



**WEINBRIEF 2025**



## 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 Siéé

### Fotonachweis:

wenn nicht auf Seite angegeben:  
S. 3 Norbert Krupp;  
S. 17 Rheinhausen.de;  
S. 28 Heidi Zies;  
S. 48 Rheinhausen.de/  
KG Mueller (Ketz);  
S.52/58/65 Rheinhausen.de/  
Dominik Ketz;  
S.52/72 Bettina Siéé;  
S. 73 Baatsch AZ Alzey;  
S. 76 Dr. Christoph de Millas;  
fotolia: S. 11/38/49-58/59  
stock.adobe.com:  
S. 33 Jürgen Wackenhut;  
S. 36 Elena; S. 37 vodolej;  
S. 44 Rawf8; S. 48 Paula;  
S. 76 U-studio

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

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

## INHALT

<b>VORWORT</b>	3
<b>WEINZIRKEL AM DREIKÖNIGSTAG</b> Imagewandel des deutschen Weines	4
<b>JUNGWEINPROBE</b> Zu Gast beim Weinhaus Hauck in Bermersheim	9
<b>FRÜHLINGSFEST</b> Wein ist ein Kulturgut – prägt Landschaft und Identität	13
<b>Mitgliederversammlung mit Wahlen zum Bruderrat</b>	19
<b>FAMILIENWANDERTAG</b> Die Bluthohl von Pfeddersheim	24
Übergabe der Ulme	29
<b>BESUCH BEI WEINBRUDERSCHAFT DER PFALZ</b> Hinauf, hinauf zum Schloss!	31
<b>WEINZIRKEL AM SANKT ROCHUSTAG</b> Kant und der Wein	34
<b>WEINBERGSHÄUSCHENPRÄMIERUNG</b> „S’ Becke Haisje“ in Gau-Heppenheim ausgezeichnet	39
<b>HERBSTFEST</b> Mit Wein lässt sich Staat machen	44
<b>WEINKULTURSEMINAR</b> Weinkultur und Weinhandel in 800 Jahren Stadtgeschichte Oppenheims	49
800 Jahre Katharinenkirche und Weinkultur Oppenheim und der Wein	52
	58
<b>STAMMTISCH</b> Alzeyer Stammtisch seit 25 Jahren	66
<b>EHRUNGEN</b>	68
<b>ZUM GEDENKEN</b>	72
<b>BUCHEMPFEHLUNG</b>	74
<b>KOMMUNIKATION</b>	76
<b>MITGLIEDERSTATISTIK</b>	77
<b>VERANSTALTUNGEN 2026</b>	79

**Liebe Weinschwestern, liebe Weinbrüder,**

braucht es noch eine Weinkultur? Diese Frage ist heute drängender als noch vor wenigen Jahren. Was Jahrhunderte selbstverständlich war – Wein als Ausdruck von Lebensfreude, Geselligkeit und Kultur – gerät zunehmend in ein Spannungsfeld zwischen Tradition, gesellschaftlichem Wandel und kritischer Betrachtung von Alkohol.

Wein ist mehr als ein Getränk. Er ist Teil unserer Geschichte, Landschaften und gesellschaftlichen Beisammenseins. Seit jeher begleitet er Menschen bei Festen, Gesprächen und Momenten der Besinnung. In ihm verbinden sich Natur, Handwerk, Wissen, Genuss und Gemeinschaft.

Schon der griechische Dichter Euripides bemerkte, dass ohne Wein ein Teil des Lebensreizes verloren geht – weniger wegen des Alkohols, sondern wegen des kulturellen Erlebnisses, das mit dem Wein verbunden ist. In der europäischen Geschichte symbolisierte Wein auch Freiheit, etwa beim Hambacher Fest 1832, einer frühen Demokratiebewegung, wo Wein, Geselligkeit und politische Hoffnung eng verknüpft waren.

Heute scheint diese Gewissheit brüchiger – Gesundheitsdebatten, veränderte Lebensstile und wirtschaftliche Herausforderungen stellen die Weinkultur vor neue Herausforderungen. Doch darin liegt auch eine Chance: Wie die Rebe nach starkem Rückschnitt im Frühjahr neu austreibt, kann sich Weinkultur wandeln und dennoch ihren Kern bewahren – Begegnung, Wissen, Genuss und Lebensfreude.

Rheinhessen zeigt sich als agile Region, in der Tradition auf Innovation trifft, Vielfalt gestaltet und Verantwortung für eine lebendige Weinkultur generationenübergreifend getragen wird. Satzungsgemäß ist unser Ziel, Unwissende in die Kunst des Weingenießens einzuführen und offen zu zeigen, wer wir sind und was wir haben: „Mer strunze net, mer hunn.“ Unser Jahresmotto 2026 lautet:

**Rheinhessen: Kultur und Weine****Tradition – Authentizität – Innovation**

Seit über 55 Jahren sind wir Hüter weinkultureller Werte und setzen Impulse. Wein bringt Menschen zusammen, fördert die Kommunikation und weckt Emotionen. Weinkultur ist Labsal für die Seele. Gehen Sie diesen Weg mit uns aktiv weiter!

Ihr

Prof. Dr. Axel Poweleit  
Brudermeister



# Imagewandel des deutschen Weines

Von Norbert Krupp

Die Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen traf sich zum Weinzirkel am Dreikönigstag 2025 im Junghof in Udenheim bei Familie May-Jung.

Traditionell kam der Begrüßungsschluck vom Ehrenpreisträger der Weinbruderschaft bei der Landesweinprämierung wenige Wochen zuvor. Diesmal war es das Weingut

Weitzel aus Ingelheim mit einem 2019er Groß-Winternheimer Bockstein Sankt Laurent Réserve trocken.

Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit erklärte, mit dem Jahresthema „in vino salvatio“ wolle der Bruderrat den Zusammenhalt innerhalb der Weinbruderschaft in den Fokus rücken. Winzer und Weingenießer müssen zusammenrücken, um die Weinkultur zu stärken. Die Weinbruderschaft ist hierfür prädestiniert.

Steffen Schindler, beim Deutschen Weininstitut (DWI) für Marketing national und international verantwortlich, vermittelte Einblicke, wie das DWI das Image des deutschen Weins in den vergangenen 30 Jahren aufgebaut und mehrmals an neue Marktsituationen angepasst hat. Schindler blickte zurück in die 1980er Jahre. Nach einem Lehramtsstudium und einem Job bei der Fachzeitschrift „Alles über Wein“ kam er vor 31 Jahren eher durch Zufall zum DWI.

Deutsche Weine von Kellereien gebe es im Tetra Pak von 1,50 bis 1,80 Euro pro Liter im Regal, während Spitzenwinzer für einzelne Flaschen von besonderer Qualität 2.000 bis 3.000 Euro erzielen könnten, so verdeutlichte Schindler die Bandbreite der Weinvermarktung, um die sich das DWI zu kümmern habe.

### „Hock“ stand in England für deutschen Wein

„Zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts war deutscher Wein der teuerste Wein der Welt“, erinnerte Schindler. Auf jeder guten Weinkarte der gehobenen Gastronomie habe man damals Bordeaux, Burgunder, Portwein und Sherry, Champagner und deutschen Riesling aus dem Rheingau, von der Mosel und auch



*Steffen Schindler, Leiter Marketing beim Deutschen Weininstitut (DWI), berichtete vom Imagewandel des deutschen Weines.*

*Fotos: Norbert Krupp*

aus Rheinhessen gefunden. Dieser war damals sogar teurer als die Weine mit den großen Namen aus Bordeaux. „Da kommen wir her“, so Schindler. Oft habe der Begriff „Hock“ für deutschen Wein gestanden, weil die damalige englische Königin Victoria mit ihrem deutschen Ehemann Albert die Stadt Hochheim am Main im Rheingau besucht hatte, dessen Weine sie begeisterten. Statt „Hochheim“ sagte sie stets „Hockheim“, weshalb sich „Hock“ in England als Synonym für deutschen Wein etablierte.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde deutscher Wein international wieder erfolgreich, berichtete Schindler. Mehr als eine Million Hektoliter wurde zeitweise unter der Bezeichnung „Liebfrau(en)milch“ erzeugt und im Ausland vertrieben. Doch dann veränderten sich die Vorlieben. Es kamen trockene Weine und Rotweine zum Essen in Mode. Neue Weinerzeuger aus Neuseeland, Südafrika, Australien, Argentinien und den USA verdrängten mit der Zeit die deutschen Erzeuger in den Weinregalen.

