



WEINBRIEF 2024

Inhalt



Impressum

Herausgegeben von:
Bruderrat der Weinbruderschaft Rheinhausen zu St. Katharinen

Sitz: Oppenheim am Rhein

Sekretariat:
Weinbruderschaft Rheinhausen
Wormser Straße 162
55276 Oppenheim
sekretariat@weinbruderschaft-rheinhausen.de
www.weinbruderschaft-rheinhausen.de

Redaktion: Bettina Sié

Fotonachweis:

wenn nicht auf Seite angegeben:

S. 3/28 Norbert Krupp,

S. 5 Rheinhausen-

wein e. V./Torsten Silz

S. 8/67 Rheinhausen-

wein e. V./Robert Dieth,

S. 11 Weingut Dr. Hinkel

S. 23 Bettina Sié,

S. 29/59 Deutsches

Weininstitut,

S. 54-59

(Scheu Fotos)

Quelle: Museum Alzey

stock.adobe.com:

S. 17 mark1987, S. 18 Kostiantyn,

S. 41-46 Vjom, S. 47

M-Studio, S. 62/63 ssstocker

Druck: Druckerei Schwalm GmbH & Co. KG, Mainz

Gestaltung: Adler & Hubert, hauptsache:design, Mainz

VORWORT	3
WEINZIRKEL AM DREIKÖNIGSTAG	
Ernüchternde wirtschaftliche Situation der Weinbaubetriebe	5
JUNGWEINPROBE	
Zu Gast beim Jungwinzer des Jahres	9
FRÜHLINGSFEST	
Wertschätzung und Wertschöpfung sind untrennbar	13
Weinbau ist die höchste Arbeit auf Erden	16
FAMILIENWANDERTAG	
Auf dem Lutherweg von Ludwigshöhe nach Guntersblum	20
WEINZIRKEL AM SANKT ROCHUSTAG	
Ein Blick in die Forschungsarbeit zur Weingeschichte	26
WEINBERGSHÄUSCHENPRÄMIERUNG	
Schreiber-Trullo in Gundheim prämiert	32
GWD-TAG 37	
Arbeitstagung im Ordenshaus der Weinbruderschaft der Pfalz	37
HERBSTFEST	
Kultur in allen Facetten	41
WEINKULTURSEMINAR	
30 Weinkulturseminare machen ehrfürchtig und stolz	47
Das Leben und die Arbeit von Georg Scheu	54
WEINKULTUR	
Gegen eine Verteufelung des Weinkonsums	62
STAMMTISCH	
Der Alzeyer Stammtisch unserer Weinbruderschaft im Jahr 2024	65
WEINHISTORIE	
Die 24er Weinjahrgänge der letzten 1.000 Jahre	67
EHRUNGEN	
Ingo Steitz zum Ökonomierat ernannt	71
Weingut Weitzel erhält den Ehrenpreis der Weinbruderschaft Rheinhausen	72
Otto Schätzel erhält Verdienstmedaille des Landes	74
BUCHEMPFEHLUNG	76
MITGLIEDERSTATISTIK	77
VERANSTALTUNGEN 2025	79

IN VINO SALVATIO

Liebe Weinschwestern, liebe Weinbrüder,

als ob die mehrjährige Rezession mit ihren Auswirkungen auf das Verbraucherverhalten und den Weinmarkt – und damit auch auf die Weinkultur, denn ohne florierende Betriebe wird der Weinkultur wenig Aufmerksamkeit geschenkt – nicht schon genug gewesen wäre, wird nun auch noch die Reduzierung des Weines auf ein Alkoholproblem wieder ungebremst propagiert.

Doch in Rheinhessen waren die Erntemengen und die Qualität des Lesegutes akzeptabel, sodass im Durchschnitt mit etwas alkoholärmeren, aber vielleicht fruchtigeren Weinen zu rechnen ist. In anderen Anbaugebieten kam es witterungsbedingt zu erheblichen Ernteaussfällen. Da haben wir in Rheinhessen Glück gehabt!

Dieser Weinbrief enthält die gewohnte Zusammenfassung des Bruderschaftsjahres. Das Jahresthema „Wertschätzung – Wertschöpfung“ passte sehr gut zur Situation rund um den Wein. Wie im Vorjahr gab es bei den Weinproben im Rahmen der Veranstaltungen auch viele neue Weinangebote zu verkosten, von Naturweinen bis zu alkoholfreien Erzeugnissen. Eine erste Grundlage für die weinkulturelle Einordnung, die jeder für sich selbst vornehmen sollte.

Besonders hervorzuheben ist das 30. Weinkulturseminar. Ein weiterer Höhepunkt in einer langen Seminarreihe, die maßgeblich von unserem Weinbruder Hans-Günther Kissinger vorangetrieben wurde. Wir können mit Stolz auf eine interessante Themenreihe zurückblicken. Für die Organisation der weinkulturell herausragenden Veranstaltungen des vergangenen Bruderschaftsjahres ein herzliches Dankeschön an alle Mitwirkenden.

Im Bruderschaftsjahr 2025 feiert die Weinbruderschaft ein kleines Jubiläum. 55 Jahre Weinbruderschaft Rheinhessen!



Aus diesem Anlass haben wir folgendes Jahresthema formuliert:

IN VINO SALVATIO

Was erwarten wir vom neuen Bruderschaftsjahr?

Nach dem bisherigen Höhepunkt der Corona-Pandemie und drängenden Themen wie Digitalisierung, Klimawandel und neue Weinstile wollen wir innehalten, durchatmen und uns auf uns selbst besinnen. Gleichzeitig wollen wir daraus wieder Kraft schöpfen für die weitere weinkulturelle Arbeit.

Und es gibt viele aktuelle Themen: Welchen Stellenwert hat die Weinkultur bei den Weingütern und auf dem Weinmarkt? Hat jeder Weinstil etwas mit Weinkultur zu tun? Können die Winzer und der Weinmarkt von den ganzheitlichen Ansätzen der Weinkultur lernen? Auch von der in der Weinkultur implizierten Nachhaltigkeit und Resilienz? Und ist Weinkultur nicht wie ein schwerfälliger Tanker, der auch in rauer Umgebung beharrlich sein Ziel verfolgt, und nicht in kurzen Sprüngen den geframten Tagesaktualitäten hinterher springt?

Es wird spannend sein, zu sehen, wie das Thema in unseren Veranstaltungen umgesetzt wird. Seien Sie dabei! Machen Sie mit!

Ich wünsche Ihnen ein sorgenfreies, gesundes und glückliches neues Jahr und unserer Weinbruderschaft weiterhin viel Erfolg.

In weinbrüderlicher Verbundenheit

IN VINO SALVATIO

Ihr Prof. Dr. Axel Poweleit
Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen



Ernüchternde wirtschaftliche Situation der Weinbaubetriebe

Von Norbert Krupp und Bettina Siée

Der Begrüßungsschluck vom Ehrenpreisträger Weingut Kühn aus Dienheim erfreute die nach und nach eintreffenden Weinschwester und Weinbrüder. Prof. Dr. Axel Poweleit, Brudermeister der Weinbruderschaft, erläuterte das Jahresthema „Wertschätzung und Wertschöpfung – Zukunft gestalten, Wurzeln erhalten“. Die Weinbruderschaft unterstreicht mit dem Jahresthema ihre Wertschätzung für den Wein und die Winzer, gerade vor dem Hintergrund rasant wachsender Herausforderungen. „Weinkultur kann dauerhaft nur bestehen, wenn die Betriebe wirtschaftlich erfolgreich sind. Es braucht also auch Wertschöpfung“, so Poweleit.



Bruderrat Tobias Kraft gab einen Impuls zum Jahresanfang.

Bruderrat und Pfarrer Tobias Kraft ging in einem Impulsreferat auf den Begriff „Werte“ ein, der für die Gesellschaft und die Weinbruderschaft von Bedeutung sei. Wertschätzung bedeute, erkennen, anerkennen und würdigen. Der Begriff „Wertschöpfung“ beziehe sich auf die Schaffung von Werten in wirtschaftlicher Hinsicht.

Tamina Burggraf, Rhein Hessische Weinprinzessin, hieß die Weinbruderschaft in ihrer Heimatgemeinde Mommenheim willkommen, die auf eine lange Weinbaugeschichte

Die Weinbruderschaft Rhein Hessen zu St. Katharinen traf sich zum Weinzirkel am Dreikönigstag 2024 im Weinhotel Weinzuhause beim Weingut Becker, inmitten von Weinbergen oberhalb Mommenheim gelegen.



Rhein Hessische Weinprinzessin Tamina Burggraf
Fotos: Heidi Zies

WEINZIRKEL AM DREIKÖNIGSTAG

zurückblicken kann. Bereits Karl der Große ließ nachweislich einen Weinberg in Mommenheim anpflanzen.

Grenzstandorte haben keine Zukunft

Als Referent gab Dr. Jürgen Oberhofer, Betriebswirtschafter am DLR Rheinpfalz und Lehrbeauftragter am Weincampus Neustadt, Einblicke in betrieblichen Perspektiven der Trauben- und Fassweinerzeugung. „Gut organisierte, leistungsfähige Weinbaubetriebe auf gut mechanisierbaren, ertragssicheren Standorten haben eine Zukunft, wenn die notwendigen Anpassungsprozesse politisch gefördert und nicht verhindert werden“, konstatierte Oberhofer vor

Dr. Jürgen Oberhofer sprach zur wirtschaftlichen Situation der Weinbaubetriebe. Foto: Heidi Zies



rund 80 Zuhörern. Er erklärte, dass die Wertschöpfung im Weinbau im Jahr 2023 in einem 20-Hektar-Betrieb gegenüber 2022 um etwa 48.300 Euro oder 2.415 Euro/Hektar zurückgegangen sei, bei gleichzeitigen Kostensteigerungen um 15.000 Euro oder 750 Euro/Hektar. Im Schnitt wurden nur 7.980 Euro/Hektar erlöst. Die Produktion von 10.500 Liter Gutswein pro Hektar kostete etwa 12.850 Euro netto. Oberhofer listete die Kosten pro



Plenum am Dreikönigstag: Blick in den Saal

Hektar detailliert auf: 3.900 Euro Lohn für 195 Stunden Arbeit zu 20 Euro, 3.500 Euro Maschinenkosten, 350 Euro Gebäudekosten, 950 Euro für Pflanzenschutz und Dünger, 2.000 Euro für die nach 25 Jahren notwendige Neuanlage, 1.200 Euro für Zinsen oder Pacht sowie 950 Euro sonstige Kosten. „Die Kosten werden weiter steigen“, sagte Oberhofer, Lohn und Maschinen seien Kostentreiber.

Die Steuer auf Agrardiesel sei in Deutschland im Vergleich zu anderen EU-Ländern, in denen zum Teil mit Heizöl gefahren werde, besonders hoch. „Die Bauernproteste richten sich auch gegen die jahrelange Gängelung der Landwirtschaft“, erklärte Oberhofer. Für eine nachhaltige Entwicklung der Landwirtschaft seien Ökonomie, Ökologie und Soziales unverzichtbar, aber ökonomische Nachhaltigkeit sei derzeit im Weinbau nicht gegeben.



*Weinbruder Herbert Egner moderierte den Weinzirkel.
Fotos: Norbert Krupp*

Auf Herausforderungen frühzeitig einstellen

Die für den Weinabsatz wichtigste Zielgruppe seien Menschen zwischen 45 und 65 Jahren, die eine hohe Wein-



affinität und ein hohes frei verfügbares Einkommen hätten, aber noch wenig altersbedingte Leiden. Die demografische Entwicklung lasse erkennen, dass diese Altersgruppe (knapp 24 Millionen Personen) in den nächsten zehn Jahren um 15 Prozent schrumpfen wird. „Das wird zu sinkendem Weinabsatz führen“, sagte Oberhofer voraus. Und das vor dem Hintergrund, dass viele Verbraucher sparen müssen, eine nachhaltige Steigerung der Reallöhne ungewiss sei, die Gesundheitspolitik den Alkoholkonsum weiter einschränken werde, der internationale Konkurrenzdruck auf den deutschen Weinmarkt zunehmen werde und die Produktionskosten, vor allem die Kosten des Faktors Arbeit, weiter ansteigen werden.

Als Anpassungsstrategien kämen pilzwiderstandsfähige Rebsorten (Piwis) und die Umstellung auf Minimalschnitt infrage. Bei Minimalschnitt seien nur 40 bis 50 Arbeitsstunden pro Hektar und Jahr erforderlich, während es beim traditionellen Rebschnitt 160 bis 200 Stunden seien. So wären Kosteneinsparungen von 0,24 Euro pro Liter gegenüber der Halbbogen-Erziehung möglich – bei gleichzeitiger Risikominimierung. 2021 seien 37,5 Prozent der deutschen Weinmenge im Lebensmittelhandel zu Preisen unter 1,99 Euro pro Liter abgesetzt worden, davon 45 Prozent aus Rheinhessen, gab Oberhofer zu bedenken.

Der Betriebswirtschafter ist überzeugt: „Für die Basisproduktion haben nicht für den Vollernter taugliche Flächen und Grenzertragsstandorte aufgrund der hohen Produktionskosten in Deutschland keine Zukunft.“

Kellermeister Pascal Balzhäuser, stellte in der Weinprobe „Weinbezeichnungen – gestern, heute, morgen“ gegenüber. Die Gastgeber Stefanie und Thomas Wild sowie das Weingut Tobias Becker verwöhnten die Teilnehmenden im Weinhotel „Weinzuhaus“, das von Weinbergen umgeben ist. Weinbruder Herbert Egner moderierte den gesamten Abend. Die Veranstaltung endete mit dem Singen des Cantus. ●



Kellermeister Pascal Balzhäuser

Foto: Heidi Zies

Zu Gast beim Jungwinzer des Jahres

Von Bettina Siée



*Peter Hinkel und Gäste
der Jungweinprobe.*

Fotos: Bettina Siée



Peter Hinkel ist Absolvent der Hochschule Geisenheim University und startete seine Laufbahn als Nachfolger des Weingutes äußerst erfolgreich mit der Auszeichnung „DLG-Jungwinzer des Jahres 2023/24“.

Der Jahrgang 2023 bleibt den Winzerinnen und Winzern vor allem wegen der anspruchsvollen Lese lange in Erinnerung. Die Traubenernte war sehr kurz, stressig und insgesamt sehr intensiv. 2023 war ein Weinjahr der Extreme, vom trockenen Frühjahr bis zum anhaltenden Regen bei gleichzeitiger Hitze im August, sodass die Fäulnis zur Lese drängte. „Als der ersehnte Regen endlich einsetzte, war das zunächst gut für die Wasserversorgung der Reben, doch bald wurde es zu viel. Viele Rebsorten waren gleichzeitig reif“, erzählte Peter Hinkel. Um die Trauben kühl ins Kelterhaus zu bringen, wurde viel nachts gelesen, tagsüber stieg das Thermometer auf über 30 Grad Celsius. Für Spitzenweine musste selektiert werden. Bei konstanter Feuchtigkeit im Weinberg verlangte der ständige Krankheitsdruck viel Aufmerksamkeit und Sorgfalt. „Da half die Erfahrung meines Vaters, gemeinsam waren die Herausforderungen zu bewältigen“, so der 27-jährige Jungwinzer.

Erste Eindrücke des Jahrganges 2023 sammelte die Weinbruderschaft Rheinhessen bei Weinbruder Peter Hinkel in Framersheim.

JUNGWEINPROBE



Die Jungweinprobe war gut besucht.



Peter Hinkel stellte die Jungweine vor und zeigte, dass es dem Weingut Hinkel trotz des turbulenten Herbstes 2023 gelungen ist, fruchtige, ausdrucksstarke Weine zu erzeugen. Die ersten Weine sollten noch vor der ProWein (Weltleitmesse im März in Düsseldorf) abgefüllt werden und überzeugten die Teilnehmer bereits bei der Jungweinprobe.

Eigene Weinlinie des Jungwinzers mit Ausrufezeichen

Peter ist seinem Vater, Weinbruder Dr. Roland Hinkel, sehr dankbar, dass er seine eigenen Ideen umsetzen darf. Der Erfolg gibt beiden Recht. Mit seiner Weinlinie ergänzt Peter das klassische Sortiment des Weingutes und setzt sein persönliches Ausrufezeichen. Damit konnte er auch die Jury überzeugen, die ihn mit dem Titel „DLG-Jungwinzer des Jahres 23/24“ auszeichnete. In der Flut von Weinwettbewerben nimmt dieser Titel den höchsten Stellenwert ein, da er neben der Weinqualität auch die fachliche Qualität der Bewerber unter die Lupe nimmt und in der Finalrunde Raum für die Persönlichkeit der Kandidaten

lässt. Peter Hinkel interpretiert klassische Rebsorten neu und bringt kreative Neuschöpfungen auf den Markt. So zum Beispiel seine alkoholfreie Weinlinie Dri.Ver! (Sekt und Wein), die durch die Kombination aus entalkoholisiertem Riesling und Verjus, dem Saft unreifer Trauben, überzeugt. Der Dri.Ver! Sekt wurde mehrfach bei Wettbewerben ausgezeichnet und ist seit Sommer 2024 weltweit in deutschen Botschaften vertreten. „Alkoholfrei wird immer mehr nachgefragt“, beobachten Hinkels, „oft nehmen die Kunden dann aber auch Burgunder und Riesling mit.“ Der Jungwinzer will die Linie noch stärker im Markt etablieren, aber sein Schwerpunkt liege beim klassischen Wein. Peter Hinkels Weinlinie ist an einem Ausrufungszeichen auf dem Etikett zu erkennen, wie der Hinkel.Stone!, mit dem der Jungwinzer das Lagenprofil des Framersheimer Zechbergs präziser herausarbeiten will. Seine Philosophie: „Weine mit Struktur, Charakter und Herkunft erzeugen.“ Mit dem Ur.Gestein!, einem maischevergorenen Silvaner, erinnert Peter an die Ursprünge des Weinbaus. Neugierig kosteten die Weinbrüder und -schwestern und diskutierten den Weinstil. Alles Geschmacksache: Aromen aus Kräutern, Äpfeln und einem Hauch von Citrus steigen aus dem Glas.



Kellermeister Pascal Balzhäuser und Weinbruder Peter Hinkel im Dialog.

Fotos: Bettina Siée

Farben beeinflussen die Sinneswahrnehmungen

„Für uns ist es wichtig, naturnah zu arbeiten. Wir spülen unser Altglas, nutzen erneuerbare Ressourcen, verzichten im Weinberg auf Insektizide, Herbizide sowie Kupfer und arbeiten im Weinkeller vegan“, erklärte Weinbruder Dr. Roland Hinkel. Mit einer Kostprobe seiner Farbweinprobe zeigte er, wie der gleiche Wein bei verschiedenem Raumlicht unterschiedlich wahrgenommen wird. Verstärkt wird der Effekt durch Fotos. Bei grünem Licht kommen vegetative Noten des Weines verstärkt zur Geltung, bei gelbem Licht vermehrt gelbe Früchte, wie Zitrone, Mirabelle, bei rotem Licht rote Früchte, wie Kirschen und Beeren, und bei blauem Licht schmeckte der Wein irgendwie frischer. Die Sinne beeinflussen den Geschmack tatsächlich und unterhaltsam ist es allemal.

