbstfest steht unter dem Anspruch des ganzheitlichen Genusses, des harmonischen Beisammenseins, wo man gemeinsam genießt, erlebt und sich versteht.

Es ist ein Fest ganz im Sinne unseres Bruderschaftsliedes wo es heißt: „Weltenschmerz heilt in Rheinhessen, guter Wein und gutes Essen, weil es Leib und Seel' zusammenhält“.

Des halb grüßen wir uns mit unserem Wahlspruch **In vino salvatio**, weil wir überzeugt davon sind, dass der Wein gut für uns ist und uns von den Bedrängnissen des Lebens befreien kann.

Das Herbstfest dient aber auch dazu, quasi „als Erntedankfest“ des eingebrachten Jahrgangs zu gedenken:

„Der 2007er gärt in vollen Fässern“, will sagen: es war gut und auch reichlich!

Der 2007er ist mit allen Eigenschaften ausgestattet, die ein guter deutscher Wein braucht, um auf dem Weltmarkt zu bestehen ...

Der 2007er hat uns alle überrascht und uns allen ein Schnäppchen geschlagen:

Vom frühesten Austrieb im sommerlichen April, über früheste Rebbblüte Ende Mai/Anfang Juni bis hin zu den längsten Reifephasen von 120 Tagen bis Mitte und Ende Oktober.

Das alles bei ruhigem goldenem Herbstwetter mit sonnigen Tagen und kühlen Nächten fast bis Anfang November.

All das sind Zufallsereignisse, die man weniger auf das Konto Klimaveränderungen als auf das Thema Gottesfügung buchen sollte und erkennen darf, dass Winzer allen Grund haben zu danken. ...

**Fazit:**

**2007 einzigartige Terroir geprägte, herkunftsgeprägte Weißweine und gute Rote!**

Lassen Sie mich zum Ende hin einen kurzen weinkulturellen Rückblick nehmen und gleichzeitig einen Ausblick wagen.

2007 hatten wir tolle und vor allem gelungene, hochwertige Veranstaltungen.

Das Frühlingsfest mit der Aufnahme von mehr als 20 Weinbrüdern und vor allem mit langen aber berechtigten Diskussionen und schließlich mit der Erkenntnis, dass Weinkultur in

Rheinhessen längst keine Männerdomäne mehr ist sondern eine Herzensangelegenheit von vielen Menschen werden muss.

Wir kommen im Zeitalter der Gleichberechtigung gar nicht mehr darum herum die WBS Rheinhessen auch für Frauen zu öffnen. ...

**2008 wird unter dem Motto:**

**„Rheinhessen im Dialog mit der Weinkultur“**

stehen.

Es ist ein Einklinken in den Rheinhessen-Entwicklungsplan, in dem unsere Region als eine der dynamischsten Weinregionen in Europa gesehen wird und wir weinkulturell daran mitwirken möchten.

Die WBS wird 2008 erstmals einen Weinkulturpreis verleihen und somit weinkulturelle engagierte Menschen ehren.

Wir wollen künftig noch mehr mitwirken an der Faszination für rheinhessische Weine und für die rheinhessische Kulturlandschaft.

Wir wollen mithelfen, die momentane Aufbruchsstimmung zu stärken und zu stabilisieren und Unkenrufer, Zweifler, Pessimisten und Bedenkenträger überzeugen, dass Rheinhessen insgesamt auf einem sehr guten Weg ist. Wer etwas verändern will muss bereit sein die Zukunft zu gestalten.

Natürlich müssen wir auch das eine oder andere aufgeben. Wir müssen den Mut haben Zöpfe abzuschneiden sonst werden wir vielleicht verlieren, was wir eigentlich bewahren wollten.

Mit diesen Gedanken komme ich zurück zum eigentlichen Anlass unseres Zusammenseins:

**Gemeinsam feiern, gemeinsam genießen,  
zur Ruhe kommen, abschalten und gelöst sein.**

Das wünsche ich uns allen heute Abend und eröffne das Herbstfest 2007 mit unserem Wahlspruch

**In vino salvatio!**

Nun freue ich mich auf das Grußwort des rheinhessischen Weinkönigin Stefanie Ohl aus Sulzheim.



*Ein sehr unterhaltsames und professionelles Moderatorenteam: Simone Renth, ehemalige Deutsche Weinkönigin, und Frank Doka, Bruderrat und Kellermeister*

*Die geräumige Sängershalle war der passende Rahmen für das feierliche Herbstfest – das große Fest des rhein-hessischen Weines  
Fotos: Ulrich Unger*



**Weinprobe zum Herbstfest der Weinbruderschaft Rheinhessen in der Sängershalle in Saulheim**

**am 03. November 2007**

**Moderation: Simone Renth und Frank Doka**

**Zur Begrüßung**

2006er Riesling Sekt extra trocken  
Wgt. Landgraf, Saulheim

**Tischweine**

2006er Riesling Spätlese trocken  
Wgt. Schnabel, Saulheim

2006er Spätburgunder trocken  
Wgt. Thörle, Saulheim

**Kulinarische Weinprobe Portugieser und Silvaner Selection Rheinhessen**

Steinpilzrahmsuppe mit Kräutercroutons

2006er Silvaner Selection trocken  
Wgt. Thörle, Saulheim

Winterliches Salatbukett mit Sesamöl-Vinaigrette an Lachs & Zander im Spimatmantel auf Limonensauce dazu ein mit Garnelen gefülltes Wan-Tan-Körbchen