### **Schwerpunkte der Weinwerbung verändern sich**

In den 1990er Jahren habe das DWI den deutschen Wein in seiner Breite und Vielfalt kommuniziert. 13 Anbaugebiete, ver-



*Plenum am Dreikönigstag 2025 in Udenheim*

## WEINZIRKEL AM DREIKÖNIGSTAG

schiedene Qualitätsstufen, Geschmacksrichtungen, viele Bereiche, Großlagen, Einzellagen sowie Erzeuger- und Gutsabfüllungen. Das Urteil „German wine is complicated“ (Deutscher Wein ist kompliziert.) habe sich nachteilig auf die Vermarktung ausgewirkt und mitunter sogar Karikaturisten inspiriert. Auch Klischees, mit denen das Ausland Deutschland verbinde, waren bei der Weinvermarktung wenig hilfreich.

Das DWI habe ab den 1970er Jahren entschieden, im Ausland nur noch mit Riesling zu werben, dessen historisches Renommee noch nutzbar war. Im Jahr 2000 wurden „Classic“ und „Selection“ promoted. Marktforscher stellten Ende der 1990er Jahre fest, dass das Interesse zugenommen hatte, aber selten wurde deutscher Wein als hochwertig oder begeisternd empfunden.

### Die Renaissance des Rieslings

Um die Jahrtausendwende begann die Renaissance des Rieslings – unterstützt durch Fachautoren und Sommeliers in aller Welt. Das DWI habe damals bis zu 400 Journalisten, Weinhändler, Gastronomen und Sommeliers pro Jahr durch die Anbau-



*Blick in den Saal Foto: Norbert Krupp*

gebiete gefahren. Bei der Fußball-WM 2006 habe das DWI deutschen Wein und dessen „Weltklasse“ weltweit beworben, auch bei Verkostungen in New York und anderen Metropolen.

2006/07 hat das DWI dem Riesling den Spätburgunder zur Seite gestellt und beide Sorten gemeinsam promoted. Damals habe man eine große Vergleichsprobe für Spätburgunder aus aller Welt durchgeführt; dabei schnitten die deutschen extrem gut ab, so Schindler. Dies habe man mit Experten bei einer Blindverkostung von 40 dekantierten Spätburgundern in London wiederholt – sieben der zehn Besten stammten aus Deutschland. Dies wurde weltweit gefeiert und in Asien mit ähnlich gutem Resultat wiederholt.

In den Jahren darauf nahm das DWI Grau- und Weißburgunder ins Programm auf und warb mit einem „Pinot-Trio“ für deutschen Wein. Auch der deutsche Sekt ist in die Werbung eingespannt: „Wir erzeugen Weltklasse-Sekte“, schwärmte Schindler von sensationellen Entwicklungen. Schließlich habe man auch Silvaner, Natural, Orangeweine und Pet Nat in die Marketing-Strategie aufgenommen. „Wir konnten die Palette erweitern, weil das Image des deutschen Weins inzwischen wieder gut ist und ausländische Kunden interessiert sind.“ Schindler ist überzeugt, dass in den nächsten Jahren die deutsche Weißweinkompetenz noch mehr genutzt werden könne, weil die Nachfrage nach Rotweinen weltweit zurückgehe.

### **Wein ist unverzichtbarer Bestandteil europäischer Kultur**

Poweleit sprach die in den Medien erkennbare Reduzierung von Wein auf dessen Alkoholgehalt und dessen Folgen an. Es werde der „Dry January“ propagiert und fantasievoll alternative Getränke kreiert. „Die gesellschaftliche Dimension der Weinkultur als unverzichtbarer Bestandteil unserer europäischen Kultur wird dabei ausgeblendet“, stellte Poweleit fest. Er zeigte sich überzeugt, dass Weinkultur ein beständiges und verlässliches Element in einer sich stetig verändernden Welt ist. „Die ganzheitliche Sichtweise macht unser Leben aus. Unsere Regularien sind eine hervorragende Quelle, um Weinkultur zu beschreiben



*Kellermeister Pascal Balzhäuser und Weinkönig Levin McKenzie moderierten die Weinprobe.*

*Foto: Bettina Siée*

## WEINZIRKEL AM DREIKÖNIGSTAG

und zu entwickeln. In 55 Jahren haben diese Punkte nichts von ihrer Vitalität eingebüßt“, stellte Poweleit fest.

Der Brudermeister informierte über die Initiative „Vitaevino“ und appellierte an die Weinschwester und -brüder, diese europaweite Erklärung zu unterzeichnen. (Internet: [www.vitaevino.org](http://www.vitaevino.org)). Ehrenbrudermeister Otto Schätzel ergänzte, dass sich Weinschwester Daniela Schmitt in ihrer Position als Weinbauministerin an die Spitze dieser Initiative gestellt habe.

Bei der Weinprobe präsentierten Kellermeister Pascal Balzhäuser und der Rheinhessische Weinkönig Levin McKenzie regionaltypische Weine. Die Klassiker standen stellvertretend für Rheinhessens Zechweine, Profilweine, Selectionsweine, darunter Riesling, Grauburgunder, Silvaner und Portugieser. ●



*Die Veranstaltung endet mit dem Cantus.*

*Foto: Bettina Siée*

**WINEinMODERATION.eu**  
*Art de Vivre*

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

*Quelle: WiM*

## Zu Gast beim Weinhaus Hauck in Bermersheim v. d. H.

Von Bettina Siée

Hofnachfolgerin Dr. Jana Hauck bewirtschaftet mit ihren Eltern Heinz Günter und Heike das Weingut. Die Familie und ihr Team haben sich mit Herz, Hand und Verstand dem Wein verschrieben. „So entstehen Weine, die unseren Fingerabdruck tragen“, sagte Dr. Jana Hauck.

Bermersheim vor der Höhe liegt im Herzen Rheinhessens und gilt als Geburtsort der Hl. Hildegard von Bingen (1098 – 1179). Hier hat Familie Hauck ihre Wurzeln, die ersten Aufzeichnungen gehen auf das Jahr 1727 zurück. Nachdem über Generationen hinweg Landwirtschaft betrieben wurde, haben sich Heike und Heinz Günter Hauck im Jahr 2000 ganz auf den Weinbau fokussiert. Das war damals eine mutige und wegweisende Entscheidung.

### 2024 war aus weinbaulicher Sicht herausfordernd

Familie Hauck empfing die Weinbruderschaft mit einem Begrüßungsschluck und führte sogleich durch den Betrieb. Die Tochter hatte zunächst beruflich einen anderen Weg eingeschlagen und im Forschungsfeld Familienunternehmen promoviert. Danach ist Dr. Jana Hauck in das elterliche Weingut eingestiegen und hat mittlerweile zudem die Ausbildung zur staatlich geprüften Technikerin für Weinbau und Oenologie absolviert. Wie die Jungwinzerin berichtete, bewirtschaftet ihre Familie mit größter Sorgfalt 30 Hektar Weinberge. Die Reben wachsen auf ton- und lössreichen, von Kalkstein durchsetzten Böden in den Gemarkungen von Bermersheim vor der Höhe, Albig und Ensheim und das in relativ luftigen Höhen von bis zu 262 m über Normalhöhennull (NHN). Der Jahrgang 2024 war aus weinbaulicher Sicht aufgrund des hohen Pilzdrucks herausfordernd, windoffene Lagen waren von Vorteil.

Nach frühem Austrieb kam es im April entlang der Rheinterrasse und im Dreieck zwischen Bingen, Gau-Bickelheim und Ingelheim teils zu erheblichen Spätfrostschäden. Die Weinberge

Erste Eindrücke des Jahrgangs 2024 sammelte die Weinbruderschaft Rheinhessen bei ihrer Jungweinprobe am 21. Februar 2025 im Weinhaus Hauck in Bermersheim vor der Höhe.