Als Grundlage für die Weinprobe gab es die original Framersheimer Backesgrumbeere (regionaltypischer Kartoffelauf-



Die alte Scheune ist umgebaut zum repräsentativen Eventraum für Verkostungen.



lauf). Hedda Hinkel kümmert sich ums Marketing, wobei sich ihr Sohn auch hier immer mehr einbringt. Peter ist in den Social Media-Kanälen aktiv und nimmt dabei die Weinkonsumenten mit in den Weinberg und Keller. Hedda, Roland und Peter Hinkel agierten als eingespieltes Team, das viel Spaß und Leidenschaft für den Wein aufbringt und gute Laune verbreitete. Für Brudermeister Prof. Dr. Poweleit ein Beispiel, wie gegenseitige Wertschätzung in Wertschöpfung münden kann. Der Brudermeister dankte allen, die zum Gelingen des Abends beigetragen hatten, besonders Pascal Balzhäußer für die Organisation. ●



Von links: Winzerin Hedda Hinkel, Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit, Jungwinzer Peter Hinkel, Kellermeister Pascal Balzhäußer und Winzer Dr. Roland Hinkel. Fotos: Bettina Siée

Wertschätzung und Wertschöpfung sind untrennbar

Von Norbert Krupp

Das Frühlingsfestes der Weinbruderschaft Rheinessen hatte im Mai 2024 Weinbruder Dr. Michael Pohl im Hof und in der Aula des DLR in Oppenheim organisiert. Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit und die anderen Paten stellten die von ihnen vorgeschlagenen Mitglieder vor, die nach satzungsgemäß erfolgter Prüfung im Bruderrat mit einem erfrischenden Begrüßungsschluck (2023 Dom-Secco der Weinbaudomäne Oppenheim) aufgenommen wurden.

Im Mittelpunkt des Frühlingsfestes der Weinbruderschaft stand die Aufnahme neuer Mitglieder im Hof des DLR Rheinessen-Nahe-Hunsrück. Dann folgten in der Aula ein philosophischer Vortrag und die Verkostung spannender Weine.



Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit begrüßte zum Frühlingsfest im Hof des DLR in Oppenheim.

Foto: Norbert Krupp

Die Zeremonie wird durch Übergabe von Krawatte oder Schal in den Weinbruderschaftsfarben, Anstecknadel mit der Rose und Namensschild besiegelt. Die sechs neuen Mitglieder sind: Bibliotheksangestellter Simeon Guthier (Jahrgang 1990) aus Mainz, Winzer Dr. Karl Heimers (Jahrgang 1953) aus Offstein, Landtagsabgeordneter und Ortsbürgermeister Heiner Illing (Jahrgang 1962) aus Gau-Odernheim, Verbandsgemeinde-Bürgermeister und Tierarzt Dr. Robert Scheurer (Jahrgang 1959) aus Lörzweiler, Redakteurin Isabell Spieß (Jahrgang 1995) aus Mainz sowie die Geisenheim-Studentin Caroline Strubel (Jahrgang 2003) aus Flonheim. „Durch die Aufnahme neuer Weinbrüder und



Die neuen Mitglieder 2024 der Weinbruderschaft Rheinhessen (v.l.):

Simeon Guthier aus Mainz
Heiner Illing aus Gau-Odernheim
Dr. Karl Heimers aus Offstein
Isabell Spieß aus Mainz
Caroline Strubel aus Flonheim
Dr. Robert Scheurer aus Lörzweiler

Weinschwester erweitern wir unsere Gemeinschaft, die es sich zum Ziel gesetzt hat, die Weinkultur zu verbreiten und zu fördern“, erklärte der Brudermeister.

Das aktuelle Bruderschaftsjahr stehe unter dem Motto „Wertschätzung und Wertschöpfung – Zukunft gestalten, Wurzeln bewahren“, erklärte Poweleit. Natürlich beziehe man weinspezifische und rheinhessische Ereignisse ins Programm ein: 2024 seien dies der 300. Geburtstag von Immanuel Kant, der Gründstädter Wein geliebt und sinngemäß und sympathisch festgestellt habe: „Beim Weintrinken vergessen und übersehen wir die Schwächen der anderen.“ Vor 250 Jahren wurde Christian Friedrich Oechsle geboren, der die Messung des Mostgewichts durch Einsatz einer Mostwaage gefördert und vereinheitlicht habe. Vor 200 Jahren erblickte Christian Adalbert Kupferberg, ein Pionier des deutschen Sektexports und Gründer der ersten deutschen Sektmarke „Kupferberg Gold“ in Mainz, das Licht der Welt.

Neues aus dem Arbeitskreis Kommunikation

Weinschwester Marleen Ebling präsentierte, stellvertretend für den Arbeitskreis Kommunikation, die neue WhatsApp Community der Weinbruderschaft, in deren Rahmen es bereits fünf



Weinschwester Marleen Ebling berichtete vom Arbeitskreis Kommunikation.

Gruppen gebe. Wer interessiert ist, kann dort ebenfalls Mitglied werden. Am einfachsten gehe das, indem man den QR-Code nutze, der auf der Homepage der Weinbruderschaft eingestellt werde. Viele Mitglieder meldeten sich noch während der Präsentation in der Gruppe an.



Scanne diesen QR-Code mit der Kamera in WhatsApp, um dieser Community beizutreten.

Weinprobe – spannende Zeitreise mit alten und neuen Rebsorten

In seinem Festvortrag beleuchtete Prof. Dr. Stephan Grätzel das Themenfeld „Weinkultur lebt von Wertschätzung und Wertschöpfung“ aus philosophischer Sicht (siehe separaten Bericht).

Zu einer Zeitreise durch 140 Jahre Rebenzüchtungen luden Kellermeister Pascal Balzhäuser und die Rheinhessische Weinkönigin Annalena Baum ein. Spannende sensorische Eindrücke vermittelten ein 2022 Weißer Heunisch, eine schlanke Sorte, die als historische Ausgangsrebsorte für fast alle heute angebauten Rebsorten gilt. Es folgten ein trockener Rivaner und eine prächtige Scheurebe Kabinett des Jahrgangs 2023. Im dritten Flight wurden eine wuchtige 2021er Huxelrebe Spätlese sowie ein spannender 2022er Würzer Kabinett präsentiert, bevor ein 2020er Dornfelder trocken und ein 2022 Souvignier gris fumé, eine vielversprechende pilzwiderstandsfähige Sorte, die letzte Runde gestalteten. Während Pascal Balzhäuser historische Informationen zu den Rebsorten vermittelte, glänzte Weinkönigin Annalena Baum durch eine kompetente, präzise Beschreibung der Weine, deren Besonderheiten den Weinbrüdern und -schwestern dadurch noch stärker bewusst wurden. Zum Abschluss des rundum gelungenen Frühlingfestes sangen die Weinbrüder und Weinschwester den Cantus besonders beschwingt und beherzt.



Kellermeister Pascal Balzhäuser und die Rheinhessische Weinkönigin Annalena Baum moderierten gemeinsam die Weinprobe. Fotos: Norbert Krupp



Weinbau ist die höchste Arbeit auf Erden

Von Norbert Krupp

Prof. Dr. Stephan Grätzel, emeritierter Professor für Philosophie an der Johannes Gutenberg Universität Mainz, beleuchtete in seinem Vortrag zum Frühlingsfest den philosophischen Hintergrund des Weins. Weinkultur lebt von Wertschätzung und Wertschöpfung.

W ein ist ein von der UNESCO anerkanntes immaterielles Kulturgut, das neben seiner Vielfalt eine Jahrtausende alte Geschichte besitzt und diese auch mitgestaltet hat. Wein gehört geachtet und geschützt, er sollte nicht wie Gift behandelt werden“, das konstatierte Prof. Dr. Stephan Grätzel, der das Frühlings-

fest der Weinbruderschaft Rheinhessen mit einem philosophischen Vortrag zum Thema „Weinkultur lebt von Wertschätzung und Wertschöpfung“ bereicherte. Bereits vor zwei Jahren erschien sein Buch „Die Philosophie des Weins“ (ISBN 978-3-8260-7583-4, Preis 17,80 Euro), in dem er zusammen mit seiner Frau Patricia Rehm-Grätzel festgestellt hat: „Der Wein ist auch ein Symbol für die Wertschätzung von Nahrung und Genuss. Er ist als ‚reiner Wein‘ sogar zum Inbegriff von Wahrheit geworden.“

Der Referent zitierte aus dem Buch „Im Zeichen des Dionysos“ von Ehrenbrudermeister Prof. Dr. Hans-Jörg Koch: „Weinkultur ist Geschmackskultur, Gradmesser der Ästhetik einer

Gruppe, eines Volkes. Sie ist nur möglich, wenn der Wein selbst verwirklichte Kultur ist.“ Diese Losung bestätigte Grätzel im Detail: Wenn man in der Weinkultur einen europäischen Wert sehe, sei es kein Zufall, dass dieser – wie andere europäische Werte auch – in die Schusslinie zersetzender Kritik geraten sei. Viele europäische Werte unterlägen gerade einem Verfall, schon dadurch, dass sie durch Fakten ersetzt werden sollen. Als Beispiel führte er den Wert der Freiheit an, eine europäische Er rungenschaft aus religiösen, philosophischen und politischen Überlegungen und Kämpfen.

Beim Wein gehe es um den Alkohol: Der derzeitige Drogenbeauftragte der Bundesregierung mache darum viel Aufhebens. Dabei würden von Seiten des Bundesministeriums sogar falsche oder veraltete Zahlen von sogenannten „Alkoholtoten“ zugrunde gelegt, wie die Online-Zeitschrift „Getränke-News“ festgestellt habe. Natürlich seien Suchttote ein gesellschaftliches Problem, das angegangen werden müsse. Dafür seien aber andere Maßnahmen notwendig als Verbote und Warnungen. Beim Wein komme hinzu, dass er im Unterschied zu Tabak zur europäischen Kultur gehöre und dort sogar eine wichtige Rolle spiele.

Wein als Symbol für das Leben, Sterben und Auferstehen

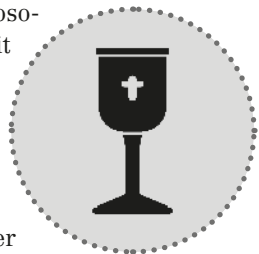
Die Besonderheit des Weines als Kulturgut, müsse betont werden. Eine Möglichkeit dazu biete die Philosophie, die durch viele Winzerbetriebe bereits in deren Marketing eingebunden worden sei. Gelegentlich werde dabei auch der Begriff „Philosophie“ selbst gebraucht, aber meist in Zusammenhang mit dem Leitbild des Weinbaubetriebs. „Für den Weinbau sollte eine Philosophie konzipiert werden, die die Weinkultur insgesamt in den Blick nimmt und dabei die unterschiedlichen Werte hervorhebt“, forderte Grätzel.

Der Referent beantwortete auch die Frage, wie der Wein zu seinem besonderen Wert gekommen ist. Dieser liege im ideellen oder symbolischen Wert des Weins begründet. In der europäischen Kultur symbolisiere der Wein die Bedeutung einer Gabe und ihrer Gegengabe. Er sei auch ein Opferzeichen. Zudem diene Wein schon sehr lange als Symbol



Prof. Dr. Stephan Grätzel, emeritierter Professor für Philosophie an der Johannes Gutenberg-Universität Mainz, beleuchtete Wertschätzung und Wertschöpfung des Weines aus philosophischer Sicht.

Fotos: Norbert Krupp



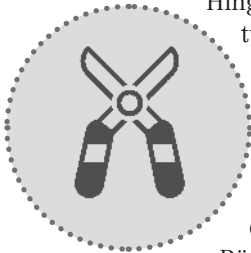
für das Leben, Sterben und Auferstehen. „Eigenes Leben ist nur möglich auf Kosten fremden Lebens. Im Unterschied zu Tieren sind uns Menschen diese Kosten als Schuld bewusst: Wir vernichten fremdes Leben, wenn wir essen und trinken. Hier stellt sich also die Frage, was wir dafür zurückgeben können“, gab der Referent zu bedenken. Die Höhe einer Kultur könne daran gemessen werden, wie diese Hingabe des Lebens an uns in kulturelle Rückgabe verwandelt werde und welcher Wert oder welche Liebe in der Gabe der Natur erkannt würden.

Der Wein gelte schon seit unvordenklichen Zeiten als Symbol der Rückgabe: „Das hängt mit der Besonderheit seiner Zubereitung zusammen. Er lebt und reift als Traube, er wird geschnitten und gekeltert, er wird getötet und zermalmt, er gärt in den Fässern, als wenn er verwest, und er steht als weitaus edleres Getränk wieder auf. Der Wein ist also immer schon ein Zeichen des Lebens, der Sterbens und der Auferstehung. Dabei ist er auch ein Zeichen der Rückgabe und damit der Dankbarkeit für die erhaltene Nahrung und die darin erkannte Liebe, die das Leben oder Gott uns entgegenbringen“, erklärte Grätzel.

Die Pflege des Weinbergs ist Handwerk, das den Wein zum Kulturgut macht

Die Bedeutung des Weins als Opferzeichen sei auch vom Christentum übernommen worden. Mit Wein und Brot werde an das letzte Abendmahl Christi und seiner Jünger erinnert. Der Wein diene in Verbindung mit dem Brot als Erinnerung an die Hingabe und das Opfer Jesu für die Menschen. Dieser Aufwertung sei dann auch die handwerkliche Aufwertung der Weinerzeugung gefolgt, zuerst im Clos de Vougeot (Burgund), einem im 12. Jahrhundert erbauten Gutshof der Zisterziensermönche. Diese veredelten ihren Wein in einer vorher nie gekannten Weise. Die Mönche sollen in ihrem Weingarten die ersten wissenschaftlichen Experimente durchgeführt haben, welche Rebsorten sich auf welchen Böden optimal zum Anbau eignen und wie man die Reben im Weingarten behandeln, schneiden, düngen, pflegen müsse. Durch dieses Handwerk sei der Wein europaweit zu einem Kulturgut geworden.

Mit der Säkularisation der christlichen Liebe in Form der Mitmenschlichkeit sei auch der Symbolwert des Weines säku-



larisiert worden: Er stehe nun auch für Freiheit, Gleichheit und Brüderlichkeit, aber auch für das Handwerk, das den Weinbau und die Verfeinerung des Weins ermöglicht habe. „Der Weinbau ist die höchste Arbeit auf Erden“, zitierte Grätzel den ungarischen Philosophen Béla Hamvas (1897-1968).



Wertschätzung des Weines durch die Marke bietet Potenzial für Wertschöpfung

Der Referent definierte eine Grundformel für die Wertschätzung des Weins: „Der Wein als Symbol der Liebe hat den Weinbau zum Handwerk gemacht. Damit sind Aspekte in das Blickfeld gerückt, die nicht nur einen Bezug zur Landschaft und zu einem gewissen Jahrgang herstellen, sondern die darin die Liebe zu Raum und Zeit erkennen lassen“. Neuere Spekulationen, die von diesen primären Spekulationen profitierten, seien in den vergangenen Jahren hinzugekommen: Dazu gehöre das Marketing, die Mutter aller modernen Spekulationen, das ja heute für alle Produkte zentral wichtig sei.

In diesem Zusammenhang spiele auch die Wertschätzung durch die Marke oder den Namen eine Rolle. Diese werde aber wissenschaftlich unterschätzt. Aber im wirtschaftlichen Leben sei man sich des Potenzials der Wertschöpfung durch Namensgebung durchaus bewusst. Wenn für ein neues Produkt ein Name gesucht werde, sei das Ausmaß dieser Wertschöpfung und Wertschätzung zu erkennen. Oft werde ein passender Markenname für viel Geld erworben.

Auch in seinem Weinbuch habe er die Wertschöpfung durch Namen im Zusammenhang mit dem Weinbau und Weinsorten behandelt, sagt Grätzel. So habe die Umbenennung des Ruländers in Grauburgunder in Verbindung mit einer veränderten Ausbautechnik dieser Rebsorte einen Spitzenplatz in der Wertschätzung der Verbraucher verschafft. Die Umbenennung des „Sämling 88“ oder der Wagnerrebe in Scheurebe führte er als ein weiteres Beispiel an.

Von links: Dr. Michael Pohl und Heidi Zies organisierten das Frühlingsfest und danken dem Referenten Prof. Stephan Grätzel.

Foto: Norbert Krupp

*Schöner Ausblick zur Kirche
St. Vitus in Ludwigshöhe*

Auf dem Lutherweg von Ludwigshöhe nach Guntersblum

Von Tobias Kraft und Bettina Siée

Zum Familienwandertag traf sich die Weinbruderschaft am 6. Juli im Weingut Zimmermann in Ludwigshöhe und wanderte auf dem Rheinterrassenweg/Lutherweg nach Guntersblum.

Ludwigshöhe ist die jüngste rheinhessische Ortschaft, geht aber auf das merowingische Rudelsheim zurück, das am damals noch nicht begradigten Rhein gelegen war. Die Einwohner mussten immer wieder gegen erhebliche Hochwasserschäden ankämpfen. Ein verheerender Bruch des Rheindamms im Dezember 1819 führte schließlich zur Verlegung des Ortes auf einen weiter westlich gelegenen Hügel fast genau in der Mitte der alten Handelsstraße von Mainz nach Worms, der heutigen alten B 9. Die Grundsteinlegung fand am 25. August 1822 statt, dem Namenstag des damaligen Landesherrn, Großherzog Ludwig I. von Hessen-Darmstadt, zu dessen Ehren das neue Dorf „Ludwigshöhe“ genannt wurde. Dies erklärt auch den hessischen Löwen im Wappen.

Der „Lutherweg 1521 in Rheinhessen“ ist ein Abschnitt des fast 400 Kilometer langen Weges, den Martin Luther von Wit-

tenberg zum Reichstag nach Worms zurücklegte. Nach den historischen Überlieferungen verlief sein Weg in Rheinhessen entlang der Rheinterrasse zwischen Oppenheim und Worms. Luther schwärmte von den besonders schönen Aussichten entlang des Weges und war begeistert von der Vielzahl der Weinberge. In Oppenheim hatte er übernachtet. Er soll zum Frühstück geröstetes Brot und Malvasier zu sich genommen haben und reiste dann weiter nach Worms.

Die Rudelsheimer zogen auf den Hügel

Weinbruder Rainer Richter, einer der etwa 550 Einwohner von Ludwigshöhe, hieß die Weinbrüder und Weinschwester im Weingut Zimmermann mit zwei frischen sommerlichen Kreszenzen herzlich willkommen. Die Wanderung begann mit dem kurzen Weg zur neu-romanischen katholischen Pfarrkirche St. Vitus. Der Name taucht als Hinweis seines Patroziniums sogar im Ortswappen auf. Eine gusseiserne Tafel an der Stützmauer erinnert an das Vorgängerdorf Rudelsheim. In der Kirche von

1848 erfreute Weinbruder Rudolf de Millas mit seinem Orgelspiel. Vorbei an der Außenanlage,



In der Kirche St. Vitus in Ludwigshöhe lauschen alle dem Orgelspiel.