2006er Silvaner Selection trocken  
Wgt. Steitz, Stein-Bockenheim

2006er Silvaner Selection trocken  
Wgt. Michel-Pfannebecker, Flornborn

Rehroulade aus der Keule gefüllt mit Maronen-Kräuterfarce an Rotwein-Schalottensauce dazu Serviettenknödelscheiben und gefüllte Wirsingknöpfe

2004er Portugieser Selection trocken  
Wgt. Gallé, Flonheim

2005er Portugieser Selection trocken  
Wgt. Stauffer, Flornborn

Panna Cotta-Terrine auf lauwarmem Zwetschgenragout dazu Schokoladen-Lebkuchenmousse in der Mandelhippe

2002er Silvaner Eiswein  
Wgt. Renth, Schwabenheim

**Zum Ausklang**

2003er Sylvaner Barrique  
Wgt. Teschke, St. Laurentziberg

## Mit facettenreichen Themen wieder am Puls der Zeit

Weinbau im Zeichen des Klimawandels und Weinkulturlandschaft Rheinhessen

Von Joachim Schiff

**B**ereits zum 14. Male lud die Weinbruderschaft Rheinhessen zu Sankt Katharinen zum Weinkulturseminar und etabliert damit eine ehrgeizige Veranstaltung, die bundesweit keine vergleichbare Gruppe anbieten kann.

Zwar rückte das Leitwort „**Silvaner und Portugieser als Sinnbilder Rheinhessens**“ angesichts der Referate zum Klimawandel und zur von Wein und Tourismus geprägten Entwicklung etwas in den Hintergrund, doch blieben die in der Öffentlichkeit oft unterschätzten Botschafter der Region präsent.

Kathrin Saaler vom gastgebenden DLR moderierte mit informierender Unterhaltsamkeit eine literarische Degustation, die mit hochdekorierter Vielfalt unterstich, dass Rheinhessens önologischer Aufbruch längst vollzogen ist. Auch die feinsinnige Mundartdichtung von Manuela Rimbach-Sator, Pfarrerin zu St. Katharinen, plädiert augenzwinkernd für hiesige Mentalität.

Der gesellige Abschluss des akademisch geprägten Forums erwies sich deshalb durchaus als Höhepunkt, da sinnlich nachvollziehbar wurde, was zuvor zu sinnstiftenden Worten fand.

Der erste Hauptreferent, Prof. Dr. Manfred Stock vom Potsdamer Institut für Klimafolgenforschung, führte die idealistische Debatte auf physikalisch messbare Größen zurück. An Zusammenhängen zwischen globaler Kohlendioxid-Emission und registrierter Erderwärmung bestehe wissenschaftlich betrachtet kein Zweifel. Auch die Rolle der Treibhausgase und Stickoxyde sei unbestritten.

Vehement entkräftete er Versuche, die „drohende Katastrophe“ mit normalen Schwankungen im Verlauf der Erdgeschichte zu erklären. Viel zu dramatisch seien Daten heute, um mit nachgewiesenen lokalen Wärmeperioden im Mittelalter Vergleiche zuzulassen. Stock führte quasi dokumentari-

schen Berichte der Medien ad absurdum, welche die Verhältnisse des 14. Jahrhunderts auf gegenwärtige Prozesse übertragen.

Klimawandel sei kein Schicksal, sondern Gestaltungsaufgabe. Freilich profitieren mitteleuropäische Winzer derzeit von mehr Sonnenschein. Es spricht vieles dafür, dass in nördlichen Landstrichen, wo einst Reben blühten, Weinbau wieder möglich werde. Diesem kurzfristigem Erfolg, ohnehin durch Trockenschäden und wachsender Schädlingsbelastung in Frage gestellt, stehe aber in keinem Vergleich zu den Szenarien, die ein „Business as usual“ herauf beschwören.

Es mag noch Jahrhunderte dauern, bis der gehobene Meeresspiegel das Gesicht der Welt so sehr verändert, dass heutige Hafenstädte mit Atlantis zu vergleichen wären. Doch wenn nichts geschieht, sind heiße Sommer wie der 2003 bald normal und werden zur Mitte des Jahrhunderts als kühl empfunden. Am Umdenken, das sich freilich im Energiebewusstsein des Einzelnen wie der Gesellschaft verwirkliche, führe kein Weg vorbei, damit im trägen Prinzip des Klimas Risiken kalkulierbar bleiben.

Für den Weinbau deute sich jetzt schon an, dass frühe Reife das Frostrisiko erhöhe. Dass der rapide Anstieg von „Tropennächten“ mit über 20 Grad C Hitzeschäden begünstigt und dass im Umkehrschluss in naher Zukunft an die Rarität „Eiswein“ kaum mehr zu denken wäre, sei unvermeidbar, wenn nicht ad hoc gehandelt werde.