*Jungwinzerin  
Dr. Jana Hauck aus  
Bermersheim vor  
der Höhe empfing  
die Weinbruder-  
schaft.*

*Foto: Bettina Siée*

## JUNGWEINPROBE



*Betriebsführung im Kelterhaus: Heinz Günter Hauck (links) zeigte das Tanklager, in dem die Weißweine reifen. Fotos: Bettina Siée*



*Dr. Jana Hauck (links) erklärte die Betriebsphilosophie des Familienweinguts.*

von Haucks sind weitgehend verschont geblieben. Während der Blüte im Juni sorgte kühles Wetter für Verrieselungen und gute Bedingungen für Echten und Falschen Mehltau. Aber wer beim Pflanzenschutz immer am Ball blieb, brachte schließlich eine qualitativ gute, wenn auch kleinere Ernte ein. Insgesamt erzeugte Rheinhessen 2,4 Millionen Hektoliter Wein- und Most. Die Jungweine überraschten mit typischen Rebsortenaromen und moderaten Alkoholgehalten.

### **Mit Herz, Hand und Verstand dem Wein verschrieben**

„Wir verarbeiten die Trauben und schließlich den Most im Keller möglichst schonend, so entstehen Weine mit Frucht und Mi-

neralität, mit Balance und Finesse. Weine mit unserem Fingerabdruck“, so Jana Hauck. Weinqualität entstehe in erster Linie im Weinberg, deshalb investieren Haucks viel Arbeitskraft mit dem Ziel, gesunde, vollreife und aromatische Trauben zu erzeugen. „Wir regulieren unsere Erträge und legen Wert auf schonende maschinelle Pflege der Reben“, berichtete Jana Hauck. „Im Keller gilt es, die Aromen aus dem Weinberg bis in den Wein zu retten“, erklärte Heinz Günter Hauck. Es treffen Handwerk und Leidenschaft sowie mit Jana und Heinz Günter zwei Generationen aufeinander. Mit Fingerspitzengefühl, höchstem Qualitätsanspruch und dem sensiblen Einsatz moderner Kellertechnik entstehen Weine, die vom Terroir erzählen. Die Weißweine vergären in Edelstahl tanks. Den Rotweinen gönnen sie nach der



*In der Vinothek bei  
rheinhesischem Vesper  
zur Weinprobe*



*Bruderrat Pascal  
Balzhäuser (Mitte)  
und Brudermeister  
Prof. Dr. Axel  
Poweleit (rechts)  
bedanken sich bei  
Dr. Jana Hauck  
für die Jungwein-  
probe.*

*Foto: Bettina Siee*



Maischegärung eine Lagerzeit in Barriquefässern, wo sie in Ruhe reifen können.

Durch nachhaltige Arbeitsweise hält das Weingut Hauck seinen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck so niedrig wie möglich. „Das fängt bei der Bodenbearbeitung an – denn Humus ist der größte CO<sub>2</sub>-Speicher unserer Erde. Humusaufbau durch artenreiche Begrünungen und bedarfsorientierte Bodenbearbeitung ist unser Ziel.

Den Energiebedarf im Weinkeller und im Lager decken wir zu 100 % aus Solarenergie, die wir auf unseren Hallendächern gewinnen“, sagte Hauck.

Haucks gewährten der Weinbruderschaft einen Einblick in den Keller und berichteten vom Entwicklungsstand des neuen Jahrgangs. Wie die Weinverkostung in der Vinothek zeigte, liegt der Schwerpunkt des Weingutes auf weißen Burgunderrebsorten, Silvaner und Riesling. Bei Rotweinsorten fokussieren sie sich auf Spätburgunder, St. Laurent, Merlot und Cabernet Sauvignon. Ein Faible hat Jana Hauck für einige exotische Sorten, wie Auxerrois und vor allem Albariño, den sie in Portugal entdeckt hat und nun im Versuchsanbau erprobt. Albariño (Weißer vom Rhein) ähnelt dem Riesling. Der frische, fruchtige Wein mit feiner Säurebalance begeisterte die Weinbruderschaft. ●

## Wein ist ein Kulturgut – prägt Landschaft und Identität

Von Norbert Krupp und Bettina Siée

„Wein hat für Rheinhessen und Rheinland-Pfalz eine große kulturelle und wirtschaftliche Bedeutung: Er ist identitätsstiftend. Der Weinbau ist Impulsgeber für den Tourismus im Land, aber auch für die Betriebe der Landmaschinenteknik.“ Das erklärte Weinschwester Daniela Schmitt, Ministerin für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz, zum Frühlingsfest der Weinbruderschaft Rheinhessen im Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) RNH in Oppenheim.

Bei der Begrüßung berichtete die Hausherrin des DLR Oppenheim, Ministerin Schmitt, von einem Treffen kurz zuvor mit Deanna M. Kovar, Weltpräsidentin des Landmaschinen-Herstellers John Deere, der Werke in Kaiserslautern und Zweibrücken betreibt. In Rheinland-Pfalz werde die Technik eng verzahnt mit der Anwendung vorangetrieben, das sei ein wichtiger Impuls. „Auch der Weintourismus ist sehr bedeutend für Rheinland-Pfalz und ohne Weinkultur nicht existent“, erklärte Schmitt. Wenn man sehe, wie die Menschen wandern oder Rad fahren,



*Weinbauministerin Daniela Schmitt und bekennende, leidenschaftliche Weinschwester bei der Begrüßung am Frühlingsfest der Weinbruderschaft Rheinhessen. Foto: Norbert Krupp*

dabei die Frühlingssonne genießen und dazu ein gutes Glas Wein genießen, dann sei das wunderbar – gelebte Weinkultur.

### **Klimawandel und steigende Kosten sind die Herausforderungen**

Mit Blick auf die Herausforderungen der Winzer sprach die Ministerin drei Aspekte an: Klimatische Auswirkungen wie Extremwetterereignisse und Trockenheit, die man vermehrt registrierte, forderten die Betriebe. Die Gefahr durch neue Schädlinge, wie Kirschessigfliege und künftig die Amerikanische Rebkade, die Goldgelbe Vergilbung verbreite. Gesellschaftliche Veränderungen wirkten sich durch Konsumzurückhaltung auf den Weinbau aus. „Als Weinbauministerin ist es mir ein Anliegen, immer wieder an der Seite der Winzerinnen und Winzer zu stehen. Wir registrieren überzogene Warnungen, sei es von der WHO oder Deutschen Gesellschaft für Ernährung bis hin zu den Medien, die nicht müde werden, zu behaupten, dass jeder Tropfen Alkohol gesundheitsschädlich sei. Dabei wird nicht zwischen moderatem Weingenuss mit gesunder Lebensweise und Alkoholmissbrauch unterschieden“, empört sich Schmitt.

Deshalb unterstütze sie die Initiativen „Wine in moderation“ sowie „Vitaevino“. Bei letzterer habe sie gerne die Schirmherrschaft übernommen. „Wein ist in Maßen genossen nicht schädlich, sondern ein Kulturgut und Genussmittel. Wein fördert auch die Geselligkeit, was man daran ablesen kann, dass Nachmittage wie das Frühlingsfest der Weinbruderschaft den Menschen guttun“, stellte die Ministerin unter zustimmendem Beifall fest,



*Begrüßungsschluck bei sonnigem Wetter im Mai 2025 Fotos: Bettina Sié*



*Die Weinbruderschaft bei der Aufnahme neuer Mitglieder.*

bevor sie den wirtschaftlichen Aspekt des Weinbaus ansprach: „Natürlich spüren die Betriebe nicht nur den Konsumrückgang, sondern auch die gestiegenen Kosten.“ Auch der Mindestlohn, auf den sich die neue Bundesregierung verständigt habe, treffe die Agrarbranche hart.