Bruderrat Tobias Kraft dankte Weinbruder Rainer Richter für die interessante Führung.

Fotos: Bettina Siée



Interessante Geschichten am Wegesrand, historische und landschaftliche Sehenswürdigkeiten, schöne Rastplätze und herrliche Fernblicke

die sich als Bibelgarten präsentiert, folgte der Aufstieg zum Lutherweg/Rheinterrassenweg.

Der Rheinterrassenweg verläuft auf den 4 km Richtung Guntersblum überwiegend gut befestigten Wegen, ideal zum entspannten Wandern. Dazwischen gab es zur Erfrischung Wein und, dank unseres Weinbruders Richter, viele interessante Informationen zur Landschaft und Kultur. Mit Wertschätzung historischer und landschaftlicher Sehenswürdigkeiten ging es gut gelaunt durch das nicht enden wollende Rebenmeer mit schönen Rastplätzen und herrlichen Fernblicken auf die Rheinebene

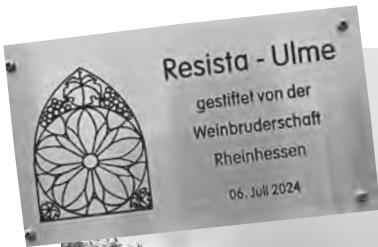
Richtung Odenwald und zum Taunus mit der Frankfurter Skyline.

Das Jugendstil-Wasserhaus verdiente einen kurzen Halt, denn es ist ein Kulturdenkmal, das 1907 aus Flonheimer Sandstein errichtet wurde. Vorbei am Rastplatz auf der Alten Römerstraße erreichten die Wanderer die Vogelsgärten und den St. Viktor-Brunnen mit restauriertem Widmungsstein. Weiter durch die Enggashohl ging es zum Römerturm, der reizvolle Ausblicke bietet.

Resista-Ulme am Römerturm

Direkt am Aussichtsturm bietet der Rastplatz für die Wanderer seit zwei Jahren eine „Latrina MMXXII“. Der Tourismusverein bot mit seinem Weinausschank zur Erfrischung Guntersblumer Weine. An dieser markanten Stelle ist die Resista-Ulme der Wein-

Widmungsschild für die Resista-Ulme



Die Ortsbürgermeisterin von Guntersblum, Claudia Bläsius-Wirth (links), freut sich sehr über die geschenkte Ulme der Weinbruderschaft.

Fotos: Bettina Siée

FAMILIENWANDERTAG

bruderschaft gepflanzt. Mit der Aktion „Letzter Spatenstich“ übergaben die Weinbrüder und Weinschwester eine resistente Ulme offiziell an die Gemeinde, nicht ohne sie zuvor auch mit einem Schluck Wein gebührend anzugießen.

Als nächste Etappe erreichten die Weingeschwister den legendären Kellerweg in Guntersblum und kamen zum Julianenbrunnen, wo sich alle zum Gruppenfoto aufstellten. Weiter führte der Weg zum Marktplatz, wo die evangelische Kirche, ehemals St. Viktor, steht. Sie ist bekannt für ihre Heidentürme, auch Sarazentürme genannt, die um das Jahr 1100 erbaut wurden und orientalisch anmuten. Man nimmt an, die Türme seien im Auftrag von heimkehrenden Kreuzfahrern aus dem Ersten Kreuzzug (1096–1099) errichtet worden. So brachten Kreuzritter orientalische Architektureinflüsse nach Rheinhessen. Insgesamt gibt es in Rheinhessen vier Heidenturmkirchen: die Wormser

Am Julianenbrunnen in Guntersblum stellten sich alle zum Gruppenfoto auf. Foto: Bettina Siëe



Paulstiftskirche und die Kirchen in Dittelsheim-Heßloch, Alsheim und Guntersblum.

Orientalische Anmutung in Rheinhessen

Selbstverständlich wurde die Heidenturmkirche in Guntersblum besichtigt und bewundert. Nach einer Orgeldarbietung führte der Weg zum nahegelegenen Weingut Burghof Oswald, das zum Hoffest geladen hatte. Mit Live-Musik, rheinhessischen Speisen aus der Burghofküche und Gunterblumer Wein klang der schöne Tag im Hof unter dem großen Nussbaum und im schönen Ambiente des Gartens aus. Dabei kam der Austausch über die gemachten Eindrücke sicher nicht zu kurz. Einige Wanderer gingen zu Fuß auf dem kürzeren Weg entlang der alten B9 durch den „Weiher“ zurück nach Ludwigshöhe und holten Autos, um die anderen abzuholen. ●



Ein Blick in die Forschungsarbeit zur Weingeschichte

Von Norbert Krupp

Weinbruder Simeon Guthier hielt einen Vortrag zur Weinhistorie. Foto: Norbert Krupp



Zum traditionellen Weinzirkel am Sankt Rochustag kamen rund 60 Teilnehmende und 20 Gäste in die Wörrstädter Neubornhalle. Im Fokus stand die bereits siebenjährige sozial- und wirtschaftshistorische Forschungsarbeit zur Geschichte des Weinbaus von Simeon Guthier an der Johannes Gutenberg-Universität Mainz, die die Weinbruderschaft Rheinhessen unterstützt hat.

Bei der Begrüßung kritisierte Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit, dass der Genuss alkoholischer Getränke, was Wein einschließt, neuerdings durch vermeintliche Experten von Behörden und durch den Bundesgesundheitsminister verteufelt werde. Poweleit fühlt sich an die Zeit der Prohibition in den USA erinnert. Die Weinbruderschaft sieht den Weinbau und den Wein als Kulturgüter, die es zu schützen gilt. Deshalb hat sie sich für die Anerkennung der Weinkultur als immaterielles Kulturerbe

bei der deutschen UNESCO-Kommission eingesetzt und war erfolgreich.

Poweleit zeigte sich verwundert, dass durch manche Gesundheitsgremien die Droge Cannabis verharmlost und legalisiert werde, während gleichzeitig vor den Gefahren moderaten Alkoholkonsums gewarnt werde. „Da müssen wir wachsam bleiben“, appellierte er an seine Weinbrüder und -schwestern, verbunden mit der Empfehlung, heimische Winzer zu besuchen und bei ihnen einzukaufen.

Thomas Müller, erster Beigeordneter Wörrstadts, berichtete von der positiven Entwicklung der fast 9.000 Bürger großen Stadt, die dank des jüngst ausgewiesenen Neubaugebietes weiterwachsen werde. Es sei wichtig, aktiv zur Integration von Neubürgern beizutragen und die Wertschätzung der bestehenden Gemeinschaft zu fördern. „Es ist typisch für Rheinhessen, mit Fremden ins Gespräch zu kommen und mit diesen herzlich umzugehen“, konstatierte Müller.

Akribische Fleißarbeit in Archiven

Zum Jahresthema „Wertschätzung und Wertschöpfung – Zukunft gestalten, Wurzeln erhalten“ passte der Vortrag, der im Mittelpunkt des Weinzirkels stand. Simeon Guthier, erst im Frühjahr in die Weinbruderschaft aufgenommen, gewährte Einblicke in seine bereits siebenjährige sozial- und wirtschaftshistorische Forschungsarbeit für seine Promotion, die auch die Weinbruderschaft unterstützt hat.

Zum Beispiel hat Guthier 888 relevante Schriftstücke (Rechnungen) der rheingauer Weinkellereien Schloss Vollrads und Kloster Eberbach sowie der fränkischen Weinkellereien Amt Castell und Kloster Münsterschwarzach aus der Zeit zwischen 1600 und 1806 überprüft. In akribischer Fleißarbeit hat der in Mainz lebende Westpfälzer die Informationen aus rund 10.000 handbeschriebenen Seiten interpretiert und in eine Datenbank mit rund 34.000 Einträgen und 5.403 erwähnten Personen überführt. Die von ihm validierten Daten hat er mithilfe der Programmiersprache „R“ ausgewertet.

Auch die regional unterschiedliche Bedeutung von „Fuder“ (rund 900 Liter) und dazu in Relation stehende Mengenangaben wie Stück (rund 1.200 Liter) hat Guthier erarbeitet. Der Preis des Weines sei ein Indiz für dessen Wertschätzung. Das Geld,

WEINZIRKEL AM SANKT ROCHUSTAG



Tabelle: Übliche Flüssigkeitsmaße und Umrechnungen:
Vollrads und Eberbach

Einheit	Ort	Unterteilung	pro Fuder	in Fuder	Schätzwert in Liter
Stück	Vollrads	7,5 Ohm	0,8	1,25	ca. 1125
	Eberbach	individuell	–	1,16–1,33	ca. 1050–1200
	Eberbach (ab 1747)	7,5 Ohm	0,8	1,25	ca. 1125
Fuder	Vollrads	6 Ohm	1	1	ca. 900
	Eberbach	6 Ohm	1	1	ca. 900
Zulast	Vollrads	individuell	–	0,6–0,8	ca. 540–720
	Eberbach	individuell	–	0,6–0,8	ca. 540–720
Ohm	Vollrads	20 Viertel	6	0,16667	ca. 150
	Eberbach	20 Viertel	6	0,16667	ca. 150
Viertel	Vollrads	4 Maß	120	0,00833	ca. 7,5
	Eberbach	4 Maß	120	0,00833	ca. 7,5
Maß	Vollrads	4 Schoppen	480	0,00208	ca. 1,88
	Eberbach	–	480	0,00208	ca. 1,88
Schoppen	Vollrads	–	1920	0,00052	ca. 0,47

Rechnen mit „eingebildetem“ Geld? Mainzer Goldgulden, geprägt zwischen 1399-1402 in Frankfurt-Höchst. Ausgangspunkt des später in Süddeutschland üblichen Rechenguldens (f).

Foto: Norbert Krupp

mit dem der Wein bezahlt wurde, variierte regional: Gulden, Franken, Albus, Reichstaler und Reichspfund, Schilling, Heller, Batzen, Kreuzer und Pfennige waren gebräuchliche Münzen, deren Werte zu verrechnen waren. Um dies zu vereinfachen, wurden anstelle der im Umlauf befindlichen Währungen selbst definierte, „eingebildete“ (also fiktive) Währungen verwendet, um Kaufverträge zu schließen und eine ordentliche Buchführung aufzubauen: Der Reichs(rechen)taler etablierte sich schließlich im 17. Jahrhundert in allen deutschen Ländern als Vergleichswährung. Wein wurde aber mitunter auch gegen Ware getauscht.

Weinbau war Teil des landwirtschaftlichen Betriebes

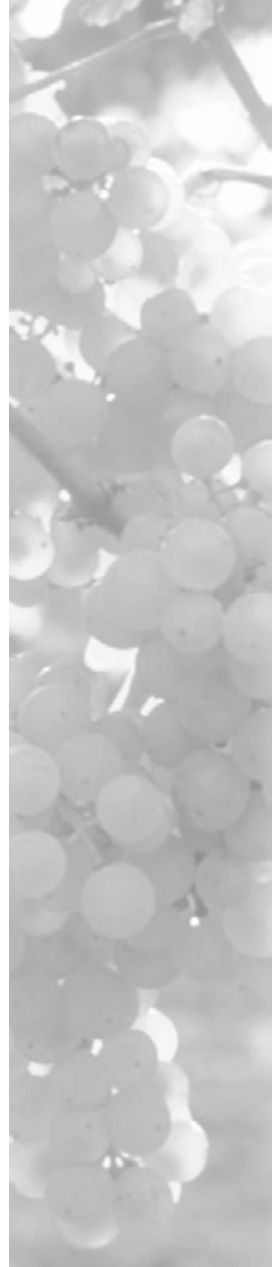
Kellerei sei damals ein Begriff für umfassende Wirtschaftsbetriebe gewesen, die auch Felder bewirtschaftet und Nutztiere gehalten haben. Guthier beschränkte sich nur auf den Bereich

Weinbau. Er möchte durch seine Forschung in Erfahrung bringen, wie im 17. und 18. Jahrhundert Wein wertgeschätzt – also seine Qualität honoriert – wurde. Damals sei der Wein fast ausschließlich in Fässern unterschiedlicher Größe gehandelt worden, während mit dem Vertrieb in Flaschen erst Ende des 18. Jahrhunderts langsam begonnen wurde. Von Ende des 16. bis ins 19. Jahrhundert habe „die kleine Eiszeit“ den Weinbau durch harte, lange Winter erschwert. „Auch Hungersnöte und Epidemien prägten diese Epoche“, so der Referent.

„Im Gegensatz zu heute war Wein früher als alltägliches Konsumgut steter Begleiter des menschlichen Lebens“, erklärte Guthier. Am Beispiel von Schloss Vollrads, dessen Weinbau schon 1191 urkundlich wurde und das am Ende des 18. Jahrhunderts als reines Weingut bezeichnet wurde, zeigte der Referent die Bedeutung des Weinbaus auf. Schon 1728 konnten in den Kellern des Schlosses mehr als 340.000 Liter Wein gelagert werden. Fast 58 Prozent der Weine wurden verkauft, während 13,2 Prozent der Menge zum Auffüllen der oft undichten Fässer benötigt wurden. 9,6 Prozent der Weinmenge wurden an Familienmitglieder, an hohe Adelige und Funktionsträger, an potenzielle wirtschaftliche oder politische Partner sowie an die Kapuziner in Mainz verschickt. 3,4 Prozent wurden als Abgang geführt, der beim drei- bis viermaligen Abstechen der Weine entstand. 5,4 Prozent entfielen auf den Eigenkonsum von Bediensteten und Hilfskräften, 4,0 Prozent sind unter „Sonstiges“ zusammenzufassen.

Weine wurden verschnitten, um die Qualität und den Wert zu steigern

Zwischen 1728 und 1781 hatte Schloss Vollrads mehr als drei Millionen Liter Wein eingekellert, im Schnitt rund 30.000 Liter pro Jahr. In guten Jahren konnten mehr als 100.000 Liter Most erzeugt werden, während schlechte Jahre wie 1740 einen Totalausfall bescherten. Ältere Weine waren mehr wert als junge und oft wurden Jahrgänge oder auch nur Restpartien verschnitten, um deren Wert zu steigern. Ein Beispiel: 1762 wurden 1.200 Liter eines Verschnitts von 1753er und 1757er zum Preis von 270 Gulden an einen „Herrn Rat Tabor“ aus Friedberg verkauft. Vom gleichen Verschnitt wurden drei Stückfässer (also 3.600 Liter) an den Speyerer Kapitular geliefert.



Historische Klimaforschung | Qualität und Menge

GÜTE:

Sehr gut, Hauptwein, Ehrenwein, Jahrhundertwein, Extraordinär, sehr fein;
Fast sehr gut, extra gut, kostbar gut, ausgezeichnet, ungewöhnlich gut, besonders gut, herrlich gut;
Gut, ziemlich besser, wohl geraten, starker feuriger Wein;
Ziemlich gut, mittel bis gut, guter Mittelwein, recht gut, gar gut;
Mittel, leichter Tischwein, mäßige Qualität, guter Tischtrunk;
Mittel bis gering, weniger gut, trinkbar, etwas gering, etwas schlecht;
Gering, ziemlich sauer, ziemlich schlecht;
Schlecht, sauer, sehr gering, gar schlecht;
Sehr schlecht, sehr sauer, fast ungenießbar, „Holzapfelbrühe“, nichts nutz, nicht zum Trinken, hat Gott schlecht gefallen, für Essig konsumiert.

MENGE:

Sehr viel, sehr groß, in Menge, im Überfluss, außerordentlich viel;
Reichlich, gesegnete Ernte;
Viel, ziemlich viel, voller Herbst, großer Ertrag, ganzer Herbst;
 $\frac{3}{4}$ -Herbst, $\frac{2}{3}$ -Herbst;
Mittel, $\frac{1}{2}$ -Herbst, nicht viel, nicht gar viel, ist viel erfroren;
 $\frac{1}{3}$ -Herbst, genug;
Wenig, gering, $\frac{1}{4}$ Herbst, gar wenig;
 $\frac{1}{5}$ -Herbst;
Sehr wenig, $\frac{1}{6}$ -Herbst;
 $\frac{1}{8}$ -Herbst;
Fast gar nichts;
Missjahr, fast alles erfroren, nichts

Von den 100 Jahrgängen im 18. Jahrhundert wurden 38 geschmacklich als sehr gut oder gut bewertet, während 35 als mittelmäßig und 27 als schlecht bis sehr schlecht bewertet wurden. Der Wein schlechter Jahrgänge wurde für 69 Gulden pro Stückfass abgegeben. Mittlere Qualität brachte bereits 150 Gulden pro Stückfass und gute Weine wurden sogar für 181 Gulden pro Stückfass gehandelt. „Hochwertige Weine wurden vor ihrem Verkauf länger gelagert, um deren Qualität zu steigern“, erzählte der Historiker. Dagegen wurden schlechtere Weine überwiegend zur Besoldung und im Ausschank eingesetzt oder als Essig verwertet. Guthiers Fazit: „Unsere Vorfahren wussten Wein nach Herkunft, Jahrgang und Güte einzuordnen und haben bestimmte Partien zielgerichtet und insgesamt wertsteigernd miteinander vermischt.“

Der Brudermeister dankte dem Referenten Guthier, der in seinem Buch „Geschichte genussvoll entdecken“ die Tradition und Weinkultur Rheinhessens beleuchtet hat. Der detaillierte Vortrag zu seiner Forschung bereicherte den Weinzirkel, was das Publikum mit anhaltendem Beifall bestätigte.

Probe mit Weinen aus und um Wörrstadt

Mit den Begriffen „Wertschätzung und Wertschöpfung“ war auch eine Weinprobe überschrieben, bei der acht rund um Wörrstadt ökologisch erzeugte Weine im Mittelpunkt standen. Diese von Weinbruder Guido Borowski und Kellermeister Pascal Balzhäuser ausgewählten Weine präsentierten die Erzeuger Weingut Thörle und Weingut Andre Landgraf (beide aus Saulheim), Weingut Hoch aus Wallertheim sowie Weingut Hoos aus Sulzheim. Als Begrüßungsschluck gab es einen Riesling, als Tischwein erfreuten Merlot und Weißburgunder vom Weingut Dorst in Wörrstadt.

Poweleit dankte dem Kultur- und Weinbotschafter Wolfgang Petry, der den Weinbrüdern und -schwestern den 1608 erbauten Neunröhrenbrunnen präsentierte, der zu den schönsten Dorfbrunnen Rheinhessens gehört und das Wahrzeichen Wörrstadts ist. Zudem hatte Petry den Weinzirkel mit Gedichten und Liedbeiträgen bereichert. Poweleit dankte dem Organisator des Weinzirkels, Weinbruder sowie Kultur- und Weinbotschafter Guido Borowski und Kellermeister Pascal Balzhäuser. Für das leibliche Wohl der Gäste sorgten zwei aufmerksame Fassschlubber und der Partyservice Mussel aus Wörrstadt-Rommersheim.