*Grußworte der Weinkönigin Stefanie Ohl.*

*Fotos: Prof. Dr. Axel Poweleit*

*Brudermeister Otto Schätzel eröffnet das Weinkulturseminar vor den interessierten Teilnehmern.*



Vom Auditorium befragt, zeigte sich der Klimaforscher zusehends vorsichtiger, dass nach guten Kontakten seines Institutes zur Bundesregierung eine notwendige, internationale Vernetzung möglich sei. „Es kann gelingen, Sünder wie die USA oder China mit ins Boot zu holen“, um eine Erwärmung über 2 Grad zu verhindern, weil sonst irreparable weltwirtschaftliche Schäden eintreten. „Letztlich profitiert nur, wer engagiert die Katastrophe zu vermeiden hilft“, suchte Stock das ökologische Primat mit ökonomischem Kalkül zu einen.

Im zweiten Hauptreferat skizzierte Dipl. Betriebswirtin Andrea Springmann von der Stuttgarter Agentur „Projekt M“ mit einem leidenschaftlichen Plädoyer für das „Erlebnis Wein- kulturlandschaft Rheinhessen“ Umriss einer möglichen Erfolgsgeschichte. Fraglos ist önologische Kompetenz hier zu



Die Referenten des diesjährigen Weinkulturseminars (v.l.n.r. WB Hans Eberhard von Graevenitz, BR Hans-Günther Kissinger, Andrea Springmann, Weinkönigin Stefanie Ohl, BM Otto Schätzel, Prof. Dr. Manfred Stock).

Foto: Prof. Dr. Axel Poweleit

Hause. Unbestritten bietet die Kulturlandschaft sanfter Hügel, vom Rhein umschlossen, jene Reize, die Touristen locken könnten. Jenseits weinseliger Romantik eröffnet sich ein Terrain, wie geschaffen für Biker oder Wanderer, weil die Wege von der pulsierenden Metropole zum Naturidyll kurz sind oder weil mannigfaltig Historie gegenwärtig plaudert: Von der keltisch – römischen Antike bis zu Ausstellungen in

wiederentdeckten Kreuzgewölben, die pragmatisch einst für Kühe errichtet wurden. Die Spurensuche im „Rheinknie“ lohnt für den, der etwas zu finden vermag.

Ehrgeizig heftet sich die Marketing-Fachfrau aus Baden auf ihre Fahnen, dass Rheinhessen etwas zu bieten hat. Sie setzt auf das Miteinander von Menschen und Orten, auf Winzer und ihre Weine, auf Vernetzung der Chancen.

Doch ist diese Partnerschaft in der Sache gegeben, solange sich eine „Provinz“ der eigenen Historie unbewusst bleibt? Die Frage wurde aus dem Auditorium gestellt, blieb aber schuldlos unbeantwortet. Anders ausgedrückt: Nur wer sich selbst gefunden hat, kann sich erfolgsversprechend zum Markt tragen, weil er sich nicht verkaufen muss. Eine konstruktiv kritische Stimme wie die Weinbruderschaft sollte die

Chance nutzen intelligente Marketingkonzepte mit erlebbarem Gehalt anzureichern. Denn die Reihung optimistischer Begriffe wie „Erlebnis“ oder „Synergie“, wie „bezauberndes Flair“ oder „gastronomische Eigenart“ tastet so lange im Dunkel, wie die Worte nicht durch Taten umgesetzt



werden. Sicher trifft eine Pauschalverurteilung kaum zu, die Gastfreundschaft nur an der Rheinfront ortet. Selbstverständlich ist beispielsweise das aufstrebende Flörsheim-Dalsheim der Festspielstadt Oppenheim weit voraus, trotz der einmaligen Katharinenkirche und des Untergrundes. Klar sind offene Erzeugerbetriebe ansprechbarer als geschlossene Höfe. Kulturbotschafter werden ausgebildet, laden zu „Events“. Doch wer die Angebote wahrnimmt, weiß keiner so genau. Der Tellerrand ist klein, ein Leichtes, ihn zu überspringen. Andrea Springmann vertritt die optimistische These, dass die Region den ersten Platz bezüglich touristischer Publikumsgunst bundesweit erobern könnte. Bereits heute blickten Winzer anderer Anbaugelände neidvoll auf den „Landstrich in Aufbruchstimmung“.

Fast antiquiert, aber dennoch erfrischend neutral mutete der Vortrag des Mainzer Weinbruders Hans Eberhard von Graevenitz an, der zu einem Streifzug durch die Geschichte deutschen Weinbaus bat. Sein Quellenstudium setzte Blitzlichter auf die Weinqualität durch acht Jahrhunderte. Es zeigte sich, dass Kriege weniger Einfluss haben als erwartet. Wenn indes die jüngste Vergangenheit bis hin zur Gegenwart mit großen Jahrgängen aufwartet, während die Epoche der „kleinen Eiszeit“ vielfach Missernten verursachte – so schließt sich der Kreis. Prof. Stocks Thesen zum Klimawandel finden sich ebenso illustriert wie das erfolgreiche Bemühen von Winzern, kulturellen Schiefen zu trotzen, sofern sie die Natur als Partner achten.

Zum kleinen Jubiläum 2008 wünscht sich Brudermeister Otto Schätzel noch mehr Zuhörer.

Duett von Bruderrat Hans-Günther Kissinger und Pfarrerin Manuela Rimbschator



Der Klimawandel erfolgt bereits nachweislich, so die Ausführungen des Referenten Prof. Dr. Manfred Stock.