### **Mit dem Einkauf gestaltet jeder die Landschaft im Land**

Schmitt appellierte: „Wenn wir die Weinkultur in Rheinland-Pfalz und Rheinhessen pflegen, müssen wir das gemeinsam tun, mit wunderbaren Aktivitäten wie dieser heute, mit vielen engagierten Weinschwestern und Weinbrüdern. Es geht darum, Weinkultur zu transportieren, dafür zu werben und Konsumenten klarzumachen: Mit dem eigenen Verbrauchs- und Einkaufsverhalten leistet man einen Beitrag zur Zukunft des Weinbaus in Deutschland.“ Sie sei angesichts der Herausforderungen zuversichtlich, mit dieser lebendigen Kultur der Weinbruderschaft auch in Zukunft Gutes für den Weinanbau in Rheinhessen und Rheinland-Pfalz leisten zu können. Mit dem Gruß „in vino salvatio“ hob die Ministerin ihr Glas. „Sie haben uns aus der Seele gesprochen und die Verbindung zur Kultur hergestellt: Ohne das Eine geht das Andere nicht“, dankte Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit der prominenten Weinschwester.

### **Weinbruderschaft nimmt zwölf neue Mitglieder auf**

Im Rahmen des Frühlingfestes 2025 nahm die Weinbruderschaft zwölf neue Mitglieder auf: drei neue Weinschwestern und neuen neue Weinbrüder. Alle erhielten Anstecknadel, Namen-

## FRÜHLINGSFEST

schildchen sowie Krawatte oder Halstuch in den Vereinsfarben Schwarz-Gelb. Mit dem Brudermeister, ihren Paten sowie Kellermeister Pascal Balzhäuser und Sekretär Dr. Christoph de Millas stießen sie auf den festlichen Anlass an. „Die neuen Mitglieder sollen die Weinkultur nach Kräften fördern, Unwissende in die Kunst des Weingenießens einführen und nicht ohne Not an einer guten Flasche Wein vorbeigehen“, so der Brudermeister. Er dankte Weinbruder Dr. Michael Pohl für die gelungene Organisation des Frühlingfestes.

### 12 neue Mitglieder 2025 der Weinbruderschaft Rheinhessen

Eric Bohn aus Oppenheim  
Marc Brandt aus Sulzheim  
Ralf Dünnes aus Bechenheim  
Moritz Folkerts aus Nierstein  
Sonja Gilbert aus Guntersblum  
Benedikt Kraft aus Mainz  
Thomas Müller aus Wörrstadt  
Detlef Placzek aus Kaiserslautern  
Thomas Rieke-Hollstein aus Ingelheim  
Dr. Manuela Schäfer aus Worms  
Gundula Vierling Dittelsheim-Hessloch  
Dr. Peter Wadle aus Saulheim

### Geologische Weinprobe durch die Erdgeschichte

Geologe und Weinbruder Dr. Winfried Kuhn moderierte gemeinsam mit Bruderрат Heribert Erbes eine geologische Riesling-Weinprobe und nahm die Zuhörer mit auf eine Zeitreise durch die Erdgeschich-



Zwölf neue Mitglieder mit Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit und Weinschwester Ministerin Daniela Schmitt *Foto: Norbert Krupp*

*Weinbruder Dr. Winfried Kuhn führte durch die geologische Weinprobe, ergänzt von Bruderrat Heribert Erbes mit sensorischer Beschreibung und Weinlyrik.  
Foto: Bettina Siée*



te ab dem Erdaltertum vor etwa 400 Millionen Jahren. Aus dieser Zeit finden sich im äußersten Nordwesten Rheinhessens Quarzit- und Schieferverwitterungsböden. Sie sind nährstoffarm und sauer, das heißt, kalkfrei. In den meist steilen Lagen sind die Böden flachgründig. Wegen mangelnden Grundwassers wurzeln die Reben tief in den Klüften des Gesteins. Ein schlanker Riesling vom Binger Scharlachberg erzählte von seiner Herkunft.

Wie Dr. Kuhn erklärte, sind die Aromamoleküle, die im Wein schmeckbar sind, Kohlenstoffverbindungen, die aus der Photosynthese stammen. Zu ihrer Herstellung brauche es Enzyme. Diese seien Proteine mit Mineralanteilen aus dem jeweiligen Gestein. „Die Aromen, die wir im Wein schmecken, hängen also eng mit dem Gestein zusammen, auf welchem die Rebe steht“, so Dr. Kuhn.

Weiter ging es in die Wüstenzeit des Rotliegenden vor 290 Millionen Jahren, zur Lage La Roche bei der Geistermühle in Uffhofen. Der Boden ist eine Mischung aus Ton, Sandstein und etwas Lehm. Der Wein zeigt neben zarter Frucht noch kräutrigere Komponenten. La Roche ist die einzige Weinlage in Deutschland mit französischem Namen, weil sie von 1729 bis 1788 in Besitz der in Erbes-Büdesheim ansässigen Hugenottenfamilie La Roche war.

Der nächste Wein war auf ehemaligem Lavagestein, dem Rhyolith oder auch Quarzporphyr gewachsen, der an die 280 Millionen Jahre alt ist. Die hohen Steingehalte mit dazwischenliegender lehmiger Feinerde bilden eine gelungene Symbiose, wie beim Wein aus der nahezu kalkfreien Siefersheimer Toplage

Heerkretz zu erschmecken ist. Der Riesling vom Quarzporphyr zeigt eine pfeffrige Note in Richtung Feuerstein.

Dann ein Sprung in Richtung Rhein nach Gau-Algesheim zu einem Riesling vom Kalkstein, der erst vor etwa 25 Millionen Jahren entstand, lange bevor sich der Rhein seinen beschwerlichen Weg durch Rheinhessen gebahnt hat. Kalkhaltige Böden sind gut durchlüftet, nährstoffreich und können Wasser zwar nur bedingt vorhalten, regen dadurch aber die Wurzeln an, in tiefere Schichten vorzudringen.

### **Riesling – gewachsen auf dem Staub der letzten Eiszeit**

Der letzte Wein der Probe führte zum Essenheimer Teufelstal, wo der Riesling auf gerade einmal etwa 15.000 Jahre altem sandigen Löß, quasi auf dem Staub der letzten Eiszeit, wächst. Der Boden ist leicht bis in tiefere Schichten durchwurzelbar, erwärmt sich schnell, ist von lockerer leicht kalkiger Beschaffenheit und gut durchlüftet. Im 30 Jahre alten Weinberg erfolgte zur Ernte eine selektive Vorlese für einfachere Qualitäten, bevor die Hauptlese bei optimaler Reife per Hand erfolgte. Die temperaturgesteuerte Spontangärung im Edelstahltank führte zu exotischen Fruchtaromen und langem Abgang.

Bruderrat Heribert Erbes ergänzte die geologischen Ausführungen von Weinbruder Dr. Winfried Kuhn mit passender Beschreibung der Sensorik und erfrischender Weinlyrik. Ein Genuss für Leib und Seele – gelebte Weinkultur. ●



*Von links: Heribert Erbes,  
Daniela Schmitt,  
Dr. Christoph de Millas,  
Otto Schätzel und  
Bettina Siée  
Foto: Norbert Krupp*



*Der neugewählte Bruderrat (v.l.): Dr. Michael Pohl, Prof. Dr. Axel Poweleit, Gundula Vierling, Dr. Christoph de Millas, Andrea Horst, Dr. Werner Dahmen, Heidi Zies, Tobias Kraft, Bettina Siée und Holker Pfannebecker Foto: Norbert Krupp*

## Mitgliederversammlung mit Wahlen zum Bruderrat

Von Bettina Siée

**B**rudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit leitete die Mitgliederversammlung, die Sekretär Dr. Christoph de Millas zum Schriftführer wählte. Laut Einlasskontrolle waren 64 Mitglieder erschienen. Zum Gedenken an die seit der letzten Mitgliederversammlung 2022 Verstorbenen erhoben sich alle von ihren Plätzen. Es waren Folker Berkes, Peter Eckes, Karl Theodor Herrman, Hans Marx (alle 2023); Richard Auernheimer, Ulrich Graeber, Joachim Otto (alle 2024); Klaus Curschmann und Karl Herman Mohr (beide 2025).