Zum Abschluss erklang der Cantus. Dabei kam es zu einer Premiere: Ein spontan gegründeter Chor aus fünf gestandenen Weinbrüdern trat auf die Bühne, um mit Blick auf einen „Handy-Bildschirm“, auf dem der Text zu lesen war, das Bruderschaftslied anzustimmen. Das begeisterte Publikum im Saal konnte zumindest den Refrain mitsingen.



Ein spontan gegründeter Chor aus Weinbrüdern stimmte das Bruderschaftslied an. Foto: Norbert Krupp

Schreiber-Trullo in Gundheim prämiert

Von Norbert Krupp



*Kunst im Innern der Rotunde
oberhalb von Gundheim*

Als 38. Weinbergshäuschen prämierte die Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen im Jahr 2024 das vor zehn Jahren im Trullo-Stil erbaute Wingertshaisje „Auf dem Berg“ in der Lage Sonnenberg in Gundheim.

Die in der Nachbarschaft stehenden Windräder rotierten schnell, als die Weinbruderschaft Rheinhessen am 27. September die aus Feldsteinen aufgebaute Rotunde „Auf dem Berg“ auszeichnete. Der Gundheimer

Winzer Hubert Schreiber hatte vor zehn Jahren in der Weinlage „Sonnenberg“ das Weinbergshäuschen in Trullo-Bauweise errichtet.

Die am Tag zuvor gekrönte Rhein Hessische Weinprinzessin Katja Klemmer aus Westhofen übernahm gerne die Aufgabe, das Messingschild zu enthüllen, als Zeichen der Auszeichnung

des Gundheimer Trullos. Sie dankte den Weinbrüdern und -schwestern, dass sie jedes Jahr ein Weinbergshäuschen prämiieren und zu Aushängeschildern Rheinhessens machen.

Der Gundheimer Diakon Peter Schreiber bat um Gottes Segen für den Trullo sowie die Menschen, die ihn besuchen, und segnete ihn mit Weihwasser. Die Gundheimer Eheleute Susanne und Sigi Scholz verfolgten die Weihe und erzählten, dass sie im Jahr 2018 am Trullo getraut wurden.

Stürmisches Wetter und stürmische Zeiten in der Weinwelt

Das stürmische Wetter veranlasste Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit, eine Parallele zu ziehen zu den stürmischen Zeiten in der Welt des Weines. In den Medien werde über Wein und Alkohol diskutiert. Die Weinbruderschaft habe sich dazu schon mehrfach geäußert, denn sie sieht Wein als Kulturgut, das Teil der Freiheit und Unabhängigkeit sei. „Nicht nur mehr als 2.000 Jahre Weinkultur werden mit Füßen getreten, sondern auch die Wertschöpfung der Weinbaubetriebe und ihrer Familien und Mitarbeiter und deren Familien. Diese haben es mit den klimatischen Herausforderungen und dem weggebrochenen Weinabsatz schon schwer genug“, verdeutlichte Poweleit.



*Eigentümer des Trullo, Hubert Schreiber (links), mit der Rheinhessischen Weinprinzessin Katja Klemmer und Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit
Fotos: Norbert Krupp*

WEINBERGSHÄUSCHENPRÄMIERUNG

Der Brudermeister dankte Hubert Schreiber, dem Eigentümer des Trullus, für dessen Gestaltung und Pflege. Mit der Prämierung soll das beispielhafte Engagement für das Gebäude im Sinne der rheinhessischen Weinkultur in besonderer Weise gewürdigt werden. Der Standort, erhaben über Gundheim, gewährt einen wunderschönen Blick über die Weinberge in die Rheinebene bis hinüber zum Odenwald.

Gundheim habe an Pfingsten sein 1250-jähriges Bestehen gefeiert, aber sicher sei schon vor dem Jahr 774, der ersten urkundlichen Erwähnung des Dorfes Gunt(!)heim, Weinbau betrieben worden. Weinbruder Gerhard Blüm wurde im Rahmen des Jubiläums als ehemaliger Ortsbürgermeister zum Ehrenbürger ernannt. Dazu gratulierte Poweleit im Namen der Weinbruderschaft.

Aus Feldsteinen errichtet, innen Kunst

Bruderrat Dr. Werner Dahmen erklärte, was den von ihm geleiteten Weinbergshäuschenausschuss veranlasste, den Gundheimer Trullo zu prämiieren. Ein Kriterium ist regionales Material. Das Außenmauerwerk ist aus Feldsteinen erstellt und der Innenraum künstlerisch gestaltet. Die Lage des Häuschens ist exponiert mit wunderschönem Panoramablick über Gundheim in die Rheinebene sowie über das Land der tausend Hügel. Hubert Schreiber habe einen adäquaten Ersatz für ein Weinbergshäuschen seiner Familie geschaffen, dass während seiner Kindheit zugunsten der Mechanisierung abgerissen wurde. Dieses beispielhafte Engagement bei der Entstehung und Nutzung des eigenwilligen Gebäudes sei letztlich Förderung der Weinkultur im Sinne der Weinbruderschaft Rheinhessen, bestätigte Dahmen.



Mitglieder des Weinbergshäuschen-Prämierungsausschusses sind:

Christoph-Michael Adam, Rainer Böß,
Dr. Winfried Kuhn, Andreas Mohr, Heidi Zies,
Kurt Lenz, Hartmut Strecker und
Vorsitzender Dr. Werner Dahmen (Foto),
der den Ausschuss leitet.



Rhein Hessische Weinprinzessin Katja Klemmer enthüllt mit Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit die Prämierungs-Plakette.

Fotos: Norbert Krupp

Sein besonderer Dank galt allen, die bei der Vorbereitung und Durchführung der Prämierungsfeier halfen, sowie den Weinbrüdern Kurt Lenz und Hartmut Strecker, die die Messingtafel am Trullo angebracht haben. „Die Weinbruderschaft wird in ihren Bemühungen um die Erhaltung der Weinbergshäuschen und -türme nicht nachlassen“, versprach Dahmen.

Idealer Standort mit Ausblick

Eigentümer Hubert Schreiber erzählte, dass er lange nach einem idealen Standort für den Trullo gesucht habe und dankte



WEINBERGSHÄUSCHENPRÄMIERUNG



*Weinbruder
Gerhard Blüm,
früherer Gundheimer
Ortsbürgermeister, ist
Ehrenbürger seiner
Heimatgemeinde.*

seinem Freund Michael Gamradt, der den Trullo mit viel Herzblut und Liebe gemauert habe.

Kreisbeigeordnete Ute Klenk-Kaufmann überbrachte die Glückwünsche von Landrat Heiko Sippel. Hubert Schreiber habe sich mit seinem Ideenreichtum und Einsatz für den Erhalt der regionalen Traditionen eingesetzt. Der 2014 von ihm erbaute Trullo ist im Innern kunstvoll und mit Bezug zu Weingenuss sehr schön ausgestaltet. Als Ausflugsziel mit Sitzgruppe lädt der Trullo zum geselligen Verweilen ein. „Plätze wie diese tragen zur Lebensqualität der Menschen in unserer Region bei“, sagte die Kreisbeigeordnete. Sie bescheinigte der Weinbruderschaft Rheinhessen, durch die Weinbergshäuschen-Prämierung die Kultur in Rheinhessen und die rheinhessische Identität zu fördern.

Weitere Gratulanten waren der Bürgermeister der Verbandsgemeinde Wonnegau Walter Wagner sowie der Ortsbürgermeister von Gundheim Markus Osadschy. Den musikalischen Rahmen der Feierstunden gestalteten die Jagdhornbläsergruppe Worms und der Gesangverein Grundheim.

Das Weinbergshäuschen ist leicht zu finden: Von Bermersheim kommend Richtung Gundheim den zweiten Wirtschaftsweg rechts einbiegen. Aus Richtung Gundheim kommend von der L 442 (Westhofener Straße) in die Wormser Straße Richtung Bermersheim abbiegen, dann den vierten Wirtschaftsweg links zum Trullo. ●



*Mit einem geselligen
Beisammensein klang der
Abend aus.*



Arbeitstagung im Ordenshaus der Weinbruderschaft der Pfalz

Von Michael Landgraf und Bettina Siée

Rund 60 Delegierte der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW) aus Deutschland, Österreich und der Schweiz trafen sich ohne Rahmenprogramm zu einer reinen Arbeitstagung am 2. November 2024 im Ordenshaus der Weinbruderschaft der Pfalz in Neustadt an der Weinstraße.

Der internationalen Gemeinschaft gehören 49 Organisationen mit 5.400 Mitgliedern an, deren Ziel es ist, die Weinkultur in ihren Regionen lebendig zu halten. Dazu zählen, neben der Sensibilisierung

für den Prozess der Herstellung und den Kriterien für Weinqualität, auch den Blick auf die zahlreichen kulturellen Aspekte des Weinbaus zu lenken. GDW-Präsident Oliver Stiehs und Geschäftsführer Michael Landgraf organisierten die Tagung. Am Vortag lernten etliche Delegierte bereits die Weinstadt Neustadt bei einer Führung durch Michael Landgraf kennen.

Weinkultur im Fokus

Marc Weigel, Oberbürgermeister von Neustadt, sprach ein Grußwort und berichtete von der andauernden, emotionalen Diskussion in der Pfalz um die Kronen der Weinmajestäten. Die Gebietsweinwerbung der Pfalz hatte kurz vor der Wahl der Pfälzischen Weinkönigin verkündet, dass das Amt und die Weinkronen abgeschafft werden, weil sie antiquiert seien. Es sollte nur noch Weinbotschafter geben. Es gab starken Widerspruch in der Region, sodass als Kompromiss doch eine Weinkönigin und eine Prinzessin gekrönt wurden, die auch diesen Titel tragen. Es amtiert erstmals ein junger Mann, der den Titel Weinhoheit bekam und eine Anstecknadel trägt. Für die Weinbruderschaft der Pfalz ist das Amt der Weinmajestäten ein Stück



Weinkultur, das keinesfalls aufgegeben werden sollte. Die Diskussionen gehen weiter.

Die Delegierten der Weinbruderschaften nahmen die „Hochheimer GenussSpechte“ in die Gemeinschaft auf, sodass der GDW inzwischen 48 Weinbruderschaften angehören. Die Vertreter der Vereinigungen tauschten Erfahrungen aus, auch steuerliche Aspekte kamen zur Sprache, die länderspezifisch unterschiedlich gehandhabt werden. Bei der Tagung kamen die Delegierten der Weinbruderschaften überein, sich untereinander stärker vernetzen zu wollen, auch durch virtuelle Begegnungen sowie über zukünftige Ausrichtungen der Mitgliedertreffen, bei denen mehr als 1.000 Weinfreunde zusammenkommen könnten.

VITAEVINO-Initiative unterstützt die Weinkultur

GDW-Vizepräsidentin Bettina Siée, Delegierte der Weinbruderschaft Rheinhessen, warb für die Initiative „vitaevino.org“, die sich international für Weinkultur einsetzt und der bis dahin

Nicht an der Mosel, sondern in der Pfalz

Von Bettina Siée

Auf Einladung der Weinbruderschaft Mosel-Saar-Ruwer e.V. sollte von 7. bis 9. Juni 2024 das Treffen der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW) in Traben-Trarbach an der Mosel stattfinden. Es war alles geplant, aber musste wegen zu geringer Teilnahme abgesagt werden. Gabriele Meter-Lehnen und ihr Team hatten ein hochkarätiges Programm mit Begrüßungs- und Gala-Abend auf einem Schiff auf der Mosel organisiert und viel Herzblut daran gehängt. Aber die Veranstalter mussten feststellen, dass sich von 45 Weinbruderschaften, die Mitglied in der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften sind, nur 23 angemeldet hatten, zwei waren entschuldigt, alle anderen hatten nicht geantwortet, sodass die Organisatoren nicht wissen, was die Hintergründe sind. Zum GDW-Treffen hatten sich 135 Weingeschwister, davon 52 Delegierte der Weinbruderschaften angemeldet. Für den Gala-Abend hätten die Veranstalter 250 Anmeldungen gebraucht, um das Schiff zu füllen, bis 400 wären sogar möglich gewesen. Leider gab es aber nur 125 Anmeldungen, sodass es für die Weinbruderschaft Mosel-Saar-Ruwer e.V. als Gastgeber finanziell nicht möglich war, die Veranstaltung anzubieten. Der GDW-Vorstand sah sich als Dachverband nicht imstande, das voraussichtliche Minus auszugleichen. So musste das große Treffen an der Mosel 2024 abgesagt werden.



Die Weinbruderschaft Mosel-Saar-Ruwer e.V. übergibt den Thyrsosstab als Symbol an die Ausrichter des nächsten GDW-Treffens, die Weinbruderschaft Graubünden. Foto: Bettina Sée

9.000 Personen beigetreten waren. Sie rief dazu auf, die Erklärung zur Förderung der Weinkultur online zu unterschreiben, was mit nur wenigen Klicks möglich ist: Die Seite www.vitaevino.org/de aufrufen, runterscrollen, Namen, Mailadresse und Herkunft angeben. Bestätigen, dass man älter als 18 Jahre alt ist und absenden. Sie ermunterte des Weiteren, im Verwandten- und Bekanntenkreis für die Initiative zu werben, denn die Weinbranche brauche die Solidarität der Weinfreunde. Der Weinabsatz geht massiv zurück, der Marktanteil deutscher Weine liegt im Inland nur noch bei 43 Prozent. Oftmals wird in den Medien nicht zwischen moderatem Weinkonsum und Alkoholmissbrauch mit Spirituosen unterschieden. Hier können die Weinbruderschaften als Brücke zu den Weinkonsumenten dienen. Wein ist Tradition und Kultur. Wein, in Maßen genossen, ergänzt einen modernen, ausgewogenen und gesunden Lebensstil. Wein verkörpert Kultur, Genuss, Geschmack, und Gemeinschaft fördert die Geselligkeit. Die sozioökonomische Bedeutung von Weinbergen und der Weinerzeugung in den Anbaugebieten ist unbestreitbar. Der Weinsektor trägt maßgeblich zur Erhaltung dieser Gebiete bei, indem er sowohl den Umweltschutz als auch ein lebendiges Engagement in den Gemeinden fördert. Deshalb sollten alle die Initiative www.vitaevino.org/de online unterschreiben.

Zur nächsten GDW-Tagung lädt die Weinbruderschaft Graubünden Mitte Juni 2026 nach Maienfeld ein. Die Vertreter stellten die Region vor und informierten über den Stand der Vorbereitungen. Die Weinbruderschaft Mosel-Saar-Ruwer e.V. übergab den Thyrsosstab als Symbol an die Ausrichter des nächsten GDW-Treffens, die Weinbruderschaft Graubünden.

Zur Abrundung des Programms referierte der Pfälzer Weinbruder Dr. Jochen Hamatschek zum Thema „Kultur und Weinkultur“.



Vertreter der knapp 50 deutschsprachigen Weinbruderschaften trafen sich in Neustadt/Weinstraße zum Austausch. Foto: Michael Landgraf/GDW



*Pfälzer Weinbruder
Dr. Jochen
Hamatschek
referierte über
Kultur und
Weinkultur.
Foto: Norbert Krupp*

Kultur in allen Facetten

Von Norbert Krupp

Als festlicher Rahmen diente das „Weinhotel Kaisergarten“, das Weinschwester Petra Brand und deren Mann Andreas Biegler erfolgreich betreiben. Sie gewährten Einblicke in das Sortiment ihres fusionierten Weingutes und sorgten mit einem fantasievollen Buffett für das leibliche Wohl der Festgäste. Weil der vorgesehene Referent des Abends, Knut Bergmann, der Autor des Buches „Mit Wein Staat machen“, kurzfristig wegen eines Trauerfalls absagen musste, wurde der sorgfältig vorbereitete Programmablauf spontan umgestellt.

Die Rhein Hessische Weinprinzessin Katja Klemmer hieß die Teilnehmer willkommen und wünschte unterhaltsame und genussvolle Stunden. Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit überreichte ihr den aktuellen Weinbrief und einen prächtigen Blumenstrauß.

Über den Begriff Kultur und dessen Facetten referierte Dr. Jochen Hamatschek, Weinbruder der Weinbruderschaft der Pfalz, beim Herbstfest der Weinbruderschaft Rheinhessen in Alzey im Weinhotel Kaisergarten.

„Für den rheinhessischen Weinbau war es zwar kein einfaches, aber insgesamt doch gutes Jahr“, blickte Poweleit auf 2024 zurück. Auf der einen Seite ständen der Mehraufwand im Weinberg und eine geringere Erntemenge als in den Vorjahren, auf der anderen Seite hätten die Weine etwas weniger Alkohol, wirkten aber sehr fruchtig. Die Befürchtungen, dass teilweise bei hohen Temperaturen gelesen werden muss, hätten sich nicht bewahrheitet. Es wurde kühler und vor allem feuchter, sodass sich Poweleit an die Lese vor 30 Jahren erinnerte. Dank guter technischer Ausstattung und qualifizierter Ausbildung der Winzer dürfe man dennoch hochwertige Weine erwarten, zeigte sich der Brudermeister optimistisch. In anderen Weinbaugebieten habe es in diesem Jahr große Ernteaussfälle durch Spätfrost gegeben. „Die Vermarktungssituation ist derzeit sehr kritisch“, berichtete Poweleit. Der Weinabsatz gehe zurück, die Kosten steigen und die Weinpreise sind unter den Gestehungskosten.

Er appellierte an die Mitglieder, „Unwissende in die Kunst des Weingenusses“ einzuweisen, Wein zu genießen sowie Wein als Geschenk zu nutzen.

Zur Begrüßung wurde ein „2022 Dri.Ver! Sparkling alkoholfrei“ gereicht, den Weinbruder Peter Hinkel aus Framersheim als Cuvée aus Riesling und Sauvignon blanc ausgebaut hat, und der auf der Empfehlungsliste in den deutschen Auslandsvertretungen für alkoholfreie Weine aufgeführt ist. Der Brudermeister stellte den Referenten des Festvortrages Dr. Jochen Hamatschek vor. Er wurde 1954 in Heilbronn gebo-



*Weinschwester
und Gastgeberin
Petra Brand
moderierte die
Weinprobe.*



ren, studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Stuttgart-Hohenheim, promovierte an der Weinbauschule Weinsberg zur Rotweinherstellung, war einige Jahre Professor für Kellerwirtschaft an der Forschungsanstalt in Geisenheim und arbeitete viele Jahre im Top-Management eines Unternehmens im Maschinen- und Anlagenbau. Schon mit 57 Jahren ging er in Altersteilzeit und ist seitdem als Autor von Fachliteratur erfolgreich. Zudem widmet er sich auch dem Krimigenre.