Fotos: Prof. Dr. Axel Poweleit

## Blick in die Presse

Von Klaus W. Grundstein

**A**uch im Laufe des Jahres 2007 haben wir wieder eifrig beobachtet, ob bzw. wie die Medien über unsere Weinbruderschaft berichteten. Ein bisschen mehr Resonanz wünschten wir uns schon.

Wir freuen uns jedoch immer sehr, wenn über unsere Veranstaltungen oder auch über Mitglieder berichtet wird, wenn diese im Sinne unserer Weinbruderschaft weinkulturell tätig sind. So auch unser neues Bruderratsmitglied, der promovierte Historiker und Essenheimer Winzer, Dr. Andreas Wagner, der in seinem spannenden, lesenswerten Rheinhessen-Weinkrimi „Herbstblut“ als Erstlingswerk über einen Mord mitten in der Weinlese schreibt.

In 2007 interessierte besonders die Resonanz zur Möglichkeit, dass Frauen in Zukunft unserer Weinbruderschaft beitreten können. Und bezogen auf unserer Jahresmotto „**Silvaner und Portugieser Sinnbilder Rheinhessens**“ haben wir auch verfolgt, was über diese beiden Rebsorten zu lesen, zu hören, zu sehen – aber auch zu probieren und zu schmecken war.

### Hier ein paar Zitate:

„**Die Zeit ist reif für den Silvaner**“ findet Ferdinand Erbgraf zu Castell-Castell. In der Kategorie „Premiumweine“ ab 13 % Alkohol sind das optimale Essensbegleiter (Manager-Magazin Heft 5/2007 Kolumne „Besser als ihr Ruf – Die oft übel beleumundete Rebsorte Silvaner feiert ein Comeback und avanciert zur Modetraube“). Im WDR/TV bei „Servicezeit Essen und Trinken“ erfahren wir: Ein Silvaner (der in der Schweiz Johannisberger heißt) ist optimal zu Bratkartoffeln auf italienische Art. Dirk Maus serviert zum frischen Silvaner ein Carpaccio vom Kamerunschaf mit Brennesselsalat. Das hört sich exotisch an – kommt aber aus Deutschland. Die Schafe werden im Hunsrück gezüchtet. Zu Kräutern passt ein Silvaner immer. Dazu ist auch ein Carpaccio vom Rind mit Pesto denkbar.

**Was kommt, wenn der Riesling-Boom geht?** Als möglicher neuer Exportchlagere: der Silvaner. Denn zum Riesling gibt es kaum eine bes-

sere Weißwein-Alternative.“ (Stephan Reinhart, Süddeutsche Zeitung, 4. Oktober 2007)

„**Silvaner aus Rheinhessen ist ein Universalist, der praktisch unter allen Bedingungen eine gute Figur abgibt**“.

(Cornelius und Fabian Lange, STERN 20/2007)

„**Man sollte Rheinhessen in Silvanien umbtaufen**“.

(Sepp Wejwar, wein.pur 04/07)

Über „**Junge Winzertalente**“ lesen wir unter in Vinum/Alles über WEIN, Ausgabe Juni 2007, „Crazy Winemaking in Gau-Algesheim“:

**Michael Teschke ist kein normaler Winzer:** Er bezeichnet sich selbst als Freak, kam über die Armee zum Weinmachen und setzt dabei ausge rechnet mit Sylvaner und Portugieser auf zwei Rebsorten, die mancher Weinfreund schon als mega-out abgeschrieben hatte.

*Der glückliche Gewinner des Vinum-Rotweinpreises, Weinbruder Wilfried Espenschied, mit seinem prämierten Blauen Portugieser S.*

*Foto: Axel Schmitz*

Die **Portugieserrebe** wird gewürdigt in „Das Weinblatt der Rhein-Main-Presse vom 09. Mai 2007“:

**Blauer Portugieser – eine lange verkannte Rebsorte.** Aus den Trauben lassen sich charaktervolle dichte Rotweine herstellen. In Rheinhessen seit dem 19. Jahrhundert verbreitet.

**Ganz besonders freute uns die Nachricht:**

„**Erfolg mit unterschätzter Rebsorte – Portugieser aus dem Uffhofener Espenhof mit Deutschem Rotweinpreis ausgezeichnet**“.

Mit einem blauen Portugieser S aus dem Jahrgang 2005 aus dem Flonheimer Geisterberg gewann unser Weinbruder Wilfried Espenschied vom Weingut Espenhof in Flonheim-Uffhofen den begehrten Rotweinpreis, den die Fachzeitschrift „Vinum“ vergibt. Der edle Tropfen siegte in der Kategorie „Unterschätzte Klassiker“. Weinbruder Wilfried Espenschied meinte bei der Preisverleihung am 17. November 2007 in Ettlingen: „Ich nehme diesen Preis gerne an – für den Portugieser und für Rheinhessen“.



Wilfried Espenschieds 2006er Flonheimer Binger Berg Silvaner Qualitätswein trocken ist der Siegerwein 2007 des Wettbewerbs „Der Beste Schoppen“ in Rheinhessen in der Silvaner-Kategorie.