### Aus der Arbeit des Bruderrates

Prof. Dr. Poweleit stellte zufrieden fest, dass nach der Corona-Pandemie (März 2020 bis 2022) die Veranstaltungen wieder

Die Weinbruderschaft Rheinhessen hatte am 3. Mai 2025 in die Aula des DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück in Oppenheim zum Frühlingsfest mit Mitgliederversammlung und Wahlen zum Bruderrat eingeladen.

*64 Mitglieder  
versammelten sich zur  
Mitgliederversammlung  
der Weinbruderschaft  
Rheinhessen.  
Fotos: Norbert Krupp*



stattfinden konnten. Der Brudermeister dankte seiner Stellvertreterin Bettina Siée für den jährlichen Weinbrief, Bruderrat Dr. Werner Dahmen und seinem engagierten Team für die Prämierung der Wingertshäuschen sowie dem gesamten Bruderrat für die gute Zusammenarbeit. Besonders erinnerte er an das Herbstfest 2023 in Flonheim als gelungenes Beispiel für Organisation und Inhalt durch die Weinschwestern Juliane Schäfer und Marlene Ebling. Die Weinproben bei den Zirkeln und Festen haben die allgemeine strukturelle Entwicklung im Weinbau in Rheinhessen widerspiegelt. Kritisch sieht der Brudermeister die sinkenden Teilnehmerzahlen der Mitglieder. Die Organisation der Veranstaltungen ist erschwert, weil kaum noch bezahlbare Hallen zu finden sind und sich die Zahl der Caterer reduziert hat. Es fehlen zudem Fassschlubber, sodass alle aufgerufen sind, dem Sekretär per Mail an [sekretariat@weinbruderschaft-rheinhessen.de](mailto:sekretariat@weinbruderschaft-rheinhessen.de) geeignete Helfer vorzuschlagen. Der Bruderrat freut sich über Vorschläge und Unterstützung bei Weinproben und allgemein Veranstaltungen. Der Brudermeister erinnerte daran,

dass die Weinbruderschaft auf Patenschaft beruht, sodass jedes Mitglied passende Weingeschwister anwerben kann.

Sekretär Dr. Christoph de Millas berichtete aus der Arbeitsgruppe Kommunikation und betonte die WhatsApp Community, welche den Austausch zwischen den Mitgliedern fördern soll.

In Vertretung von Schatzmeisterin Eva Discher verlas der Brudermeister den Kassenbericht. Weinbruder Wolfgang Baatsch berichtete von der Kassenprüfung, die er gemeinsam mit Friedhelm Linnebacher in Anwesenheit von Eva Discher vorgenommen hatte. Die Kasse war ordnungsgemäß geführt. Baatsch ermahnte, bei eingereichten Rechnungen eindeutig die dazugehörige Veranstaltung, darauf zu notieren, um die Zuordnung zu erleichtern. Die Mitgliederversammlung genehmigte die Kassenprüfung und Kassenführung einstimmig und wählte dann Eva Discher und Friedhelm Linnebacher zu Kassenprüfern. Brudermeister und Bruderrat wurden durch mehrheitliche Zustimmung entlastet.



*Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit (r.) verabschiedet Hans-Günther Kissinger (m.) nach 39-jährigem Engagement für die Weinkultur mit großem Dank aus dem Bruderrat. Er hat bereits alle Ehrungen erhalten. Heribert Erbes hielt die Laudatio.*

### **Langjährige Bruderräte aus dem Bruderrat ausgeschieden**

Hans-Günther Kissinger stellte sich nach 39 Jahren weinkultureller Arbeit im Bruderrat nicht mehr zur Wahl. 30 Jahre war er Initiator des Weinkulturseminars und hat Akzente für Rheinhessen gesetzt. Auch Dr. Andreas Wagner (Weinkulturpreis)

verabschiedete sich nach 18 Jahren aus dem Bruderrat. Ebenso schieden Pascal Balzhäußer (Kellermeister), Eva Discher (Schatzmeisterin) und Heribert Erbes (Weinkultur) aus dem Vorstand aus.

Neue Kandidaten für den Bruderrat stellten sich vor. Die Mitglieder wählten Andrea Horst (Kellermeisterin), Gundula Vierling (Schatzmeisterin), Holker Pfannebecker und Dr. Michael Pohl neu in den Bruderrat und bestätigten Prof. Dr. Axel Poweleit (Brudermeister), Bettina Siée (stellvertretende Brudermeisterin), Dr. Christoph de Millas (Sekretär), Heidi Zies, Tobias Kraft und Dr. Werner Dahmen in ihren Ämtern.

### **Großes Symbol für Dr. Andreas Wagner und Heribert Erbes**

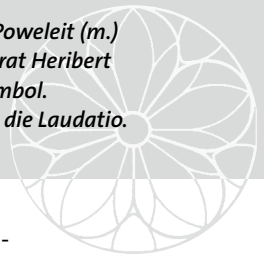
Hans-Günther Kissinger aus Alsheim war von 1986 bis 2025 im Bruderrat aktiv, organisierte die Weinkulturseminare und stieß darüber hinaus immer wieder weinkulturelle Projekte und Themen an. Kissinger erhielt das Große Symbol bereits 2005 für damals 19 Jahre weinkulturelle Arbeit. Seine Verdienste aufzuzählen, sprengt jeden Rahmen und die Weinbruderschaft bedankte sich mit Urkunden und zuletzt mit einem gemalten Bild. Zum Abschied aus dem Bruderrat bekam er ein Buch geschenkt.



*Dr. Andreas Wagner freut sich über das Große Symbol, das er für 18 Jahre weinkulturelle Arbeit im Bruderrat überreicht bekam. Rechts Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit, links Dr. Christoph de Millas*



*Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit (m.) ehrt den scheidenden Bruderrat Heribert Erbes (l.) mit dem Großen Symbol. Hans-Günther Kissinger hielt die Laudatio.  
Fotos: Norbert Krupp*



Die höchste Auszeichnung der Weinbruderschaft – das Große Symbol – erhielten Dr. Andreas Wagner und Heribert Erbes für jahrelange weinkulturelle Arbeit im Bruderrat. Dr. Andreas Wagner aus Essenheim, Krimiautor und Winzer, engagierte sich von 2007 bis 2025 im Bruderrat – besonders der Weinkulturpreis bleibt mit ihm verbunden. Heribert Erbes aus Spiesheim war von 2019 bis 2025 Bruderrat, ist aber schon seit vielen Jahrzehnten ein weinkulturell sehr aktives Mitglied. Eva Discher aus Kettenheim erhielt als Anerkennung für ihre Schatzmeister-tätigkeit von 2019 bis 2025 und Pascal Balzhäuser aus Gimbsheim für seine Arbeit als Kellermeister von 2022 bis 2025 jeweils ein Mittleres Symbol. Norbert Krupp freute sich sehr über das Kleine Symbol für seine mittlerweile zehnjährige Zuarbeit zum Weinbrief. ●

## Die Bluthohl von Pfeddersheim

Von Tobias Kraft und Bettina Siée

Der diesjährige Familienwandertag führte in den südlichsten Zipfel Rheinhessens vor die Tore der Lutherstadt Worms. Seit 1969 ist Pfeddersheim ein Stadtteil von Worms, aber zu Luthers Zeiten war der Ort eine freie Reichstadt.

**B**ruderrat Holker Pfannebecker empfing die Weinbruderschaft mit einem Begrüßungsschluck in seinem „runden Weinberg“ am eigenen Weingut, in dem er jüngst privat eine Resista-Ulme gepflanzt hatte. Er schenkte einen Riesling aus, im Gedenken an die Rieslinghistorie Pfeddersheims, daneben einen spritzigen weißen Secco. Zur Erinnerung erhielten alle ein Pfeddersheimer Festglas. Nach einführenden Worten über die ehemalige freie Reichsstadt durch Ortsvorsteher Jens Thill startete der Rundweg zu geschichtsträchtigen Orten in der Gemarkung.