Esskultur, Weinkultur, Kultur allerorten

Der Pfälzer Weinbruder Dr. Jochen Hamatschek sprach über „Esskultur, Weinkultur, Kultur allerorten“. Der Begriff Kultur gehe auf das lateinische Wort „cultura“ zurück, das so viel wie Bearbeitung, Bereitstellung, Anbau und Pflege bedeute. Heute werde der Begriff mit zwei Bedeutungen verwendet: im Zusammenhang mit der Pflege der geistigen Güter, also Sprache oder Wissenschaft, sowie bei der Bewirtschaftung landwirtschaftlicher Flächen, also Kulturland. „Als Kultur wird alles bezeichnet, was der Mensch als eigene Leistung gestaltend hervorbringt. Alles, was er verändert, macht oder tut, ist eine kulturelle Leistung“, definierte Hamatschek. Kulturelle Leistungen bringe man nicht von Geburt an mit, sondern müsse man beigebracht bekommen. Es gebe rund 170 Kulturbegriffe, darunter auch Ess- oder Weinkultur.

In der Esskultur der Deutschen habe es viele Phasen gegeben. Mal gab es eine Sehnsucht nach amerikanischer Kultur,



*Gesellige Runde
im Weinhotel
Kaisergarten bei
Speisen und Wein.
Fotos: Norbert Krupp*

dann sei die Küche aus den Herkunftsländern der Gastarbeiter in Mode gekommen, dann wurde es technologisch: Seit 1958 gebe es Dosen-Ravioli, danach eroberten Tiefkühl-Pizzen den Markt, von denen in Deutschland 1,8 Milliarden pro Jahr konsumiert werden. Um 1980 kam die asiatische Küche hinzu. Heute sei es schwer, in der Pfalz ein traditionelles Pfälzer Lokal zu finden.

Seit dem 18. Jahrhundert werde in Deutschland der Begriff Weinkultur verwendet. Johann Gottfried Herder habe den Begriff „Kultur“ definiert „als jenes komplexe Ganze, welches Wissen, Glaube, Kunst, Moral, Recht, Sitte, Brauch und alle anderen Fähigkeiten und Gewohnheiten umfasse, die den Menschen als Mitglied der Gesellschaft prägen“.

Die UNESCO habe die Weinkultur 2021 als immaterielles Kulturerbe anerkannt, erinnerte Hamatschek, und erwähnte, dass das handwerkliche, nicht das industrielle Brauen bei der Anerkennung ein Jahr schneller gewesen sei. Die Weinkultur in Deutschland beinhalte soziale, handwerkliche, kulturlandschaftliche und sprachliche Aspekte sowie zahlreiche Feste und Bräuche, lautete die Begründung der deutschen UNESCO-Kommission, die auch die identitätsstiftende Wirkung der Weinkultur bestätigte.

Schon vor 8.000 Jahren seien Weine im kachetischen Stil produziert worden, also in im Boden eingegrabenen Tonbehältern. Dieser Stil erlebe jetzt in Natur- oder Orange-Weinen eine Renaissance. Der Referent erinnerte an die alten Römer, die bei ihren Trinkgelagen „gesittetes Trinken in geselliger Runde geübt“ hätten. Damals habe noch niemand gewusst, wie durch Gärung von süßem Traubensaft ein herbes Getränk mit berauschender Wirkung werden konnte. Die habe den Trinker in einen „Zustand der Gnade“ versetzt, in dem dieser seinem Gott nahe gewesen sei. Die damalige Trinkkultur sei aber nur ein Teil der Weinkultur. In fast allen Teilen der Welt sei die Aufnahme von Getränken mit bestimmten Ritualen oder Zeremonien verbunden. Anhand der Trink-Etikette für Wein könne man schnell den Anfänger vom Profi unterscheiden.

In den 70 Jahren, seit es die Weinbruderschaft in der Pfalz gebe, habe sich technisch und kulturell sehr viel getan. Zum Beispiel hätten die Kellermeister davon profitiert, in hygienischen Edelstahltanks sortentypische, saubere und fehlerfreie





Beim Herbstfest feierte die Weinbruderschaft Erntedank nach einem schwierigen Weinjahr.

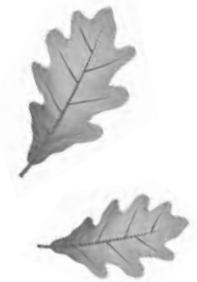
Foto: Norbert Krupp

Weine reifen zu lassen. Der aktuelle Renner bei den Weinen seien die „Blanc de Noirs“. Neuerdings gewinne die Herstellung von alkoholfreien Sekten und Weinen an Bedeutung und Marktanteilen, dank recht guter Technologie für deren Herstellung. Der Referent erwähnte das Deutsche Weininstitut, die Deutsche Weinakademie, die Weinbruderschaften, das Frauen-Netzwerk Vinissima sowie die Kultur- und Weinbotschafter als wichtige Botschafter der Weinkultur.

Am Ende definierte Hamatschek: „Weinkultur ist, was der Mensch im Umfeld des Weines materiell oder immateriell geschaffen hat. Materiell meint Weinlandschaft, Kellerwirtschaft und Weingüter; immateriell in Form von Kultur, Büchern und ähnlichem.“

Wein ist Kulturgut – dafür sollten Weinbrüder und Weinschwester auch im Alltag stehen

Poweleit ging auf die öffentliche Kritik am Weinkonsum ein, die seit einer Veröffentlichung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zum Suchtpotenzial von Alkohol in den Medien betrieben wird. Er appellierte an seine Zuhörer, Wein als Kulturgut zu sehen, dessen moderater Konsum durchaus unbedenklich sei. Zudem forderte er dazu auf, die internationale Erklärung zum Schutz der bedrohten Weinkultur im Rahmen der Aktion VITAEVINO zu unterzeichnen. Die Weinbruderschaft unterstützt





*Stellvertretende
Brudermeisterin
Bettina Siée wirbt
dafür, die Initiative
VITAEVINO online
zu unterzeichnen.*

*Rheinhessische
Weinprinzessin Katja
Klemmer erinnerte
an den 75. Todestag
von Georg Scheu am
Tag des Herbstfestes.*

Fotos: Norbert Krupp



diese Aktion, denn schließlich geht es uns um Kultur und einen maßvollen Weingenuss.

Stellvertretende Brudermeisterin Bettina Siée berichtete von der Delegiertentagung der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW), an der sie vormittags in Neustadt an der Weinstraße teilgenommen hatte. Inzwischen gehörten der GDW 48 Weinbruderschaften an, nachdem am Morgen die „Hocheimer GenussSpechte“ aufgenommen wurden. Dabei hätten die drei Delegierten aus Rheinhessen (Otto Schätzel, Heidi Zies und Bettina Siée) auch auf die Initiative VITAEVINO aufmerksam gemacht, die Weinfreunde unter <https://www.vitaevino.org/de> unbedingt unterzeichnen sollten. „Diese weltweite Ak-

tion, die von Europa ausging, ist hochseriös. Als Schirmherrin für Rheinland-Pfalz fungiert unsere Weinschwester und rheinland-pfälzische Wirtschafts- und Weinbauministerin Daniela Schmitt“, warb Siée. Die nächste Delegiertentagung der GDW sei vom 14. bis 16. Juni 2026 in Maienfeld in Graubünden geplant, einem Rotweingebiet in der Schweiz. Dies lasse sich mit einem schönen Urlaub verbinden. Alle Weingeschwister seien eingeladen, in die Schweiz zu fahren.

Anlässlich des 75. Todestages am Tag des Herbstfestes 2024 erinnerte Weinprinzessin Katja Klemmer an den Pionier, Forscher und Rebenzüchter Georg Scheu. Mit einem Schluck Scheu-

rebewein gedachten die Teilnehmer dem in Alzey verstorbenen Sohn der Stadt. Brudermeister Poweleit dankte der Rheinhessischen Weinprinzessin und den Organisatoren des Abends, darunter Gastgeberin Petra Brand sowie Bettina Siée und Heidi Zies. ●



30 Weinkulturseminare machen ehrfürchtig und stolz

Von Norbert Krupp

Seit 1995 lädt die Weinbruderschaft Rheinhessen zu Weinkulturseminaren ein: Die 30. Veranstaltung dieser Serie war dem Jahresthema „Wertschätzung und Wertschöpfung“ gewidmet. Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit war es eine Freude, als Gäste Oliver Stieß, seit 2014 Ordensmeister der Weinbruderschaft Pfalz und seit 2018 Präsident der Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW), Dr. Manuela Schäfer aus dem Vorstand des Weinordens Pfeddersheim sowie Ehrenbrudermeister Otto Schätzel zu begrüßen.

Besondere Wertschätzung und Dank galten in diesem Rahmen Bruderrat Hans-Günther Kissinger, seiner Ehefrau Gisela und Tochter Julia, die in den vergangenen 29 Jahren für die Organisation und Durchführung der Weinkulturseminare verantwortlich gezeichnet haben. Kissinger, der seit 44 Jahren Mitglied der Weinbruderschaft Rheinhessen ist und sich seit 38 Jahren im Bruderrat engagiert, erinnerte an Themen, die im Rahmen der vorherigen 29 Kulturseminare behandelt wurden. Das 30. Seminar wurde vom Bruderrat als Überraschung für ihn und seine Frau organisiert. Das Weinkulturseminar sei einmalig im deutschsprachigen Raum und damit ein Alleinstel-

Am 23. November 2024 fand das 30. Weinkulturseminar der Weinbruderschaft statt. Es gab spannende Rückblicke, Einblicke und Ausblicke von den Mitgliedern des Weinkulturausschusses in der Anfangszeit: Bruderrat Hans-Günther Kissinger – Initiator und Motor der Seminarreihe – Ehrenbrudermeister Otto Schätzel und Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit.

lungsmerkmal der Weinbruderschaft Rheinhessen. In diesem Rahmen habe man dank wertvoller Referenten viele weinkulturelle Sternstunden erleben dürfen.

Die Anfänge des Weinkulturseminars

„Unter Ehrenbrudermeister Dr. Hans-Jörg Koch habe ich sehr viel gelernt. Er war mein weinkultureller Ziehvater – und ist das bis heute“, blickte Kissinger zurück. Die intensive Arbeit im Bruderrat habe seinerzeit dazu geführt, dass ein Kulturausschuss gegründet wurde. Am 22. Juli 1991 trafen sich der damals neue Brudermeister Dr. Hans Kersting und die Weinbrüder Dr. Helmut Frey, Pfarrer Robert Kraft, Otto Schätzel, Walter Kürner und Hans-Günther Kissinger zur ersten Sitzung. Mitunter habe man sich mit öffentlichen Stellungnahmen zu Themen der Weinkultur geäußert. Nach vier Sitzungen wurde am 14. Januar 1995 das erste Weinkulturseminar zum Thema „Weinkultur – ein Stück Lebenskultur“ in der Weinbaudomäne in Oppenheim durchgeführt. „Der Zuspruch war so groß, dass wir am 2. Dezember 1995, also im gleichen Jahr nochmals zum gleichen Seminar eingeladen haben“, erinnerte Kissinger.

Die Themen waren schon damals so vielfältig wie die Weinkultur selbst: Pfarrer Kraft referierte über „Wein in der Bibel“, Dr. Frey beleuchtete „Die sozio-ökonomische Seite von Wein-



So fing es an (v.l.): Gründer und Referenten des Weinkulturseminars 1995 Dr. Helmut Frey, Dr. Hans Kersting, Hans-Günther Kissinger, Otto Schätzel und Robert Kraft. Foto: Archiv VRM, Torsten Zimmermann



Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit dankt Gisela und Hans-Günther Kissinger.

kultur“, Brudermeister Dr. Kersting wagte einen „Kulturhistorischen Streifzug durch Rheinhessen“ und Otto Schätzel sprach über „Weinkultur im Spannungsbogen zwischen Tradition und Fortschritt“. Der Erfolg dieser beiden Seminare ermutigte den Kulturausschuss, auf diesem Weg weiterzugehen. Für jedes Jahr habe man ein Leitmotiv gewählt, für das kompetente Referenten gefunden wurden, ein weiteres Alleinstellungsmerkmal der Weinbruderschaft Rheinhessen.

Die Themen der Seminare waren so facettenreich wie die Weinkultur selbst. Nachmittags standen meist rheinhessische Kleinkunst und Weinverkostungen auf dem Programm. Kissinger verwies auf die Festschrift „50 Jahre Weinbruderschaft Rheinhessen“, in der dies nachzulesen sei. Kissinger zeigte sich dankbar, dass er sich seit so langer Zeit mit Wein, „einem großartigen Geschenk“, beschäftigen darf und zitierte Psalm 104, Vers 15: „Der Wein erfreue des Menschen Herz...“ Er dankte den vier Brudermeistern, die er erlebt habe, sowie allen Weinbrüdern und Weinschwestern, aber auch Liane Jünger und Lore Hübner (94) für deren Unterstützung in all den Jahren. Kissinger verabschiedete sich aus seinem Amt als Organisator der Weinkulturseminare mit der Feststellung: „Es war mir eine große Ehre – ich danke euch allen.“ Die 50 Seminarteilnehmer reagierten mit begeistertem, langanhaltendem stehendem Beifall. Es war ein denkwürdiger, emotionaler Moment.

Kissinger für jahrzehntelange weinkulturelle Arbeit geehrt

Brudermeister Poweleit überraschte Kissinger mit einer Urkunde für die jahrzehntelange weinkulturelle Arbeit und schenkte



*Lore Hübner, seit Jahren ein treuer Gast
Fotos: Norbert Krupp*

Otto Schätzel hielt die Laudatio auf Hans-Günther Kissinger.



Hans-Günther Kissinger blickt zurück und bedankt sich.

ihm im Namen des Bruderrates einen Leinwanddruck des Spätlesereiters von Comiczeichner Michael Apitz. Er dankte Kissingers Frau und Tochter mit Blumen. Das Große Symbol, die höchste Ehrung der Weinbruderschaft, hat Kissinger bereits 2015 erhalten. Seit 1986 gehört er ununterbrochen dem Bruderrat an. GDW-Präsident Oliver Stiebs gratulierte Kissinger und der Weinbruderschaft zu 30 Jahren Weinkulturseminaren mit großen Themen.

Ehrenbrudermeister Otto Schätzel, der gut 30 Jahre lang das Leben der Weinbruderschaft mitgeprägt hat, bescheinigte Hans-Günther Kissinger, der „Spiritus Rector“ der 30. Weinkulturseminare gewesen zu sein. Auch Ehrenbrudermeister Dr. Hans-Jörg Koch habe entscheidend mitgewirkt, das Fundament zu legen. Schon das Thema des ersten Seminars sei aus heutiger Sicht immer noch zeitgemäß, auch vor der aktuellen Diskussion über den Konsum von Alkohol und dessen Folgen. Der Wein sei viel mehr als nur ein alkoholisches Getränk, er sei Lebenswelt und Kulturwelt, er diene dem sozialen Zusammenhalt und sei eine Tür zu Lebensqualität und zu Genuss. Helmut Frey und Hans Kersting seien wertvolle Impulsgeber gewesen, die in der Weinbruderschaft für eine grundsätzliche Arbeit neben den geselligen Veranstaltungen eingetreten seien. Dabei sei es um den tieferen Sinn der Bearbeitung von Weinkultur in der Region ge-

gangen. „Davon ausgehend, haben wir die Weinkulturseminare immer genutzt, um ein Thema zu erarbeiten, das uns wert schien, dass es sich im nächsten Jahr wie ein roter Faden durch alle Veranstaltungen ziehen sollte. Dies hat auch Kissinger mitgetragen und mitgestaltet.“ Dem Dank und der Laudatio Kissingers durch Poweleit und Stiebs schloss sich Schätzel vollinhaltlich an.

Auf der Grundlage von Tradition an der Spitze des Fortschritts marschieren

Der Ehrenbrudermeister erinnerte daran, dass die Weinbruderschaften im deutschsprachigen Raum erheblich dabei mitgewirkt hätten, dass die Weinkultur als Immaterielles Kulturerbe der Menschheit von der UNESCO anerkannt wurde. Ein Vortrag von Dr. Maria Böhmer, Präsidentin der Deutschen UNESCO-Kommission, beim Weinkulturseminar 2018 war der Start zur Anerkennung. Böhmer zeigte den Weg auf und es wurde klar, dass es Verbündete braucht, wie die Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften, den Deutschen Weinbauverband und weitere. Der Weinzirkel am Sankt Rochustag 2019 hatte die UNESCO-Anerkennung zum Thema und es wurde inhaltlich daran gearbeitet. Alle fanden sich unter einem Dach wieder und das Deutsche Weininstitut beantragte schließlich die Anerken-



Stehende Ovationen für Hans-Günther Kissinger Fotos: Norbert Krupp



Hans-Günther Kissinger wird für jahrzehntelange weinkulturelle Arbeit geehrt. Fotos: Norbert Krupp

nung. Das entscheidende Schreiben hatte Ehrenbrudermeister Prof. Dr. Koch verfasst.

Dass die UNESCO die Weinkultur als Immaterielles Kulturerbe anerkannt hat, erweist sich in einer Zeit, in der das Produkt Wein durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) verunglimpft und als gefährliches Getränk herabgewürdigt wird, als sehr wichtig. Schätzel lobte, dass sich Wirtschafts- und Weinbauministerin Daniela Schmitt an die Spitze der europaweiten Kampagne VITAEVINO zum Schutz der Weinkultur und des moderaten Weinkonsums gestellt habe. Auch die GDW unterstütze diese Aktion, um ein Bekenntnis zur Weinkultur zu leisten. Die Weinbruderschaften seien als unverzichtbare Anwälte der Weinkultur gefordert. Sie seien wichtiger denn je und eine Bewegung für eine Region, die auf der Grundlage von Tradition an der Spitze des Fortschritts marschiere.

Die Weinwirtschaft und die Weinkultur sieht Schätzel vor großen Herausforderungen: Die Weinwirtschaft leide durch Absatzprobleme und rückläufige Umsätze. Deshalb müsse die Weinkultur gut positioniert sein und auf einem stabilen Fundament stehen, damit sich die Weinwirtschaft darauf verlassen könne. Der moderate, genussorientierte Weinkonsum, durch die Initiative „Wine in Moderation“ vermittelt, sei eine der wichtigsten Botschaften der Weinwerbung. Dabei gehe es nicht um die berausende Wirkung des Alkohols, sondern um die inspirieren-

de Wirkung des Weins, er unbestreitbar die Dichter, Denker und Komponisten angeregt und zu großen Leistungen beflügelt habe.

Etliche weinkulturelle Sternstunden

Brudermeister Poweleit beleuchtete die Geschichte der bisherigen Kulturseminare und das Team, das beginnend mit dem 22. Juli 1991 den Grundstein gelegt habe, in deren Mittelpunkt der Wein als Kulturgut gestanden habe. Dreieinhalb Jahre später, am 14. Januar 1995, sei das erste Weinkulturseminar durchgeführt worden. Der Begriff Weinkultur war im Internet lange Zeit kaum zu finden. Inzwischen gebe es bei Wikipedia unter dem Thema Weinbau auch ein Absatz zur Weinkultur.

Poweleit erinnerte an einige Themen, die bei Weinkulturseminaren im Mittelpunkt standen: Um „Weinkultur – ein Stück Lebenskultur“ ging’s beim ersten Seminar, das 1995 auch die Arbeit der Winzer, deren Verhältnis zur Kirche, Wein in der Bibel und das sozialogische Umfeld des Weinbaus thematisierte. Über „Frauen und Wein“ wurde 1998 mit Repräsentantinnen von Ecovin und Vinissima gesprochen. Es dauerte aber noch bis 2007/2008, bis sich die Weinbruderschaft entschloss, auch Frauen als Mitglieder aufzunehmen.