Jetzt noch ein paar Pressesplitter zum Thema „**Frauen in der Weinbruderschaft Rheinhessen**“. Das griff auch die (Wein-) Zeitschrift „selection“ in Heft 4 Winter 07/08 auf mit der Überschrift:

„**Weinbruderschaft Rheinhessen vor „epochalem“ Schritt – Gruppenbild ohne Damen**“. Chefredakteur Peter Cech schließt mit der Frage „Nennen sich dann die weiblichen Mitglieder „Weinschwestern“? Eine Antwort darauf gab es nicht. Also – warten wir's ab!

Sogar im Newsletter Juli 2007 des Fränkischen Weinbauverbandes e. V. wurde über die anstehende Veränderung unserer Weinbruderschaft berichtet. Überschrift:

„**Fällt die Grenze?**“

Dabei wird deutlich: die Rheinhessen wollen Reformen, die Pfälzer Weinbrüder wollen unter sich bleiben! Dass die Mitgliedschaft von Frauen für die Pfälzer kein Thema ist, war auch unter „Blickpunkt“ in der Rheinpfalz Südwest vom 08. Mai 2007 zu lesen. Titelzeile:

„**Pfälzer Weinbrüder wollen keine Schwestern. Schumann: Kein Bedarf – Schätzel: mit Fachfrauen statt Vereinigung zechender Männer**“.

Dr. Fritz Schumann, der Ordensmeister der Weinbruderschaft der Pfalz, glaubt sogar, dass die Rheinhessen von ihrem Vorsitzenden unter Druck gesetzt wurden und merkt an:

„Otto Schätzel hat der Bruderschaft damit gedroht, sein Amt niederzulegen.“ Die Weinbruderschaft der Pfalz hat nicht vor an ihrer traditionellen Männerdomäne zu rütteln und wird wohl weiterhin statutengemäß ein Zusammenschluss weinverständiger Männer bleiben, die den Pfälzer Schoppen ehren und die Weinkultur fördern wollen.

DER DEUTSCHE WEINBAU bemerkt im Heft 10/2007 bei „**Inhalt/schon gehört – Liebe Leser**“

Liebe Leser,

oder – aus aktuellem Anlass – liebe Brüder und Schwestern. Geradezu Revolutionäres nämlich hat sich in Rheinhessen ereignet. Dort konnte

Weinbruder Otto Schätzel durchsetzen, dass nun auch Schwestern der Weinbruderschaft beitreten dürfen, um sie tatkräftig zu unterstützen. Bei den benachbarten Pfälzer Weinbrüdern kam dieses Zugeständnis an die Weiblichkeit, das immerhin 12 Jahre der Umsetzung benötigte, gar nicht gut an. Wir in der Redaktion haben die Nachricht mit heiterer Gelassenheit vernommen und sind der Meinung, dass der überwiegende Teil der Weinfreunde die Diskussion ebenso entspannt sieht.

**Zum Thema einige Anmerkungen aus dem Internet:**

**Neu: Frauen in der Weinbruderschaft willkommen**

Von Stefanie Berg | 8. Mai 2007 | 09:26

Na endlich: Frauen können ab 2008 Mitglied in der Weinbruderschaft Rheinhessen werden. Die offene Abstimmung brachte es zutage: 68 Männer waren dafür, 41 stimmten dagegen und sechs enthielten sich. Mann munkelte später, in einer geheimen Abstimmung wäre das Ergebnis bestimmt anders ausgefallen. So fiel aber dank einsichtiger „Jungs“ eine der letzten Männerbastionen in unserem Land...

Die Entscheidung „pro Frauen“ ging natürlich nicht ohne handfesten Widerstand über die Bühne. So gab Weinbruder Horst Schwörer, einer der Mitbegründer der Weinbruderschaft Rheinhessen, zu bedenken: „Wir haben eine Weinbruderschaft 1970 gegründet und dabei soll es bleiben. Parallel dazu schlage ich vor, eine Weinschwesternschaft ins Leben zu rufen.“ Und ein anderer Bruder beschwor: „Ich bin Mitglied in der Bruderschaft geworden, weil ich das Bedürfnis habe, unter Männern zu sein. Die Geschlechter verhalten sich nun mal anders, wenn sie getrennt sind. Wir haben eine Männeridentität und darauf bin ich stolz – meinetwegen bin ich die Alice Schwarzer der Weinbruderschaft.“ Anscheinend hat er vergessen, dass Alice Schwarzer sich für Gleichberechtigung und so gar nicht für Ausgrenzung stark macht. Wie dem auch sei – die Weinschwestern sind dank der 68 Ja-Stimmer nun willkommen

Von olivia kroth | 15. Mai 2007 | 08:33

Ich bezweifle, ob es so interessant wäre für Frauen, an einer Weinbruderschaft teilzunehmen. Viele beduselte, weinselige Männer auf einen Haufen? Das muss doch nicht sein. Sollen sie ruhig unter sich bleiben, die weintrinkenden Herren.