### Riesling 1511 erstmals urkundlich erwähnt

Zunächst ging es zur Weinlage „Pfeddersheimer Fohndel“, dem heutigen St. Georgenberg, wo schon im 10. Jahrhundert ein dem Heiligen Georg (Schutzpatron der Bauern) gewidmetes Kloster gegründet wurde. 1525 wurde es im Bauernkrieg zerstört und aufgegeben. Die Lage ist ein historisch bedeu-



*In der Bluthohl erinnert ein Gedenkstein an die Bauernschlacht von 1525.*

*Holker Pfannebecker (l.) erzählt*



tender Ort für den Riesling, der in dieser Lage am Martinstag, dem 11. November 1511 erstmals urkundlich erwähnt wurde. Diese über 500 Jahre alte Urkunde wird in Originalfassung im Wormser Stadtarchiv aufbewahrt: Die erste urkundliche Erwähnung von Pfeddersheim und dem örtlichen Weinbau war bereits 754. Der Anbau von Riesling in Pfeddersheim ist erstmals 1511 urkundlich belegt. „Philip Meyer und Else, seine eheliche Hausfrau, setzen einen halben Morgen Rißling Wingert im Funtdaill (heute Im Fohndel) als Unterpfand für eine Gültverschreibung an die St. Sebastiansbruderschaft, die Sozialeinrichtung der Pfeddersheimer Pfarrkirche, aus. Die Urkunde wird von Schultheiß und Schöffen des Gerichts zu Pfeddersheim bezeugt und besiegelt.“

Schon Martin Luther präferierte in seinen Tischrunden in Wittenberg erwiesenermaßen den Pfeddersheimer Wein. Heute ist in dieser Lage Roter Riesling gepflanzt und selbstverständlich wurde der hier gewachsene Wein verkostet. Neben den bedeutenden historischen Ereignissen erkundeten die Weinschwester und Weinbrüder die Landschaft und ließen den Blick ins Wonnegau auf sich wirken. Sanfte Hügel, vom Urrhein geformt, prägen die Aussicht. Ackerflächen und Weinberge wechseln sich ab: ein Ausblick, der das Auge immer wieder neu erfreut.

**Resista-Ulme für die Bluthohl**

Der Weg führte weiter durch die Weinberge zu einem Aussichtspunkt mit Blick zum ehemaligen Kloster Kaltenborn und hinunter zur Bluthohl, dem Ort der Bauernschlacht vor 500 Jahren.

*Widmungsschild  
2025 in der Bluthohl: Ume gestiftet  
von der Weinbruderschaft  
Rheinhessen  
Fotos: Bettina Sié*





*Wandern mit  
schönen Ausblicken,  
unter anderem auf  
Pfeddersheim und  
Stadtbefestigung*

*Fotos: Bettina Siée*

Noch heute wird der ansteigende Hohlweg nach Mörstadt im Volksmund die Bluthohl genannt, weil dort während des Bauernkriegs am 23. und 24. Juni 1525 ein Massaker stattfand. Nach einer Niederlage gegen fürstliche Truppen sollen tausende aufständische Bauern dort und in der Umgebung getötet worden sein. Heute erinnert ein Gedenkstein an der Mörstadter Straße an dieses Ereignis. Die Weinbruderschaft Rheinhessen spendete für diesen besonderen Platz eine Resista-Ulme.



Weinbruder Pfannebecker erzählte die Geschichte zur Bauernschlacht. Bereits am 30. April 1525 hatten die Bauern das Kloster Kaltenborn geplündert und zerstört. Sie litten große Not durch hohe Abgaben und zeitraubende Frondienste. Am 24. Juni 1525 ereignete sich bei Pfeddersheim die letzte Schlacht des Bauernkrieges. Die freie Reichsstadt Pfeddersheim hatte sich den Forderungen der aufständischen Bauern angeschlossen, die gegen Unterdrückung und Leibeigenschaft aufbegehrt hatten, und öffnete mehreren tausend Bauern die Stadttore. Aber das bestens bewaffnete Heer von Pfalzgraf Ludwig V. schlug



den Aufstand nieder. Die Überlebenden ergaben sich dem Landesherrn und baten um Gnade. Doch der nahm blutige Rache. Sie wurden auf dem Pfeddersheimer Kirchplatz hingerichtet. Zudem verlor Pfeddersheim seine Unabhängigkeit und Stadtrechte.

Als Gastgeschenk spendete die Weinbruderschaft Rheinhessen eine Resista-Ulme für die Bluthohl als Zeichen in der Landschaft. Die 1525 von den Bauern geforderten Rechte, wurden erst 400 Jahre später, nach dem zweiten Weltkrieg, mit dem Grundgesetz 1949 erfüllt.

### **Scheurebe in Pfeddersheim gekreuzt**

Auf dem Weg zurück in den Ort ging es an den damaligen Versuchsfeldern von Georg Scheu vorbei, der 1916 die spätere Scheurebe in Pfeddersheim gekreuzt hat. Weinbruder Christian Schneider wies darauf hin, dass Georg Scheu zwar bei der Landwirtschaftskammer in Alzey angestellt war, aber in Pfeddersheim

## FAMILIENWANDERTAG

den Sämling 88 (S88) gekreuzt hat. Dieser Sämling überzeugte Scheu, sodass er ihn vermehrte. So begann der Siegeszug der späteren Scheurebe, die 2016 ihren 100. Geburtstag feierte. Weinbruder Christian Schneider freute sich sehr über den Besuch der Weinbruderschaft in Pfeddersheim und nahm das zum Anlass, auf dem Kirchplatz zwei gut erhaltene Scheurebe-Raritäten aus den 70er Jahren zu präsentieren. Alle waren beeindruckt von den wunderbaren, immer noch frischen Weinen. Weinbruder Schneider bereitete ein großartiges weinkulturelles Erlebnis, das in Erinnerung bleibt.

Erfrischt ging es in das Innere der Simultankirche, deren zweiteilige Baugeschichte eng verwoben ist mit der Geschichte der Pfalz im 18. Jahrhundert. Der evangelische Teil der Kirche ist mit einer 22 Register umfassenden „Walcker-Orgel“ von 1913 ausgestattet. Besonderheit des Instruments ist die noch erhaltene Organola (technischer Ersatz, wenn Organist fehlt), auf der sogar Albert Schweitzer Einspielungen vorgenommen hat. Nach erbaulichem Orgelspiel ging es am Rathaus und der Pfrimm entlang in das Ökoweingut Goldschmidt. Dort ließ die Weinbruderschaft den sommerlichen Nachmittag vergnüglich beim Hoffest unter dem Nussbaum mit ausgezeichneten Weinen und genussvollen Speisen ausklingen. ●



*Die Pfeddersheimer Kirche  
Mariä Himmelfahrt wird  
von Katholiken und  
Protestanten und  
gemeinsam genutzt.*

*Fotos: Bettina Siée*

## Übergabe der Ulme

Von Tobias Kraft

Am 8. November traf sich eine Abordnung der Weinbruderschaft Rheinhessen in Pfeddersheim, um die im Sommer versprochene Ulme anzugießen. Sie ist in der „Bluthohl“ gepflanzt, an dem historischen Ort, wo vor 500 Jahren im Jahre 1525 eine heftige Schlacht tobte mit unzähligen toten Bauern und Soldaten. Im Zusammenhang mit der Reformation ging es um die Sehnsucht nach Freiheit, die die Bauern für sich erkämpfen wollten.

**H**eute – 500 Jahre später – haben wir das Glück, in Frieden, Freiheit und Demokratie leben zu dürfen. Pfeddersheim hat 2025 auf beeindruckende Weise der Bauernschlacht vor 500 Jahren gedacht. Unsere Vorfahren mussten einen hohen Blutzoll entrichten. Heutzutage sehen wir Frieden und Freiheit wieder gefährdet und stehen in der Verantwortung, uns dafür stets neu einzusetzen. Die Resista-Ulme möge an diesem historischen Ort ein Zeichen sein für Freiheit, für die Errungenschaften der Demokratie und Gerechtigkeit – und nicht zuletzt des Friedens. Die Ulme soll daran erinnern, dass Frieden gepflegt, geschützt und genährt werden muss – wie dieser Baum.