„Heimat Rheinhessen“ diente 1999 als thematischer Rahmen, in dem die facettenreiche Bedeutung des Begriffs Heimat aufgezeigt wurde. Der Zusammenhang von „Mensch und Terroir“ wurde 2002 in Alzey erörtert, auch in Zusammenhang mit der Globalisierung, die schon 2000 in einem Weinkulturseminar dargestellt wurde. „Silvaner und Portugieser – Sinnbilder Rheinhessens“ standen 2007 im Fokus. 2021 war es die „Weinkultur im Zeichen des Klimawandels“, damals mit 200 Zuhörern. „Wir hatten die absoluten Top-Referenten, die es zum Thema Globale Erwärmung und deren Folgen in unserer Region gibt“, stellte der Brudermeister stolz fest. Er sprach sich dafür aus, manche Themen erneut aufzugreifen, um Veränderungen der Situation oder des Wissenstandes aufzuzeigen. „Kissinger schaffte es, Dr. Heiner Geißler als brillanten Redner beim Weinkulturseminar zu engagieren. „Das war sensationell – eine der vielen Sternstunden unserer Weinkulturseminare!“

Ein weiterer Höhepunkt des Vormittags war der Vortrag von Dr. Rainer Karneth, der Leben und Arbeit des Rebenzüchters Georg Scheu beleuchtete. (Bericht auf nachfolgenden Seiten). ●

Das Leben und die Arbeit von Georg Scheu

Von Norbert Krupp und Bettina Siée

Im Mittelpunkt des 30. Weinkulturseminars der Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen stand der Weinbauexperte und Rebenzüchter Georg Scheu, der am 2. November 1949 im Alter von 70 Jahren in Alzey verstorben ist. Sein Grab ist noch immer auf dem Alzeyer Friedhof zu finden. Der Kulturwissenschaftler Dr. Rainer Karneth, der sich in seiner Zeit als Leiter des Alzeyer Museums intensiv mit Georg Scheu befasst hat, beleuchtete dessen Leben und Arbeit, wobei das Jahresmotto „Wertschätzung und Wertschöpfung“ ebenfalls von Bedeutung war.



Georg Scheu

Georg Scheu bildet in und für Alzey nach wie vor einen Identitätsanker. Bis heute sind sein Name und Alzey aufs Engste miteinander verbunden, sie werden mitunter in einem Atemzug genannt. So verwundert es auch nicht, dass er als überlebensgroße, stählerne Silhouette einen Verkehrskreisel in Alzey schmückt und Besucher der Stadt begrüßt“, erklärte Dr. Rainer Karneth. Scheu habe familiengeschichtlich jedoch keinen Bezug zur Volkerstadt oder zu Rheinhessen gehabt und auch der Weinbau sei ihm zunächst fern gewesen.

Scheu habe am 21. Juni 1879 in der Textil- und Krawattenstadt Krefeld das Licht der Welt erblickt, wo sein Großvater als Krawattenfabrikant unternehmerisch tätig war. Seine Eltern zogen mit ihm nach Wolfenbüttel, die Herkunftsregion der Mutter. Schon als Schüler

des Realgymnasiums in Hannover interessierte sich der junge Scheu für die imposanten Gartenanlagen in Herrenhausen, die zu seinem beruflichen Leitstern wurden. In der barocken Gartenanlage des Großen Gartens absolvierte Georg Scheu eine Lehre als Gärtner. Anschließend besuchte er ab März 1899 einen zweijährigen höheren Lehrgang für Wein-, Obst- und Gartenbau an der damals königlich-preußischen Lehranstalt in Gei-



*Dr. Rainer Karneth referiert
über Georg Scheu.*

Foto: Norbert Krupp

senheim, den Scheu erfolgreich bestand. In Geisenheim entdeckte Scheu seine Leidenschaft für Reben.

Nach dem Militärdienst folgten Lehr- und Wanderjahre: Diese führten den jungen Mann zunächst zurück nach Hannover, wo er im Wintersemester 1903/04

an der Technischen Hochschule Gartenkunst studierte. Zudem sammelte er praktische Erfahrungen als Gärtner in München und in Schierstein.

Offenbar rückte dann der Weinbau immer mehr ins Zentrum seiner beruflichen Interessen. Scheu belegte nicht nur Reblaus-Lehrgänge in Geisenheim, sondern besuchte noch einmal elf Monate lang die dortige Lehranstalt. „Seine anhaltende Begeisterung für den Weinbau scheint dabei gefestigt worden zu sein. Eine Stelle in diesem Metier war ihm aber zunächst nicht vergönnt. Stattdessen arbeitete er drei Jahre als Obergärtner am Kaiser-Wilhelm-Institut für Landwirtschaft in Bromberg, Westpreußen“, berichtete der Referent. Dort lernte Scheu viel über neueste Forschungsansätze in der Agrarwissenschaft, von Pflanzenkrankheiten über Agrochemie bis hin zur Pflanzenzucht. In Bromberg lernte er auch seine Frau Gertrud kennen, die er 1909 geheiratet hat.

Experiment als Königsweg in der Agrarwissenschaft

Scheu entdeckte damals das Experiment als den Königsweg in der Agrarwissenschaft. Karneth stellte fest, dass Scheu 248 Versuche in Alzey und Worms-Pfeddersheim durchführte. Er sammelte dadurch wertvolle Erkenntnisse, die ihm den Respekt vieler Kollegen einbrachten. Entsprechende Listen befanden sich im Nachlass der früheren Landesanstalt für Rebenzüchtung, der heute im Landesarchiv in Speyer liege. „Eine wahre Fundquelle, aus der man zu den verschiedensten Fragestellun-

gen schöpfen kann“, schwärmte Karneth, der im Alzeyer Museum eine sehenswerte Ausstellung zu Scheus 75. Todestag zusammengestellt hatte.

Zum linksrheinischen Weinbau kam Scheu durch eine Stelle beim Landwirtschaftskammerausschuss für Rheinhessen, der seit 1907 in Alzey residierte. Mit seinem gärtnerischen Wissensfundament und einem breiten naturwissenschaftlich-methodischen Rüstzeug trat Scheu am 12. August 1909 seinen Dienst als Wein- und Obstbautechniker an. Der Anfang in Alzey war bescheiden, eine Rebschule lag damals noch in der Nähe des Schützenhauses an der Weinheimer Landstraße. Die Rebenzuchtanstalt an der Dautenheimer Landstraße war nicht das ursprüngliche Domizil, sondern eine kleine Gärtnerei im Westen Alzeys.

Scheu baute unermüdlich ein Institut für Rebenzüchtung auf, das durch seine Erfolge weit über die Grenzen des Landes hinaus bekannt wurde. Er stellte sich großen Herausforderungen, wie den Folgen des Peronosporajahres 1906, nach dem die Vokabel „Winzernot“ jahrzehntelang aktuell war, bei stark schwankenden Ernteerträgen infolge neuer Rebkrankheiten und -schädlingen. Eine der Maßnahmen zur Behebung der Krise war die Gründung von Rebschulen durch den Landwirtschaftskammerausschuss. Diese sollten die Winzer mit Wurzelreben versorgen, nachdem Peronospora die herkömmlichen Jungfeldanlagen mit Blindholz unmöglich machte. Aufgrund der großen Nachfrage

Georg Scheu fuhr als Dienstwagen einen Hanomag 3/17 oder 4/24 (PS), Anfang der 1930er Jahre.



bestanden 1914 bereits 23 weitere Rebschulen – neben der Alzey – die von Georg Scheu betreut wurden. Diese fungierten zudem als Rebzuchtstationen, die die Verbesserung des Rebsatzes verfolgten. Unter Scheus Leitung wurde das Rebselektionsverfahren in der Provinz Rheinhessen in großem Umfang aufgenommen. Er stieß jedoch an seine Grenzen, alle Rebschulen zu beaufsichtigen, auch wenn ihm für seine Dienstfahrten ein Hanomag zur Verfügung stand.

Scheu war Wegbereiter des modernen Weinbaus

Vor diesem Hintergrund forderte er den Aufbau einer großen Landeseinrichtung für Rebzucht auf dem Gelände der Gärtnerei in Alzey. Das Gebäude steht noch heute an der Dautenheimer Landstraße. Aber in Worms-Pfeddersheim befand sich eine größere, bedeutendere Einrichtung, Alzey blieb aber Scheus Dienstsitz. Er beklagte sich und bedauerte, dass Alzey ihm nicht die benötigten Flächen zur Verfügung gestellt habe.

Scheu verfolgte primär das Ziel „Auslese und Massenzucht von Reinzuchten“. Mithilfe positiver Selektion führte er eine systematische Veredlungsauslese der damals in Rheinhessen meistangebauten Rebsorten durch: Silvaner, Riesling und Portugieser. Dazu vermehrte er die besten Stöcke, die er in Rein- oder Klonenzucht nahm, familienweise in besonderen Schnittweinbergen. In Form von – so seine Begriffe – „Elitenzuchten“, „Hochsektionen“ oder „einfachen Selektionen“ wurden diese später den Winzern zur Verfügung gestellt.

Außerdem arbeitete Scheu intensiv daran, den Weinbau durch Neuzüchtungen mittels gezielter Kreuzungen verschiedener Rebsorten zu verbessern. Den Trauben von Rebstöcken, die gezielt mit den Pollen anderer Rebsorten bestäubt worden waren, entnahm er die Kerne, um diese auszusäen und die jungen Sämlinge später aufzupflanzen. Dies sei nicht immer perfekt gelungen, berichtete Karneth. Denn durch



*Scheurebe-
traube
Foto: DWI*



Aufmerksam lauschten

die Teilnehmer den Ausführungen und genießen die besonderen Weine.

Foto: Bettina Siéé

DNA-Analysen wurde inzwischen nachgewiesen, dass die Scheurebe nicht von Riesling und Silvaner abstamme, sondern eine Kreuzung von Riesling und Buketttraube ist.

„Bei den Zuchtzielen, die Scheu verfolgte, wirkten prägende Erfahrungen aus seiner Geisenheimer Zeit nach: Immer wieder waren ihm dort harte, saure Rheingauer Weine ausgeschenkt worden, weil der spät reifende Riesling in schlechten Jahren nicht reif geworden war“, erklärte der Referent. Deshalb selektierte Scheu bei seinen Zuchtversuchen auf frühe Reife, kräftiges Wachstum der Reben, reiche und regelmäßige Erträge, hohe Güte der Weine und Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten. Im Bundessortenregister stehen noch acht Rebsorten, die von 1916 bis 1932 von Scheu in Alzey gezüchtet wurden: Scheurebe, Huxelrebe, Faberrebe, Siegerrebe, Kanzlerrebe, Regner, Würzler und die Perle von Alzey. Scheu gelte nicht nur als der erfolgreichste deutsche Rebenzüchter, sondern auch als Wegbereiter des modernen Weinbaus in Rheinhessen und Deutschland.

Veröffentlichungen in Fachzeitschriften und Büchern

In seinem 1936 erschienenen „Winzerbuch“ veröffentlichte Scheu wertvolle Erkenntnisse und Regeln, die den sehr konservativen, traditionsgeprägten Weinbau revolutionierten. Er sprach sich für den Einsatz moderner Technik aus – damals moderner Wein-

baupflug anstelle von althergebrachter Hacke – und propagierte den Einsatz von Mineraldünger und Pflanzenschutzmitteln. Scheu verstand sich stets als Modernisierer, der gegen tradierte, aber überholte Praktiken und Anschauungsweisen im Weinbau voring: „Der Weinbau ist der konservativste Zweig unserer Landwirtschaft. Niemand hält mehr an den alten Überlieferungen aus Urgroßväter Zeiten fest als der Winzer“, konstatierte Scheu, dass der Weinbau fast wie in den Jahrhunderten zuvor betrieben wurde. Er hielt etliche Vorträge und verfasste Hunderte von Beiträgen in den einschlägigen Fachzeitschriften und Zeitungen, um für moderne Technik und Methoden zu werben.



Georg Scheu liebte aromatische Weine.

Das Thema Rebkrankheiten nahm Scheu sehr ernst: Er forschte zur Chlorose (Bleichsucht) und der Rollkrankheit. Durch seine bahnbrechende Arbeit hat er sich große Verdienste erworben.

In der Zeit des Dritten Reiches setzte sich Scheu für den Anbau von Tafeltrauben ein, um zur Autarkie des Landes beizutragen. Das Geld für Trauben, die zuvor aus Italien importiert wurden, sollte in Deutschland verbleiben.

Müller-Thurgau als wirtschaftliche Absicherung

Bei einer Tagung von Rebzüchtern und Weingutsbesitzern anno 1938 in Alzey sprach sich Scheu für den verstärkten Anbau von Müller-Thurgau aus. Auch der damalige Bürgermeister der Stadt verstieg sich gar zu der Aussage, Alzey sei die Heimat der Müller-Thurgau-Rebe, die in Geisenheim gezüchtet wurde und in Rheinhessen später eine große Rolle spielte.

Das Ansehen, das sich Scheu in seinem Berufsleben vor allem bei den Winzern Rheinhessens erworben hat, war beachtlich. Wenn es offene Fragen, Unklarheiten oder sogar Streitigkeiten unter den Winzern gab, soll oft der Satz gefallen sein: „Nun wollen wir erst mal abwarten, was unser Scheu zu diesen Dingen sagt.“ Auf seine Autorität hat man sich gerne verlassen. Scheu habe durch seine Arbeit die Wertschöpfung gesteigert und sich selbst große Wertschätzung erworben, so Karneth.

Nach der 1933 erfolgten Machtergreifung durch die Nationalsozialisten wurden die Landwirtschaftskammern aufgelöst und die Rebzuchtstation Alzey-Pfeddersheim ging in die Trägerschaft der Landesbauernschaft Hessen-Nassau im Reichs-

nährstand über. Sieben Jahre später wurde sie in die Reichsrebenzüchtung übernommen, die dem Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft unterstand. Scheu verband damit die Hoffnung, dass die „Reichsrebenzüchtung Rheinhessen“ institutionell auch für die Zukunft auf festen Boden gestellt war.

Harte Nachkriegsjahre, verbitterter Abgang nach erfolgreicher Arbeit

Doch Scheus Wertschätzung fand im Jahr 1945, am Ende des Dritten Reiches, ein jähes Ende. Am 30. November 1945 wurde Scheu im Rahmen der durch die französischen Besatzer angeordneten Entnazifizierung wegen seiner Mitgliedschaft in der NSDAP als Leiter der Rebenzuchtanstalt Alzey entlassen. Scheu und seine Ehefrau Gertrud mussten bis zum 6. Januar 1947 darum kämpfen, dass die ihn völlig überraschende Entlassungsverfügung aufgehoben wurde. Scheu war bei den Nazis nie in Erscheinung getreten und hatte sogar die Deportation der Juden kritisiert. Dennoch wurde er zum Inspektor zurückgestuft, mit einer vierjährigen Beförderungssperre und einer Bewährungsaufgabe. Es dauerte eineinhalb Jahre, bis Scheu am 9. Juli 1948, schon unter schwerem Darmkrebs leidend, offiziell von dieser Entscheidung erfuhr. Seine Frau hatte Einspruch erhoben und auf die Verdienste ihres Mannes und dessen Wertschätzung im Weinbau hingewiesen. „Die Mitgliedschaft Scheus in der NSDAP scheint eher einen defensiven Charakter besessen zu haben, ein Aktivist war er nicht“, analysierte Karneth. Dies hätten damals auch der CDU-Kreis- und Landesverband bestätigt.

Rückwirkend zum 15. Juli 1948 sei Scheu im Rahmen einer Amnestie für alle politischen Mitläufer im September 1948 ein Gnadenerweis erteilt worden, auf dessen Grundlage er dann zum 1. März 1949 pensioniert werden konnte – nach fast 40 Dienstjahren. Zuvor hatte er fast zehn Monate lang kein Gehalt erhalten, obwohl er stets Dienst leisten musste. Auch die Alzeier Rebzuchtanstalt musste zeitweise aus eigenen Erträgen finanziert werden.

Macht der Wein die Herzen weit

Nach der traditionellen Kartoffelsuppe zum Mittagessen ging das Weinkulturseminar unterhaltsam weiter. Das „Trio Spätle-



*„Trio Spätlese“,
(v. l.): Ulli Becker,
Stefan Stoll und
Klaus Degreif,
alle drei aus
Oppenheim, erfreut
mit Weinliedern
Foto: Bettina Siée*

se“ erfreute mit Weinliedern aus vier Jahrhunderten (von 1611 bis ins 19. Jahrhundert). Stefan Stoll und Klaus Degreif sangen, Ulli Becker spielte Gitarre. Alle drei kommen aus Oppenheim und freuten sich über den Auftritt im Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR). Überrascht wurden die Seminarteilnehmer durch die perfekte Intonation unseres Cantus „Macht der Wein die Herzen weit“. Die Musikdarbietung wechselte mit der Weinprobe ab. Kellermeister Pascal Balzhäüßer erfrischte mit Lieblingsweinen des Bruderrates. So wünschten sich Heribert Erbes und Tobias Kraft Malvasier (Malvasier trocken und Malvasier feinherb). Luther liebte diesen Wein und es ist dokumentiert, dass er ihn in Oppenheim mit geröstetem Brot am Tag seiner Abreise nach Worms trank. Heute stehen nur noch wenige Hektar von dieser Rebsorte im Anbau. Auch Andreas Wagner erinnerte an eine Rebsorte, die in Rheinhessen früher Bedeutung hatte, der Grüne Veltliner stand oft im gemischten Satz. Ein kraftvoller Wein, der bei den Teilnehmern gut ankam. Heid Zies hatte einen trockenem Grauburgunder im Gepäck und Brudermeister Poweleit einen klassischen Weißburgunder. Beide Weine machten Lust auf mehr. Christoph de Millas schlug einen Muscabona-Wein vor, eine Neuzüchtung aus Siegerrebe und Müller-Thurgau der Bayerischen Versuchsanstalt in Veitshöchheim – betörend im Duft und exotische Aromenvielfalt im Gaumen. Pascal Balzhäüßer und Bettina Siée entschieden sich für zwei Scheurebeweine, beide lieblich ausgebaut, mit zarten Fruchtaromen von Grapefruit und schwarzer Johannisbeere. Insgesamt war es eine würdige und gelungene Veranstaltung zum 30. Kulturseminar. Dank an alle Mitwirkenden. ●

Gegen eine Verteufelung des Weines

Von Norbert Krupp

Die Mitglieder unserer Weinbruderschaft Rheinhessen werden sich über die Berichterstattung der Tagespresse, dass jeder Tropfen Wein zu viel ist, ärgern oder sie nicht ernst nehmen. Unser Ehrenbrudermeister und erfahrener Weinrechtler, Prof. Dr. Hans-Jörg Koch aus Wörrstadt, gab Weinbruder Norbert Krupp bereits im Oktober 2024 ein Interview und wendet sich vehement gegen die Behauptung, auch moderater Weingenuss mache abhängig und alkoholkrank.