Zu finden unter: [www.frau.germanblogs.de](http://www.frau.germanblogs.de)

Zum Thema „Klimawandel“ noch folgende Ergänzung:  
Nach Aussage des Deutschen Wetterdienstes (DWD) vom 12.12.07 lässt der Klimawandel weiße Weihnachten in Deutschland immer seltener werden. „Genauso wie die Winter milder werden, nimmt die Zahl der Winter mit Schnee langsam ab und damit auch die Wahrscheinlichkeit, dass am 24. Dezember Schnee fällt oder liegt.“



Abdruck aus „Der Feinschmecker 8/2007“ mit freundlicher Genehmigung:

### Wein Aktuell

Riesling liegt im Trend. Der deutsche Klassiker scheint zum internationalen Modewein zu avancieren wie einst Gavi und neuerdings Viognier. Aber die rassige Säure des Exportschlagers ist nicht Jedermanns Sache. Darum verwundert es nur auf den ersten Blick, wenn der renommierte Riesling-Herold Ernst Loosen, Chef der Weingüter Dr. Loosen (Bernkastel, Mosel) und J. L. Wolf (Wachenheim, Pfalz), versucht, amerikanischen Sommeliers und Weinhändlern auf einer Deutschlandtour den Silvaner schmackhaft zu machen. Keine einfache Aufgabe. Denn der hierzulande vielfach kultivierte Weißwein kann nicht – wie der edle Riesling – mit üppigem Bukett und Eleganz glänzen. Er besitzt auch kein markantes, leicht identifizierbares Geschmacksprofil, das ihn zum Kultwein prädestiniert. Der Silvaner hat andere Tugenden: Er ist mild, ausgewogen und bekömmlich. Und genau das qualifiziert ihn zum idealen Einstiegswein in die oft säurelastige deutsche Weinwelt. Vor allem aber ist der Silvaner ein vorbildlicher Essensbegleiter. Egal, welche Stilrichtung die Küchen der Welt

pflügen, ein Silvaner passt immer – vor, während und nach dem Essen, denn es gibt mindestens drei verschiedene Geschmacksstile. Der eher frische und unkomplizierte Silvaner-Typ, der sich durch grüne, vegetative Aromen, aber auch eine beachtliche Mineralität auszeichnet, harmoniert mit nahezu allen Speisen perfekt. Die vollreifen, kraftvollen trockenen Spätlesen dagegen bieten einen fruchtigen, pikant-würzigen Geschmack mit Noten von Quitten und reifen Birnen und mitunter auch von tropischen Früchten und Nüssen. Sie sind oft durchdringend mineralisch und haben ein hohes Alterungspotenzial. Jahrzehnte gar kann man die reichhaltigen und ausdrucksvollen edelsüßen Silvaner einlagern, die im vorgerückten Alter nach Dörrobst, Honig und Karamell duften. Das einzige, was dem Silvaner wirklich fehlt, ist ein nachhaltiges, werbewirksames Bekenntnis zu ihm. So wie es die Franken vormachen, die mit Fug und Recht von sich behaupten dürften: „Wir sind Silvaner!“ Mit 1250 Hektar Rebfläche stellt das bayerische Anbaugebiet zwar nur die zweitstärkste Silvaner-Partei (hinter Rheinhessen mit rund 3000 Hektar), aber es verfügt zweifellos über die besten Lagen in Deutschland: Homburger Kallmuth, Würzburger Stein, Escherndorfer Lump, Randersackerer Pfülsen und Sonnenstuhl, Sommerhäuser Steinbach, Hallburger Schlossberg, Iphöfer Julius-Echter-Berg, Rödelseer Küchenmeister und Casteller Schlossberg. Dort wachsen Silvaner der absoluten Spitzenklasse heran, die sich mit den besten deutschen Weißweinen messen können. Als die vor mehr als 350 Jahren in Deutschland erstmals angebaute Sorte, eine Kreuzung aus Traminer und Österreich weiß, noch die wichtigste Rolle in den hiesigen Weinbergen spielte, lobte man ihre „wohltuende Art“ und „zarte weibliche Fülle“. Und heute? Heute hat der Silvaner drei gravierende Probleme: Das erste ist ein rein fränkisches und heißt Bocksbeutel. Muss man einen Wein mögen, dessen Flasche so aussieht, als käme sie aus einem Kuriositätenhandel für deutsche Spezialitäten in Tokio? Das zweite ist ein hartnäckiges Vorurteil, das in den Köpfen vieler Konsumenten, Sommeliers und Journalisten nistet. Es besagt, dass ein Silvaner stets neutral, herb, erdig und sauer sei. Eine Mär! Es gibt zwar reichlich Silvaner von der derben Art im Handel, aber der spiegelt kaum das Geschmackspotenzial der Rebsorte wider. Er verrät mehr über das Knowhow des Winzers als über die Qualitäten des Weins, weil der herbe Silvaner-Typ viel empfindlicher als andere auf Fehler und Nachlässigkeiten bei der Vinifikation reagiert. Ein fachgerecht vinifizierter Silvaner ist dezent und subtil zugleich. Er vermag das *terroir*, vor allem aber den Boden, auf dem er wächst, auf faszinie-