*Die Bruderräte  
Holker Pfannebecker und  
Tobias Kraft (v.l.) gießen  
die Ulme in der Bluthohl  
symbolisch mit einem  
Schluck Riesling aus der  
benachbarten ältesten  
Rieslinglage an.*

*Fotos: Heidi Zies*





*Bruderrat  
Tobias Kraft und  
Bruderrätin  
Heidi Zies mit der  
27. Resista-Ulme*



Die Baumkrone breitet sich aus, sucht das Licht, aber vergisst nie ihre starken, tiefen Wurzeln. Menschen pflanzen seit Jahrhunderten Bäume nach Kriegen, nach Verlust, nach Leid, in Krisen (Luther: „Wenn ich wüsste, dass morgen die Welt unterginge, würde ich heute noch ein Apfelbäumchen pflanzen.“). Als Zeichen, dass das Leben weitergeht, dass Hoffnung wieder wachsen darf. Jeder Baum ist ein stilles Versprechen: Wir glauben an Frieden in Freiheit. In dieser mit der Geschichte Rheinhessens verbundenen Verantwortung für Gleichheit, Freiheit und Brüderlichkeit übergeben wir als Weinbruderschaft die 27. Ulme als ein Sinnbild der Kultur dieser Werte in Rheinhessen. ●

Die Weinbruderschaft Rheinhessen hat die Resista-Ulme symbolisch mit einigen Tropfen Wein aus der benachbarten ältesten Rieslinglage Deutschlands angegossen. Mit der Pflanzung in dieser „blutgetränkten“ Erde legen wir unsere Hoffnung mit hinein, dass Frieden Wurzeln schlagen darf – in Pfeddersheim, in Rheinhessen, in unserem Land und in der Welt. Gerade in dieser aufgewühlten Zeit am Vorabend des in Deutschland geschichtsträchtigen 9. Novembers möge dies ein Zeichen sein!

Wenn diese Ulme hoffentlich eines Tages groß geworden ist, möge sie an die Tradition ihrer einst vielen Vorgängerinnen hier in Rheinhessen anknüpfen. Ihre Äste sollen sich weit in den Himmel strecken und daran erinnern: Frieden beginnt im Kleinen – in Brüderlichkeit oder Geschwisterlichkeit, der auch wir uns als Weinbruderschaft verschrieben haben, in Einigkeit und Recht und Freiheit. Unter vielen einstigen, oft dorfbildprägenden Ulmen wurde in Rheinhessen Recht gesprochen.



*Ordenshaus  
in der Pfalz*

*Foto: Bettina Siée*

## Hinauf, hinauf zum Schloss!

Von Bettina Siée

**T**reffpunkt war das Hambacher Schloss, das immer wieder einen Ausflug wert ist. Nach einem erlesenen Begrüßungsschluck informierte eine Führung durch die Ausstellung über einzelne Aspekte des Hambacher Festes, das vom 27. bis 30. Mai 1832 stattfand. Im Mittelpunkt stand die Geschichte von Johannes Fitz, auch bekannt als „Roter Fitz“ (wegen seiner Haarfarbe). Er war ein Winzer aus Bad Dürkheim, der für seine Teilnahme am Hambacher Fest 1832 bekannt ist. Fitz war liberal und setzte sich für Freiheitsrechte und gegen die bayerische Obrigkeit ein. Beim Hambacher Fest führte er die Winzer an und trug eine schwarze Fahne mit der Aufschrift „Die Weinbauren müssen trauern“, was seine Opposition gegen die bayerische Obrigkeit und deren Einschränkungen der Freiheitsrechte einschließlich der Weinbesteuerung

Die Weinbruderschaft Rheinhessen besuchte die Weinbruderschaft der Pfalz am Samstag, 26. Juli, um die nachbarschaftliche Freundschaft aufzufrischen und über die aktuellen Probleme des Weinbaus zu sprechen.



### Treffen der Weinbruderschaften Rheinhessen und der Pfalz auf dem Hambacher Schloss

Fotos: Bettina Siée



**Winzerfahne  
im Hambacher  
Schloss**

symbolisierte. Das machte ihn zu einer wichtigen Figur in der Geschichte der deutschen Demokratiebewegung. Nach dem Fest musste er nach Frankreich fliehen, um einer Verhaftung zu entgehen. Er lernte die Sektbereitung in der Champagne und gründete nach seiner Rückkehr 1837 die älteste Sektkellerei in Rheinland-Pfalz, die heute als Weingut Fitz-

Ritter bekannt ist. Später bekam er viele Auszeichnungen, noch in bayerischer Zeit. Das Weingut hat bis heute einen bedeutenden Namen in der deutschen Wein- und Sektkultur.

### Gespräch im Ordenshaus

Danach ging es ins Ordenshaus der Weinbruderschaft der Pfalz am Marktplatz in Neustadt, um sich ausführlich auszutauschen. Die Vertreter der Weinbruderschaften Pfalz und Rheinhessen sind sich bewusst, dass sie mit den beiden größten Anbaugebieten für die Hälfte der deutschen Rebfläche stehen. In engem Kontakt mit den anderen fast 50 Weinbruderschaften im deutschsprachigen Raum sehen sie es als ihre Aufgabe an, die Sichtbarkeit von deutschem Wein zu unterstreichen und immer wieder auf die Weinkultur hinzuweisen. Ohne die Weinkulturlandschaft gäbe es keinen Weintourismus, der auch ein Wirtschaftsfaktor für diese Regionen bedeutet.



**Im Ordenshaus ging es um aktuelle Probleme des Weinbaus.**

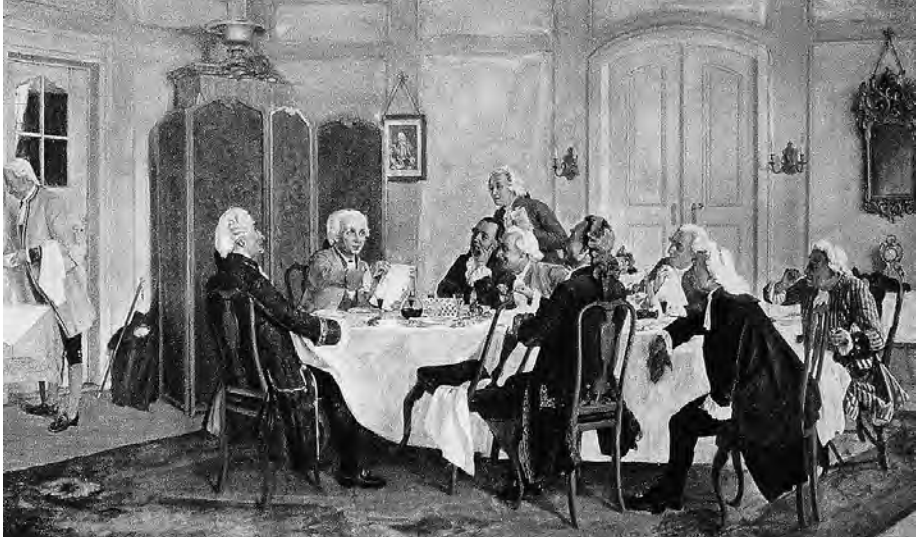
**Axel Poweleit und Oliver Stieß im Austausch**

Unter den Weinbrüdern der Pfalz und Rheinhessen, die sich trafen, waren Winzer, Kommissionäre, Vertreter von Institutionen, Fachpresse und Weinfreunde. Grundsätzlich verstehen sich alle Weinschwester und Weinbrüder als Botschafter des deutschen Weines und setzen sich satzungsgemäß für den heimischen Wein ein. „Beim Eintritt in die Weinbruderschaft versprechen die Mitglieder, Unwissende „in die Kunst des Weingenußes einzuführen und das Wissen über den Wein zu mehren“. Trotz dieses Engagements ist die Wirkung für den Weinumsatz überschaubar. Die Winzer in der Runde zeigten sich dennoch dankbar für die Solidarität der Weinbruderschaften. Das bei solch einem Treffen die großen Probleme der Winzer erkannt, diskutiert und nach Lösungen gesucht werde, sei ermutigend. Axel Schäfer, direktvermarktender Winzer aus Neustadt-Mußbach, dankte, dass sich die Weinbruderschaften Gedanken machen und sich mit den Winzern solidarisch erklären. „Traditionelle Rebflächen, die den Weinbruderschaften weinkulturell am Herzen liegen, werden wohl als erstes brachliegen, das sei voraussehbar“, befürchtet Schäfer. ●