Als „argumentfreie Prohibitionismus-Kampagne“ bewertet der 93-jährige Honorarprofessor für Weinrecht und Richter a. D. Dr. Hans-Jörg Koch aus Wörrstadt das Positionspapier der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die darin jede Form von Alkoholkonsum verteufelt hat. Begründung: Alkohol sei als Zellgift an der Entstehung vieler Krankheiten be-

teiligt; regelmäßiger Alkohol-, also auch Weinkonsum, erhöhe die Suchtgefahr. „Die Weinkultur ist ein Stück Lebens für mich“, bekennt der Weinfreund und Mitbegründer der Weinbruderschaft Rheinhessen im Interview.

Wie bewerten Sie das gegen jeglichen Alkoholkonsum gerichtete Positionspapier der DGE?

Prof. Dr. Koch: Ich bin der Meinung, dass die DGE dafür keine objektiven Grundlagen hat und dass sie unverantwortlich handelt, weil sie damit einen Wirtschaftszweig trifft, der prägend ist für Rheinland-Pfalz und besonders für meine rheinhessische Heimat. Wein wird von Weinfreunden als Genuss eines Kultur-gutes verstanden. Wenn der Wein wirklich eine gefährliche Droge wäre, die zur Sucht führen könnte – was nachweislich nicht zutrifft – dann müsste man die beruflichen, finanziellen und ideellen Bestrebungen um den Wein und dessen Qualitätssteigerung zurückstellen, um der Empfehlung der DGE zu folgen. Der Vorwurf, dass sich Winzer durch Produktion von Alkohol bereichern, ist absolut unverschämt.

Die Warnung der DGE, auch vor geringen Mengen Alkohols, hat in der Medienwelt ein großes Echo ausgelöst. Was halten Sie davon?

Prof. Dr. Koch: Klar, das ist ein Thema, das Aufsehen erregt. Dabei spielt dann auch Effekthascherei eine Rolle. Hier werden



Gewohnheiten und eine Kultur, die in einem Land fest verwurzelt sind, infrage gestellt. Die Position der DGE zeugt von lebensferner Ignoranz, die viele objektferne Gremien mit einem wissenschaftlichen Anstrich auszeichnet. Ich empfinde das als Ausdruck des Overprotection-Geistes unserer Zeit. Dem mündigen Bürger werden Grenzen seiner bisher unbeschadet geübten (Trink-)Gewohnheiten aufgezeigt – bei Nichtbeachtung mit Todesandrohung. Den Abstinenz-Propagandisten fehlt die Anschauung vor Ort. Wein bereichert das tägliche Leben und fördert soziale Kontakte.

Wie haben denn Weinexperten, die Sie kennen, auf diese Medienkampagne reagiert?

Prof. Dr. Koch: Viele Weinkenner haben die Aussagen der DGE ziemlich lässig akzeptiert und als Unfug bewertet. Wer seit Jahrzehnten Freude mit und durch Wein erlebt hat, der weiß um dessen gesundheitsfördernde Wirkung – natürlich nur bei moderatem Konsum. Bei dieser Gruppe verpufft die DGE-Kampagne, aber angesichts der Hörigkeit des Publikums kann der eine oder andere in Panik geraten, wenn er nicht sachlich informiert ist und keinen Einblick ins Geschehen hat. Dies kann dramatische wirtschaftliche Konsequenzen haben in einer Zeit, in der wir ohnehin schon einen erheblichen Rückgang des Weinumsatzes erleben.

Sie sehen also keinen Anlass, einem moderaten Weinkonsum abzuschwören?

Prof. Dr. Koch: Nicht den Allergeringsten, im Gegenteil: Man sollte, wie das bei den vielen ideellen Vereinigungen in den Weinbaugebieten der Fall ist, die Sonderstellung des Weins herausstellen: als Getränk, das nicht nur ein Lebensmittel ist, sondern auch einen hohen kulturellen Anspruch mit Auswirkungen auf viele kreative Tätigkeiten erfüllt. Das alles unter der Vorgabe, dass nur ein maßvoller Weingenuss im Sinne der Weinkultur ist. Alles Unmaß wird nicht nur aus verkehrstechnischen und gesundheitlichen Gründen, sondern auch aus der ideellen Einstufung des Weins abgelehnt. Die Deutsche Weinakademie als anerkannte Forschungsstelle befürwortet seit jeher nur den maßvollen Wein-



Die Weinbruderschaft Rheinhessen ist Mitglied der Initiative Wine in Moderation. Sie steht für Weinkultur und moderaten Weinkonsum.

Quelle: WiM



genuss, also täglich bis zu 200 Milliliter Wein bei Frauen und 300 Milliliter Wein bei Männern. Übrigens: Auch die Weltgesundheitsorganisation hat maßvollen Weinkonsum bisher stets toleriert.

Die DGE warnt davor, dass Wein als Droge schon mit dem ersten Schluck den Einstieg in die Sucht auslösen könne. Wie definieren Sie das Suchtpotenzial von Wein?



Prof. Dr. Koch: Vor Jahren habe ich mal eine Umfrage bei Kliniken in deutschen Weinbaugebieten durchgeführt, die Suchtkranke behandeln. Die Antworten ergaben, dass Wein nicht abhängig, also süchtig, macht, dass er Menschen nicht außer Kontrolle geraten lässt und dass er sie nicht dazu zwingt, immer mehr zu trinken. Ich habe viele Jahre lang auch als Unterbringungsrichter für Suchtpatienten gearbeitet. Unter allen Trinkanlässen, die zur Einweisung von Menschen geführt haben, rangierte der Weinkonsum stets an unterster Stelle. Natürlich gilt: Jedes Übermaß bei jeder Tätigkeit, ob bei der Arbeit, bei der Liebe oder beim Essen und Trinken, ist schädlich, also auch beim Wein. Man darf daraus, dass manche Leute kein Maß einhalten, nicht folgern, dass das Getränk schädlich ist. Dieser Trugschluss ist offenbar die Grundlage all dieser Attacken.



Die Deutsche UNESCO-Kommission hat ja 2021 die Weinkultur als immaterielles Kulturerbe anerkannt. Ein wichtiger Schritt – oder?

Prof. Dr. Koch: Diese nach strenger Prüfung erfolgte Einstufung steht im Gegensatz zur nun durch die DGE versuchten Degradierung des Weins als schädlicher Alkohol. Medien, die die DGE-Position kritiklos übernehmen, sollten auch Gegenargumente veröffentlichen, zumal in Regionen wie Rheinhessen andere Erkenntnisse bestimmend sind.



Können alkoholfreie Weine dem Suchtpotenzial entgegenwirken?

Prof. Dr. Koch: Alkoholfreier Wein sei jedem empfohlen, der berufsbedingt oder aus gesundheitlichen Gründen abstinent sein muss. Doch diese Weine sind kein Wein-Ersatz. Obwohl ihre Herstellung technisch verbessert wurde, fehlt ihnen das Geschmackserlebnis. Denn mit dem Alkohol werden viele Aromen und andere Inhaltsstoffe entzogen, die aber das sensorische Erlebnis ausmachen. Dies wurde durch vorurteilsfreie Proben bestätigt. ●



Der Alzeyer Stammtisch unserer Weinbruderschaft im Jahr 2024

Von Heribert Erbes

Mit Dr. Karl Heimers aus Offstein (ab Januar), Stefan Erbedinger aus Bechtheim-West (ab April) und Dr. Uwe Carjell aus Wörrstadt-Rommersheim (ab September) sind drei neue, sehr engagierte Weinbrüder zu uns gestoßen. Weil auch alle anderen recht treu blieben, konnten wir unseren Teilnahmedurchschnitt von 14 im Jahr 2023 auf 15 im Jahr 2024 steigern. Zudem schnuppern immer mal wieder weinkulturell Interessierte rein. Unser Stammtisch steht Neugierigen offen (jeden zweiten Mittwoch im Monat um 19 Uhr, Weinstube Römer am Roßmarkt in Alzey bei Weinbruder Heiko Schuckmann).

Im Jahr 2024 hat sich der Alzeyer Stammtisch der Weinbruderschaft gut weiterentwickelt.

Facettenreiches Programm im Jahr 2024

Die Zusammenkünfte im Stammlokal bereiten Freude, auch weil wir uns Weinthemen vorgeben und uns weinkulturell austauschen. So hat beispielsweise der Rebveredler und Winzer Ulrich Martin aus Gundheim (auf Anregung von Dr. Karl Matheis) im März über „Historische Rebsorten“ informiert und interessante



*Akteure des
Stammtischs Alzey
(v. l.): Peter Benk,
Heiko Schuckmann,
Heribert Erbes und
Dr. Winfried Kuhn
Foto: Heidi Zies*

Sorten vorgestellt. Im April hatten wir eine lehrreiche Probe von gereiften, unterschiedlich ausgebauten Barrique-Rotweinen mit Dipl. Ing. und Winzer Carsten Strauß aus Uelversheim. Im August erklärte Weinschwester Gertrude Rissel-Knab die interessanten Kirchenfenster in der Josephskirche in Alzey und im Oktober berichtete Heribert Erbes über den Anbaustand und die Vorzüge von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (Piwis). Weinschwester Eva Vollmer prägte in der Branche den Begriff „Zukunftswine“, um Weingenießer beim Verkosten nicht mit möglichen Pilzinfektionen der Rebe zu konfrontieren.

Beim Stammtisch wird regelmäßig über die Jahresveranstaltungen der Weinbruderschaft informiert und rückblickend diskutiert. Von jeder Zusammenkunft erstellt Heribert ein Bericht. Höhepunkt des Stammtisch-Jahres ist der Jahresabschluss am zweiten Mittwoch im Dezember, an dem wir ein Fazit ziehen und Ausblicke ins neue Jahr wagen. Immer wieder spannend ist auch, das Erriechen, Erschmecken und Erkennen von verdeckt mitgebrachten, „anonymen“ Weinen. Dies schärft die Sinnesorgane und gewährt immer wieder Einblicke in neue Weinwelten. Zu verdanken hatten wir diese Weine im Jahr 2024 (alphabetisch): Peter Benk, Stefan Erbedinger, Heribert Erbes, Karl-Heinz Fogt, Jochen Fuchß, Dr. Winfried Kuhn, Dr. Karl Matheis, Gertrude Rissel-Knab, Dr. Herbert Schmitt, Christian Schneider, Leonhard Schneider und Heidi Zies.

Ausblick auf 2025

Für das kommende Jahr sind wieder interessante Begegnungen vorgesehen. Unter anderem haben Ökonomierat und Weinbauehrenpräsident Edwin Schrank aus Dackenheim und Ehrenbrudermeister Otto Schätzel aus Nierstein ihren Besuch zugesagt. Möge unser Stammtisch in seinem 25. Jahr weiterhin prosperieren. ●

Der Alzyer Stammtisch
der Weinbruderschaft Rheinhessen
trifft sich jeden 2. Mittwoch im Monat, um 19 Uhr,
in der Weinstube Römer, am Roßmarkt in Alzey.
Interessierte sind herzlich willkommen!

Die 24er Weinjahrgänge der letzten 1.000 Jahre

Von Heribert Erbes

24er Weinjahrgänge der letzten 1.000 Jahre

- 1024 Das vierte sehr warme Jahr hintereinander machte Menschen und Tieren schwer zu schaffen.
- 1124 Frost um Pfingsten, Ende des Jahres großer Frost und tiefer Schnee, unbefriedigendes Jahr
- 1224 Mittleres Jahr, mit dem die Menschen ganz gut leben konnten.
- 1324 Kalter Winter mit Kälteschäden und wenig Trauben, ein schlechtes Jahr
- 1424 Günstiges Jahr (gut, viel und billig) befeuerte das Weintrinken
- 1524 Frostschäden um Pfingsten (Mitte Mai), nasser Sommer, wenig und sauer, Fehljahr
- 1624 Winterkälteschäden, warmer Sommer, wenig aber guter Wein, es tobte der 30-jährige Krieg.
- 1724 Frühes Jahr, trocken und heiß, sehr guter Wein, Geburt von Weinkenner Immanuel Kant am 22. April



Fazit:

Es gab drei schlechte, vier mittlere und vier gute Weinjahrgänge.

1824

Weinjahr 1824 war ein Fehljahr mit saurem Wein und geringem Ertrag

Im Jahr 1824 waren der Januar und Februar ausgesprochen mild. Im März wurde es kalt und danach ging es mit den Temperaturen und der Vegetation nur langsam voran. Auch übers Jahr blieb es sehr wechselhaft und eher zu kühl. Der Weinjahrgang erbrachte letztlich Gewächse, die von Einheimischen als „Dreimännerweine“ bezeichnet wurden. Das bedeutete, wenn ein Mann trank, mussten ihn zwei andere festhalten, so extrem wirkte die Säure. Damit übertraf der 1824er noch seinen Vorgänger von 1823, der schon sauer genug war. Der 1824er wurde im Jahrhundertrückblick lediglich noch vom Dreikaiserjahr 1888 übertroffen, über welches das bekannte „Säuregedicht“ geschrieben wurde.

Nicht nur qualitativ waren die Weine des Jahres 1824 gering, auch das Ernteergebnis in den großen Gebieten Pfalz, Mosel und Rhein war bedrückend klein. Man sprach von einer „Drittel-Ernte“. An manchen Orten hatte relativ später Hagel die Weinberge heimgesucht. Insgesamt war 1824 also ein „Wein-Fehljahr“ in punkto Quantität, Qualität und Rentabilität. Wer noch von dem reichlichen und guten 1822er im Keller hatte, konnte durch Verschnitte noch ganz passable 1824er erzeugen. Zudem bewegten sich die Preise auf niedrigem Niveau. Das Stück Wein (1.200 Liter) erzielte gerade einmal 50 bis 60 Gulden (das entspräche heute 500 bis 600 Euro). Durch die Binnenzölle der verschiedenen Fürstentümer waren die Weinpreise für die Erzeuger stark gesunken. Preußen schloss von 1819 bis 1828 Verträge, bei denen auch andere Gebiete in den preußischen Zoll mit einbezogen wurden. Aber es gab auch „Schlupflöcher“, sodass betuchte Weinliebhaber mit guten Verbindungen relativ preiswerte und auch gute Weine ergattern konnten.

1924

Weinjahrgang 1924 war halbwegs auskömmlich

Im Jahr 1924 waren die Hoffnungen der Winzer aufgrund der ungünstigen, nassen Witterung in den Reifemonthen August und September eher gedämpft. Dennoch war man am Ende trotz herausforderndem Wetter und turbulenten, nachinflationären

Zeiten mit dem Jahrgang noch recht zufrieden. Der Winter war kalt und schneereich. Es gab Frostschäden, vor allem beim Portugieser. Das regnerische und kühle Frühjahr sorgte für einen späten Austrieb. Erst ab Mitte Mai wurde es wärmer, was das Wachstum begünstigte. Meist gab es nur ein Geschein pro Trieb, aber die Blüte verlief in der zweiten Junihälfte reibungslos. Probleme bereiteten Peronospora, Oidium, die Kräuselkrankheit sowie der Heuwurm, was durch gute Bekämpfung mittels Schwefelkalkbrühe (Solbar der Firma Bayer) zumindest eingedämmt werden konnte.

Der Regen sorgte schon in der dritten Septemberwoche für den Beginn der Lese, da Stiel- und Sauerfäule voranschritten. Die Moste waren jedoch besser, als man in Anbetracht der ungünstigen Witterung erwarten konnte. Gleichwohl waren die Mengen unterdurchschnittlich (vor allem an der Mosel) und auch die Säurewerte recht hoch, sodass vielerorts die Nassverbesserung zum Einsatz kam, welche die Weine sensorisch aufwertete.

Die 1924er Weine waren somit überwiegend leichte, säurebetonte „Konsumweine“, an deren Qualität keine großen Ansprüche gestellt wurden. Die Erntemenge war regional unterschiedlich, man sprach jedoch allgemein von einem drittel bis halbem Herbst. Auf 74.000 ha wurden 1,8 Mio. hl geerntet, was 24 hl/ha entsprach. Der Durchschnitts-Mostpreis lag knapp über 50 Mark pro 100 Liter. Nach dem ganz schwachen 1923er, war dies ein halbwegs auskömmlicher Jahrgang.

2024

Jahrgang 2024 mit befriedigend schwacher Durchschnittsernte

Der 2024er war wieder einmal ein recht fordernder Jahrgang, der dank guter Schädlingsbekämpfungsmöglichkeiten am Ende dennoch den meisten Winzern noch befriedigende Ergebnisse in punkto Menge und Güte lieferte. Der 2024er war ein „Spreizjahrgang“, weil es sehr große Unterschiede in den einzelnen Weinbaugebieten gab, vor allem bei der Erntemenge. Bis auf Rheinhessen, das sieben Prozent mehr als 2023 erntete, hatten alle anderen Anbauggebiete mehr oder weniger starke Mengeneinbußen zu verzeichnen (in der Spitze minus 70 Prozent). Grund dafür waren Fröste bis minus 5 °C am 20., 21. und 22. April, welche den schon erfolgten Austrieb jäh unterbrachen und vielerorts die frischen Triebchen absterben ließ.

Die weitere Witterung war von reichlich Niederschlägen, aber auch wärmeren Perioden und Hitzetagen geprägt, sodass die Lese schon Anfang der zweiten Septemberdekade begann. Bereits Ende September war in fast allen Gebieten die allgemeine Lese beendet. Die Weine zeigten eine frühe Entwicklung und gute Extraktwerte. Die Qualitäten waren meist durchschnittlich, gleichwohl gab es auch Spitzengewächse. Mit knappen 8 Mio. hl wurde insgesamt eine schwache Durchschnittsernte eingebracht, die etwa neun Prozent unter dem Vorjahr lag. Dem Markt kam dies zugute, weil es noch erhebliche Altweinstände gab (und gibt), die primär auf Konsumrückgänge in nahezu allen Absatzkanälen zurückzuführen sind. Entsprechend niedrig waren die Mostpreise, die je nach Qualitätssegment bei 40 und 80 Cent pro Liter lagen, was für die (Fasswein)-Winzer nicht auskömmlich ist. Weitere Betriebsaufgaben sind zu befürchten. ●

Seminarhandbuch Deutsche Weine

Das Deutsche Weininstitut (DWI) bietet in seinem Webshop das Seminarhandbuch Deutsche Weine an, das fundiertes Basiswissen über die heimischen Weine vermittelt, das in einem der zahlreichen Seminare des Deutschen Weininstituts vertieft werden kann. Das Seminarangebot findet sich in der Broschüre „Schlau“, die kostenlos beim DWI angefordert werden kann.

Der Inhalt: Der feine Unterschied (Boden, Klima und Witterung, Rebsorten); Wo deutscher Wein wächst (Anbaugebiete); Vom Rebstock in die Flasche (Arbeiten im Weinberg, Weinbereitung im Keller); Wie erkennt man Qualität? (Güteklassen, Weinarten, Geschmacksrichtungen, das Weinetikett, amtliche Qualitätsprüfung, Auszeichnungen, Qualitätsprofile und Klassifizierungen, Öko-Wein und Öko-Winzer); Umgang mit Wein; Absatzorientiertes Weinsortiment (in der Gastronomie, im Handel); Die richtige Weinbeschreibung; Welcher Wein zu welchen Speisen? Wasser und Wein (das richtige Umfeld, das richtige Glas); Deutscher Sekt (Der Sektmarkt, Herstellung, Schäumende Qualität).