rende Weise im Wein abzubilden wie sonst nur Riesling und Chenin blanc. Franken, die Hochburg des Silvaners, liefert dafür die besten Beispiele. So kommen feinfruchtige und kräuterwürzige Silvaner vom Buntsandstein, fruchtig-milde vom Muschelkalk, wurzige und körperreiche vom Keuper. In anderen Weinregionen, etwa dem rhein-hessischen Wonnegau, wachsen auf kalkreichen Böden gehaltvolle Silvaner mit burgundischem Charakter. Und im Elsass bringen Schieferböden feinnervige und elegante Gewächse hervor – besonders köstlich als vendange tardive (Spätlese) von alten Reben. Wie wertvoll alte Reben gerade für Silvaner sind, wird in der Pfalz deutlich, wo besonders reichhaltige und komplexe Silvaner erzeugt werden. Noch. Denn die Pfälzer Winzer roden seit Jahren ihre alten Silvaner-Rebgärten wie von Sinnen. Mickrige 900 Hektar Anbaufläche sind übrig geblieben, und jedes Jahr wird die Fläche kleiner. In Wachenheim hat Ernst Loosen gerade den ersten eigenen Silvaner abgefüllt. Die amerikanischen Geschäftsfreunde waren begeistert und haben ihn gleich mitgenommen. Ein Riesling Ritter als Silvaner-Retter? Nicht zu fassen, aber dennoch: viel Glück! EINE LANZE FÜR DEN SILVANER. Der stille Weiße hat ein Imageproblem, trotz bester Qualitäten, meint Autor Stephan Reinhardt.

Zum Redaktionsschluss erreichten uns folgende Silvaner-Nachrichten, die wir gerne im Weinbrief festhalten:

Der Silvaner wird knapp in Frankens Kellern ...  
so titelt die Mainpost in Ihrer Ausgabe Bote vom Haßgau von Mittwoch, 19. Dezember 2007, über die Tatsache, dass Frankenweine derzeit reißenden Absatz finden und der 2006er Silvaner bei vielen Winzern schon seit Oktober ausverkauft ist.

In seinen News für Feinschmecker merkt der Gourmet-report.de vom 19. Dezember 2007 an:  
Geselliger Genuss – Wein zu Fondue & Raclette  
Der passende Wein sollte dem breiten Aromenspektrum gewachsen sein, was einem Silvaner oder Portugieser Weißherbst aus Rheinhessen besonders gut gelingt. ...

### **Den trauernden Angehörigen kondolierte unser Brudermeister:**

#### **Sehr geehrte Frau Dörr,**

mit großer Betroffenheit haben wir die Nachricht vom Tode Ihres von uns verehrten Mannes aufgenommen. Dr. Fritz Dörr war von 1977 bis 1992 im Bruderrat der Weinbruderschaft Rheinhessen. Er unterstützte mit seinem Sachverstand, vor allem aber mit seiner Fähigkeit weinkulturell zu denken, die Brudermeister Prof. Dr. Koch und später auch Dr. Kersting. Letzterer ist leider im November letzten Jahres ebenfalls verstorben. Mir selbst ist er als intellektueller und konstruktiver Vordenker ebenso in Erinnerung wie als weinfroher und toleranter Weinbruder. So werden wir ihm am Frühlingsfest am 5. Mai ds. Jahres in einer Ansprache gedenken.

Die Weinbruderschaft dankt ihm für sein Engagement für die Weinkultur in Rheinhessen.

Ihnen, liebe Frau Dörr wünsche ich Trost in Ihrer Trauer und Rückhalt in der Erinnerung an Ihren Mann.

In stillem Gedenken aus Oppenheim grüße ich mit unserem Wahlspruch

#### **In vino salvatio**

*Otto Schätzel*

*Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen*

#### **Sehr geehrte Frau Bungert, liebe Familie Bungert,**

mit tiefer Betroffenheit habe ich die Nachricht vom Tode von Dieter Bungert erhalten. Unsere Kolleginnen und Kollegen trauern um den Weinfachmann und sympathischen Menschen Dieter Bungert. Die überaus große Anteilnahme am Tage der Beerdigung hat eindrucksvoll demonstriert welche Bedeutung der Verstorbenen, weit über die Grenzen von Ockenheim hinaus, hatte.

Die Weinbruderschaft Rheinhessen wird unserem verstorbenen Weinbruder Dieter Bungert am 5. Mai in Oppenheim gedenken.

Ihnen, sehr geehrte Frau Bungert und Dir, lieber Mathias, sende ich persönlich die Worte von Rainer Maria Rilke. Sie mögen euch Trost und Hoffnung sein.

*„Wenn etwas uns fortgenommen wird  
womit wir tief und wunderbar zusammenhängen  
so ist viel von uns selber mit fortgenommen.  
Gott aber will dass wir uns wieder finden  
reicher um alles Verlorene und vermehrt um  
jenen unendlichen Schmerz“  
Rainer Maria Rilke*

*In herzlicher Verbundenheit  
Otto Schätzel  
Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen*

**Sehr geehrte Frau von Schilling,**  
die Nachricht vom Tode unseres hochgeschätzten Weinbruders Freiherr Schilling von Canstatt hat uns sehr getroffen. Weinbruder von Schilling stand in der Weinbruderschaft für Sektkompetenz, Weltmännlichkeit, urwüchsiger Mainzer Humor aber auch für Geselligkeit, Verbindlichkeit und Lebenskultur im weitesten Sinne. Unvergessen bleiben seine aus dem Stehgreif gehaltenen Vorträge mit exakten Zahlen und Fakten der Weinwirtschaft, seine Gedichte und auswendigen Verse über Wein und Kultur.

Heinz von Schilling war ein Unikat. Unsere Veranstaltungen wurden von seinen vielseitigen Fähigkeiten bereichert. Er wird uns fehlen.

Ihnen und Ihrer großen Familie gilt unser Mitgefühl und die Zusage bei unserer nächsten Zusammenkunft bei einem guten Glas Wein seiner zu gedenken.

*Otto Schätzel für die Weinbruderschaft Rheinhessen*

## Verliehene Ehrenzeichen

**Arndt Reichmann (klein)**  
**Dr. Claus Prüver (groß)**  
**GDW – Deutschsprachige Weinbruderschaften (klein)**  
**Peter Huff (klein)**

Zusätzlich verlieh Brudermeister Otto Schätzel das kleine Symbol am 04.11. der frisch gekrönten deutschen Weinprinzessin Julia Metzler und am 29.09.2007 an den Ordensmeister der Weinbruderschaft der Pfalz, Dr. Fritz Schumann, der für seine vielfältigen Verdienste um den Weinbau und die Weinkultur von Ministerpräsident Kurt Beck mit dem Verdienstkreuz am Bande des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland ausgezeichnet wurde.



*Der diesjährige Ehrenpreis der  
Weinbruderschaft Rheinhessen  
geht an das Weingut Petershof,  
Karl-Peter Huff in Nierstein-  
Schwabsburg v.l.n.r.: Norbert Schindler (Kammerpräsident), Stefanie Ohl  
(Rhein Hessische Weinkönigin), Peter Huff (Ehrenpreisträger),  
Prof. Dr. Axel Poweleit (stellv. Brudermeister) Foto: Klaus Benz*

## Wichtige Geburtstage in 2008

**Zusammengestellt von Peter Benk**

**75 Jahre**  
August Wilhelm Betz • Adolf Kern • Robert Kraft • Alfred J. Schneider • Horst Schwörer

**80 Jahre**  
Hans Dietrich Baumann • Dr. Götz Jung • Dr. Helmut Menke • Dr. Armin Ruppert • Hermann Steinfurth • Otto Walz

**85 Jahre**

Klaus Stieh-Koch

**Älter als 85 Jahre**

Haub, Linus, 86 Jahre • Lier, Gerhard Dr., 87 Jahre

**Mitgliederstatistik 2007**

<b>Mitgliederzahl am 01.01. 2007</b>	<b>326</b>
davon passive Mitglieder	11
Neuaufnahmen am Frühlingsfest	19
Kündigungen zum 31.12.2007	4
Verstorben	3

<b>Mitgliederzahl am 01.01. 2008</b>	<b>338</b>
davon passive Mitglieder	11

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

**Neuaufnahmen (19)**

Adam, Christoph-Michael, Gau-Bischofsheim • Bätz, Peter, Mainz • Braunewell, Stefan, Essenheim • Dangmann, Markus, Gau-Odernheim • Dittmar, Martin, Hanau • Dorée, Horst, Ockenheim • Dusch, Bernhard, Bechtolsheim • Eller, Harald, Alzey • Fiore, Christian, Nierstein • Höbel, Hubert, Alzey • Kiefer, Gerhard, Eich • Kinsberger, Albrecht, Stackeden-Elsheim • Mesinger, Wolfgang-Viktor, Wiesbaden • Remsperger, Ralf, Ingelheim • Dr. Schmahl, Helmut, Alzey • Schindler, Norbert, Bobenheim am Berg • Dr. Spielmann, Karl, Wiesbaden • Unger Steffen, Esselborn • von Gilsa, Gerhard, Weinolsheim

**Kündigungen (4)**

Dräger, Peter, Oberursel • Gehring, Hans-Theodor, Nierstein • Lorenzen, Sönke, Mainz • Martin, Karlheinz, Uelversheim

**Verstorben (3)**

In ehrendem Gedenken an:  
Dr. Fritz Dörr, Mainz-Kastel, 12.01.07

Bungert, Dieter, Ockenheim, 04.03.07

Freiherr Schilling v. Canstatt, Mainz, 30.09.07

**Die amtierenden Mitglieder des Bruderrates:**

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

**Veranstaltungen 2008**

**Motto: „Rheinhessen im Dialog mit der Weinkultur“**

- 6. Januar 2008** Weinzirkel am Dreikönigstag / Besuch Minister Hering Flonheim, Adelberghalle
- 15. Februar 2008** Jungweinprobe, Alzey, Weingut der Stadt Alzey
- 22. Februar 2008** Außerordentliche Mitgliederversammlung Oppenheim, DLR
- 3. Mai 2008** Frühlingsfest Oppenheim, St. Katharinen und Martin-Luther-Haus
- 20. Mai 2008** Willkommens-Veranstaltung für die neuen Mitglieder Oppenheim, Domäne
- 19. - 22. Juni 2008** Treffen der GDW, Neustadt
- 28. Juni 2008** Familienwandertag
- 16. August 2008** Weinzirkel am St. Rochustag, Groß-Winternheim, Turnhalle
- September 2008** Weinbergshäuschen-Prämierung
- 8. November 2008** Herbstfest, Bingen
- 22. November 2008** 15. Weinkultur-Seminar, DLR Oppenheim / Aula

*Stand 09. Oktober 2007 Änderungen möglich!*