Seminarhandbuch DEUTSCHE WEINE (9730)

160 Seiten, Format: 22,5 x 28 cm, 15,- Euro, online zu bestellen beim DWI

Das Deutsche Weininstitut (DWI) bietet das Buch in seinem Webshop an, unter <https://shop.deutscheweine.de/index.php/seminarhandbuch.html>

Ingo Steitz zum Ökonomierat ernannt

Von Bettina Siée

Weinbruder Ingo Steitz aus Badenheim erhielt am 3. September 2024 für sein herausragendes ehrenamtliches Engagement für Landwirtschaft und Weinbau den Titel Ökonomierat.

Der langjährige Präsident des Weinbauverbandes Rheinhessen und ehemalige Vizepräsident des Bauern- und Winzerverbandes Rheinland-Pfalz Süd e.V. (BWV). Steitz setzte sich bereits in jungen Jahren mit Leidenschaft für seine Berufskollegen ein. Er war Vorsitzender der Rheinhessischen Landjugend und später des Bundes der Deutschen Landjugend. Im Jahr 1990 wurde er zum Vizepräsidenten des damaligen Bauernverbandes Rheinhessen und ab 1992 zum ersten Vizepräsidenten im BWV gewählt. Das Amt gab er im Jahr 2022 in jüngere Hände.

Der Weinbautechniker war von 2003 bis 2023 Präsident des Weinbauverbandes Rheinhessen. Er engagierte sich im Gesamtvorstand des Rheinhessenwein e.V. und im Vorstand der Schutzgemeinschaft Rheinhessen. Als Vizepräsident des Deutschen Weinbauverbandes setzte er sich auch auf Bundesebene für die Belange der Weinbaubetriebe ein. Seit 1993 ist er bei der Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau (SVLFG) engagiert und gehört seit 2017 dem Vorstand an.

Darüber hinaus war Steitz in den Vorständen der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz und des Verbandes der Teilnehnergemeinschaften aktiv. Auch außerhalb der berufsständischen Institutionen vertrat er die Interessen der Landwirte und Winzer in den Gremien verschiedener Organisationen und Unternehmen. Zudem war er kommunalpolitisch aktiv und ist seit mehr als 25 Jahren Vorsitzender der Landesvereinigung für ländliche Erwachsenenbildung Rheinland-Pfalz e.V. Sein Engagement für den Berufsstand und die Gesellschaft wurde im Jahr 2014 mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet. ●



Der Ministerpräsident von Rheinland-Pfalz Alexander Schweitzer (links) hat unseren Weinbruder Ingo Steitz aus Badenheim zum Ökonomierat ernannt.

Foto: Staatskanzlei/Sämmer

Weingut Weitzel aus Ingelheim erhält den Ehrenpreis der Weinbruderschaft Rheinhessen

Von Axel Poweleit

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz würdigt besonders herausragende Leistungen bei der Wein- und Sektpremierung im Rahmen einer Feierstunde mit Ehrenpreisen.

Die Prämierungsfeier fand am 20. November 2024 in der Alten Lokhalle Mainz statt – in Anwesenheit der Staatsministerin und Weinschwester Daniela Schmitt, dem Rhein Hessischen Weinkönig Levin McKenzie, vieler Weinfachleute und Winzer. Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit überreichte den Ehrenpreis der Weinbruderschaft Rheinhessen an Elke und Eckhard Weitzel vom Weingut Weitzel in Ingelheim. Er übergab den Preis-



Der Ehrenpreis der Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen Oppenheim ging im Jahr 2024 an das Weingut Weitzel in Ingelheim. Foto: LWK RLP/Alexander Sell

trägern die Ehrenurkunde und das Symbol der Weinbruderschaft Rheinhessen als Anerkennung für diesen großen Prämierungserfolg. Elke und Eckhard Weitzel praktizieren ökologischen Weinbau seit 1993. Die Philosophie des Weingutes lautet: „Ein guter Wein entsteht aus Erfahrung, dem bewussten Umgang mit der Natur, der sinnlichen Fähigkeit, Gutes zu Erkennen und dem Fleiß alles umzusetzen.“

Seit 1974 wird der Ehrenpreis der Weinbruderschaft verliehen

Der Leiter des Weinbauamtes Alzey und Weinbruder Dr. Volker Schaefer wies auf die langjährige Treue der Weinbruderschaft zur Veranstaltung hin. Seit 1974 wird der Ehrenpreis der Weinbruderschaft verliehen. Schaefer würdigte darüber hinaus die besonderen Verdienste der Weinbruderschaft um die Weinkultur und um Rheinhessen. Die Weinbruderschaft feiert im Jahr 2025 ihr 55-jähriges Bestehen.

Auch im Prämierungsjahr 2024 konnte Rheinhessen mit rund 1.000 angestellten Weinen aus insgesamt 209 Betrieben ein beeindruckendes Ergebnis vorweisen. In Rheinland-Pfalz wurden im abgelaufenen Prämierungsjahr insgesamt rund 10.000 Weine, Sekte und Perlweine bewertet. 750 Betriebe beteiligten sich mit ihren Erzeugnissen an der Prämierung. Dabei vergaben die Prüfer 778-mal die Goldene, 1.153-mal die Silberne und 516-mal die Bronzene Kammerpreismünze.

Als würdigen Abschluss für das größte Weinbaugebiet hat Staatsministerin und Weinschwester Daniela Schmitt in diesem Jahr einen Großen Staatsehrenpreis, neun Staatsehrenpreise und zehn Ehrenpreise vergeben. Die Landesprämierung für Wein und Sekt wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz durchgeführt und ist die größte Weinprämierung in Deutschland. Sechsmal im Jahr haben Weingüter, Erzeugergemeinschaften und Kellereien die Möglichkeit, ihre besten Erzeugnisse von einer unabhängigen Fachjury bewerten zu lassen. Diese vergibt nach einer verdeckten Probe bei entsprechender Punktzahl die Medaillen, die als Siegel auf der Flasche die Qualität des Weines kennzeichnen. Die Kammerpreismünze ist ein Markenzeichen, das objektiv geprüfte Qualität und garantierte Wertigkeit signalisiert. Herausragende Prämierungserfolge werden mit Staatsehrenpreisen sowie mit Ehrenpreisen aus der Wirtschaft und den Institutionen gewürdigt. ●

Otto Schätzel erhält Verdienstmedaille des Landes Rheinland-Pfalz

Von Bettina Siée

Die Wirtschafts- und Weinbauministerin sowie Weinschwester Daniela Schmitt hat Brudermeister Otto Schätzel aus Nierstein, früherer Leiter des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) am Standort Oppenheim, die Verdienstmedaille des Landes Rheinland-Pfalz verliehen. Die Auszeichnung würdigt Schätzel für sein jahrzehntelanges, großes ehrenamtliche Engagement für die Gesellschaft und seine Mitmenschen. Die rheinland-pfälzische Staatsministerin dankte Otto Schätzel in einer Feierstunde im Weinbauministerium in Mainz und blickte auf sein vielfältiges Engagement zurück. Im Mittelpunkt standen immer der Weinbau, die Weinkultur und der Wein als Lebensgrundlage der rheinhessischen Winzerfamilien. Schätzel setzt sich seit über 40 Jahren beruflich und privat für den Weinbau und Rheinhessen ein.

Bis zu seinem Ruhestand im Jahr 2018 war Schätzel stellvertretender Direktor des DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück und Leiter des Standorts Oppenheim. Sein Engagement für „200 Jahre Rheinhessen“ und sein Mitwirken zur Entwicklung der Dachmarke Rheinhessen bleiben unvergessen. Schätzel erkannte früh die Bedeutung des Marketings für den Wein und den wirtschaftlichen Aufschwung der Betriebe. 24 Jahre setzte er sich als Brudermeister der Weinbruderschaft Rheinhessen für unzählige weinkulturelle Initiativen ein. Er habe Rheinhessen mit seinen Ideen geprägt und viele Projekte angestoßen. Gewürdigt wurde auch Schätzels Talent zum Netzwerken. Als Beigeordneter der Stadt Nierstein geriet der Macher zunächst an Grenzen, konnte aber letztlich auch hier erfolgreich wirken. Im evangelischen Kirchenvorstand hat er unter anderem den Niersteiner Bibelgarten entwickelt und umgesetzt. Schätzels Wirken ist geprägt von Leidenschaft, Herzblut und Visionen.

Schätzel setzte sich für die Einrichtung des Kompetenzzentrums Weinmarkt & Weinmarketing Rheinland-Pfalz ein und für den Beratungsring Weinbau Qualitätsmanagement (WQM) mit seinen Projektweinen. Schätzel predigte seinen Schülern, die



Die rheinland-pfälzische Wirtschafts- und Weinbauministerin Daniela Schmitt (links) ehrt Otto Schätzel aus Nierstein, früherer Leiter des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) am Standort Oppenheim, für über 40 Jahre ehrenamtliches Engagement mit der Verdienstmedaille des Landes Rheinland-Pfalz und dankt Nanne Schätzel, die ihm den Rücken freigehalten hat. Foto: Bettina Sié

Weinqualität ins Zentrum zu stellen, bei der Vermarktung authentisch zu bleiben und sich zu den Besonderheiten Rheinhessens zu bekennen, zum Beispiel zum Silvaner. Fachliche Kompetenz, Emotionen und ein klares Bekenntnis zur Heimat sind für Schätzel Erfolgsfaktoren. Was er den Jungen mit auf den Weg gab, trägt vielfach Früchte, so gilt er als Motor für die oft zitierte Dynamik Rheinhessens. Er engagierte sich im Silvaner-Forum, im Deutschen Weinbaumuseum und im evangelischen Kirchenvorstand der Stadt Nierstein, um nur einige Ehrenämter zu nennen. Obwohl Schätzel am Standort Oppenheim blieb, hat er ein weltweites Netzwerk geknüpft. ●

Zwischen Reben und Rüben



Andreas Wagner
Zwischen Reben und Rüben
Eine Geschichte von Trauben,
Wein und fünf Generationen
275 Seiten,
31 z.T. farbige Abb.,
gebunden
Format: 12,3 x 21 cm
Preis: 24 Euro
Wallstein Verlag GmbH
37073 Göttingen
ISBN 978-3-8353-5822-5
www.wallstein-verlag.de/
9783835358225-
zwischen-reben-und-rueben.html

Unser Bruderrat Dr. Andreas Wagner ist bekannt dafür, dass er Weinkrimis schreibt. Aber in seinem Buch, das im Januar 2025 auf den Markt kommt, verfolgt er am Beispiel seiner eigenen Familie den Wandel der Landwirtschaft und des Weinbaus über fünf Generationen, mehr als 450 Jahre hinweg. Als studierter Historiker stellt er die Familiengeschichte in den Kontext des Zeitgeschehens. Er zeigt die Auswirkungen der Agrarinnovationen auf und beschreibt den sich rasant beschleunigenden Strukturwandel. In der Nachkriegszeit beginnt die Mechanisierung und Spezialisierung auf den Weinbau, nachdem die Arbeiten zuvor jahrhundertlang gleichblieben. Die Geschichte fließt in seinen spannend geschriebenen Text ebenso ein, wie familiäre Katastrophen und die Suche jeder Generation nach dem richtigen Partner für die Kinder. Die Stellung innerhalb der führenden Familien im Dorf konnte nur durch umsichtiges Wirtschaften und eine kluge Strategie der Heiratsplanung gesichert werden. Den durch die Erbteilung bedingten Mangel an Land hat die Familie schon vor 1900 durch eine verstärkte Bildung der Kinder kompensiert. Eine Ausbildung außerhalb der Familie sowie Klavier- und Zeichenunterricht in Mainz ermöglichten den Blick über den eigenen Betrieb und die Arbeit hinaus in bürgerliche Lebenswelten.

Wandel und der Mut zu Veränderungen waren in jeder Generation unabdingbare Voraussetzungen für den Erhalt des Familienbetriebes. Nicht selten waren es starke Frauen, die die Entwicklung prägten und Neuerungen durchsetzten. Über alle Zäsuren hinweg gelang es immer, dass eines der Kinder den Betrieb weiterführte. Und jedes Mal scheint es eine freiwillige Entscheidung gewesen zu sein. Andreas Wagner zeigt in seinem fesselnd formulierten Text, welche Faszination und Sogkraft der bäuerliche Familienbetrieb besaß und bis in die heutige Zeit zu entwickeln vermag. ●

Wichtige Geburtstage im Jahr 2025

70 Jahre

Dr. Franz Peter Gallois · Dr. Heinzbert Hurtmanns · Ulrich Kaufmann · Inge Knodel · Dr. Herrad Krenkel · Erich Manz · Karl-Michael Stauffer · Johann Friedrich Stauß

75 Jahre

Dr. Werner Dahmen · Dr. Joachim Gerhard · Wolfgang Janson · Rainer Richter · Gerold Spies · Gernod Steitz · Gerhard von Gilsa

80 Jahre

Gerhard Blüm · Hans Jürgen Burkhardt · Walter Fröbisch · Hans-Günther Kissinger · Hermann Werner Wolf

85 Jahre

Dr. Eberhard Back · Fred Hofbauer · Rudolf de Millas · Theo Scherer · Achim Herb

86 Jahre und älter

Peter Benk · Karl Theo Doll · Werner Geier · Karl-Heinz Göth · Adolf Groh · Manfred Friedrich Gröhl · Karl-Heinz Hoffmann · Gerhard Hübel · Albrecht Kinsberger · Dr. Joachim Kutzner · Prof. Dr. Sepp Lauer · Kurt Lenz · Klaus Mossel · Ernst Neuendorff · Dr. Dietmar Peter · Dieter Pröllochs · Gertrude Rissel-Knab · Johann Wilhelm Römer · Wilfried Rutschmann · Helmut Schirmer · Christian Schneider · Hansjochem Schrader · Hans Spengler · Hans-Werner Thomas · Arthur Winterheimer

90 Jahre und älter

Dr. Helmut Finger · Prof. Dr. Hans-Jörg Koch · Lore Hübner

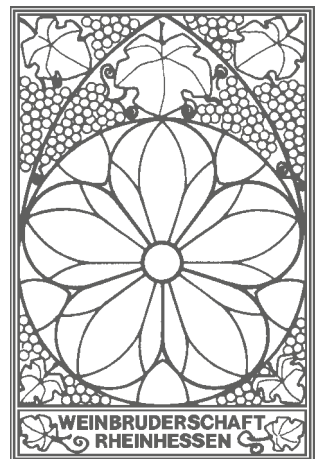
Mitgliederstatistik

Mitgliederzahl am 1. Januar 2024

Neuaufnahmen	6
Kündigungen zum 31. Dezember 2024	13
Verstorben	3

Mitgliederzahl am 31. Dezember 2024

315



Namentlich ergeben sich folgende Veränderungen:

Neuaufnahmen (6)

Simeon Guthier, Mainz · Dr. Karl Heimers, Offstein · Heiner Illing, Gau-Odernheim · Dr. Robert Scheurer, Lörzweiler · Isabell Spieß, Mainz · Caroline Strubel, Flonheim

Kündigungen (13)

Guido Borowski, Udenheim · Achim Dettweiler, Wintersheim · Volker Funk, Nack · Michael Günther, Nierstein · Sascha Kaiser, Worms · Anke Lutz, Bechtolsheim · Hennig Münch, Nierstein · Rolf Raible, Mainz-Weisenau · Andreas Reitzel, Udenheim · Joachim Gernot Schiff, Oppenheim · Ulrich Uhinck, Flörsheim-Dalsheim · Ulrich Unger, Mainz-Kostheim · Norbert Zubiller, Alzey

Verstorbene Mitglieder (3)

Dr. Richard Auernheimer, Badenheim · Dr. Ulrich Graeber, Alzey, Dr. Joachim Otto, Alzey

Mitglieder des Bruderrates (11)

Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit, Framersheim · Stellvertretende Brudermeisterin Bettina Siée, Bornheim · Pascal Balzhäuser, Gimbsheim · Eva Discher, Kettenheim · Dr. Werner Dahmen, Zornheim · Heribert Erbes, Spiesheim · Hans-Günther Kissinger, Alsheim · Tobias Kraft, Mommenheim · Dr. Christoph de Millas, Guntersblum · Dr. Andreas Wagner, Essenheim · Heidi Zies, Niefernheim

Folgende Weinbrüder sind seit der Gründung 1970 dabei

Hans-Jakob Gerhardt · Prof. Dr. Hans-Jörg Koch

Weitere Weinbrüder mit mehr als 50 Jahren Mitgliedschaft

Dr. Helmut Finger · Dr. Dietmar Peter · Helmut Schirmer · Hans-Richard Ullrich

Weitere Weinbrüder mit mehr als 45 Jahren Mitgliedschaft

Werner Geier · Karl-Heinz Göth · Adolf Groh · Werner Hiestand · Ernst Friedrich Krocke · Kurt Lenz · Dr. Karl Matheis · Rudolf de Millas · Manfred Metz · Dieter Pröllochs · Johann Wilhelm Römer · Ralph Schellenberger · Hans Spengler

Weitere Weinbrüder mit mehr als 40 Jahren Mitgliedschaft

Gerhard Blüm · Klaus Curschmann · Hans-Günther Kissinger · Walter Klippel · Ökonomierat Gerhard Kneib · Klaus Mossel · Walter Johann Roth · Erhard Schmitt · Christian Schneider

Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen –
Jahresthema

IN VINO SALVATIO

Wein befreit von den Bedrängnissen des Lebens

6. Januar 2025 Weinzirkel am Dreikönigstag
(Montag) Weingut Junghof, Undenheim

21. Februar 2025 Jungweinprobe
(Freitag) Weingut Hauck, Bermersheim vor der Höhe

15. April 2025 Kennenlernen der neuen Mitglieder
(Dienstag) Weinbaudomäne Oppenheim

3. Mai 2025 Frühlingsfest
(Samstag) Aufnahme der neuen Mitglieder
Mitgliederversammlung mit Wahlen
Aula des DLR Oppenheim

5. Juli 2025 Familienwandertag
(Samstag) 500 Jahre Bauernschlacht
Worms-Pfeddersheim

16. August 2025 Weinzirkel am Sankt Rochustag
(Samstag) Weingut Zahn, Erbes-Büdesheim

5. September 2025 Weinbergshäuschen-Prämierung
(Freitag) Ort wird noch bekanntgegeben

8. November 2025 Herbstfest
(Samstag) Weinhotel Kaisergarten, Alzey

22. November 2025 31. Weinkulturseminar
(Samstag) 800 Jahre Stadtrechte Oppenheim
Aula des DLR Oppenheim

Stand : Dezember 2024 /Änderungen vorbehalten!

Aktualisierung inkl. Veranstaltungsorte unter www.weinbruderschaft-rheinhessen.de



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