## Kant und der Wein

Von Dr. Manuela A. E. Schäfer



*Emil Dörstling  
malte (1892/1893)  
den Philosophen  
Immanuel Kant mit  
seinen Tischgenos-  
sen in Königsberg  
Quelle: Wikimedia  
Commons/Ostpreußi-  
sches Landesmuseum],  
gemeinfrei*

Zum traditionellen Weinzirkel am St. Rochustag am 16. August 2025 kamen rund 50 Teilnehmende ins Bürgerhaus nach Bechenheim. Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit betonte die Förderung des maßvollen Weingenußes durch die Weinbruderschaft. Die Weinkultur ist dabei ein zentraler ganzheitlicher, eigenverantwortlicher und somit freiheitlicher Ansatz. Im Fokus der Veranstaltung stand das Thema „Kant und der Wein“ mit Themenweinprobe zum Gemischten Satz, vorgestellt von Weinschwester Dr. Manuela A. E. Schäfer.

**I**mmanuel Kant war nachweislich Weintrinker und er kam in mehreren Facetten direkt oder indirekt mit dem Thema Wein in Kontakt. So hat sich Kant unter anderem in seinem Werk „Anthropologie in pragmatischer Hinsicht“ selbst zu Themen rund um den Wein geäußert. Er schrieb zum Beispiel zur sensorischen Wahrnehmung über die Sinne oder darüber, was es heißt, ein Urteil zu fällen. Themen, die auch für die Bewertung eines Weines relevant sind.

Für Kant war Wein ein berauschendes „Genieismittel“ – ein Genussmittel, mit stärkender und erhebender Gefühlswirkung. Es soll „dazu dienen, den Menschen die Last, die ursprünglich im Leben überhaupt zu liegen scheint, vergessen zu machen“.

### **Wein nur in Gesellschaft trinken**

Für Kant soll Wein – genauso wie Bier – nur in Gesellschaft getrunken werden, wobei er Wein gegenüber Bier klar den Vorzug gab. Denn Trinkgelage mit Bier sind nach Kant eher „träumerisch verschlossen, oft auch ungeschliffen“, die aber mit Wein „fröhlich, laut und mit Witz redselig“.

Kant sprach dem Wein in Gesellschaft eine positive Wirkung zu. Wein sei ein kultiviertes Rauschmittel, das die Phantasie beflügelt und die Vernunft zu Erkenntnisssprüngen anregt, wobei es hier jedoch auf das richtige Maß ankommt.

Kant bevorzugte hierbei, gemäß zeitgenössischer Quellen, unter anderem Rheinwein. Das Weinbaugebiet Pfalz spielt hier nun eine zentrale Rolle: Auf dem Bild (S. 34) links am Tisch sitzt neben Kant sein Freund, der erfolgreiche Unternehmer, Bankier und Geheime Kommerzienrat Johann Conrad Jacobi. Dieser stammte ursprünglich aus Grünstadt, wo die Familie Weinberge bewirtschaftete. Die Weinberge kamen unter anderem als Mitgift von seiner Mutter, Sybille Elisabeth geborene Grün, in die Familie. Jacobi und zwei seiner Brüder sind mutmaßlich der Grund dafür, dass Kant vermutlich Grünstädter Wein trank.

Johann Jacob Jacobi war in Grünstadt Winzer und Wirt im Gasthaus „Zur Goldenen Krone“. Er erzeugte und lieferte den Wein. Zwei weitere Brüder, Johann Wilhelm und Georg Ernst Christmann Jacobi, folgten Johann Conrad nach Königsberg, wo Johann Wilhelm dann eine Weinhandlung leitete, die auch die Weine des Bruders führte. Wohl auf Empfehlung von Johann Conrad Jacobi kaufte Kant dann von dieser Weinhandlung mutmaßlich die Jacobischen Weine aus Grünstadt.

Leider sind bisher keine Rechnungen bekannt, aus denen ersichtlich ist, welche Weinsorten Kant aus Grünstadt bezog. Allerdings hatten 1780 die Grafen von Leiningen, zu deren Herrschaftsgebiet Grünstadt damals gehörte, im Rahmen der ersten



*Dr. Manuela Schäfer referierte über Kant und den Wein.*

*Foto: Prof. Dr. Axel Poweleit*

urkundlich belegten Terroir-Abgrenzung die Weingärten in ihrem Gebiet vermessen, mit Lagenamen versehen und nach Bodenuntersuchungen festgelegt, welche Weinreben dort angebaut werden sollten. Im Ergebnis waren dies – ausdrücklich wie bis dahin auch – nur Riesling und Traminer. Mit hoher Wahrscheinlichkeit bezog Kant damit wohl Weine genau dieser beiden Rebsorten.

### **Früher war Gemischter Satz üblich**

Allerdings war der sortenreine Anbau von Rebsorten zu den Lebzeiten Kants nicht üblich. Daher ist eher davon auszugehen, dass Kant Weine aus Riesling und Traminer in der damals üblichen Praxis des Anbaus im Gemischten Satz gekauft hat. Gemischter Satz bedeutet, dass man unterschiedliche Rebsorten in einem Weinberg gemeinsam anbaut, gemeinsam liest, gemeinsam keltert und dann gemeinsam zu Wein vergären lässt.

Diese Art des Anbaus hat eine sehr lange historische Tradition und war bereits nachweislich bei den Römern bekannt. So schrieb etwa der bekannte römische Agrar-Schriftsteller

Lucius Iunius Moderatus Columella, der im 1. Jahrhundert nach Christus lebte, in seinem zwölfwändigen, über Jahrhunderte als Standardwerk geltenden Werk „De re rustica“ (Über Landwirtschaft) unter anderem über Weinbau und Weinherstellung. Columella bezeichnete hierbei jene Landwirte als umsichtig und vorausschauend, die mehrere Sorten in ihren Weingärten kultivieren und damit im Gemischten Satz anbauen.

Columella hat zwar den sortenreinen Anbau von besonders bewährten Rebsorten durchaus gelobt und schrieb: „Ein kluger Landwirt wird die Rebe, die er am meisten schätzen gelernt hat, anbauen, ohne einen Stamm einer fremden Sorte dazwischengeraten zu lassen“. Allerdings bot der Gemischte Satz seiner Meinung nach eine höhere Resilienz gegen Produktions- und Ernterisiken, da die unterschiedlichen Reben unterschiedlich anfällig gegen Frost, Krankheiten und Schädlinge waren. Denn: „Ist er aber weitblickend, so wird er doch auch mehrere Sorten ziehen, denn kein Jahr ist so mild und klimatisch ausgeglichen, dass es nicht die eine oder andere Reb-



sort durch irgendwelche Schädigung beeinträchtigt. [...] Hat man also nur eine Sorte angebaut und tritt etwas ein, was ihr nicht bekommt, dann wird man um die ganze Lese gebracht“. Columella empfahl, vier bis maximal fünf Rebsorten im Weinberg als Gemischten Satz anzulegen.

### **Mehrere Sorten im Anbau sichern den Ertrag ab**

Diese Erkenntnisse finden sich auch noch Mitte des 19. Jahrhunderts beim deutschen Ökonomen Martin Fries wieder, der 1859, also bereits nach Immanuel Kants Tod 1804, schrieb: „Da die Unfälle, welche den Weinstock treffen können, sich nicht gleichmäßig über alle Sorten verbreiten, indem die eine Sorte gerade für einen Unfall empfänglich sein kann, der anderen nicht im Mindesten schadet, so ist es gewiss gewagt, sich bloß auf eine Sorte stützen zu wollen. Diesem Nachteil zu entgehen, sichert sich der Weingärtner, indem er mehrerlei Sorten anbaut und zwar solche, die zu gleicher Zeit reif werden. [...] Man wähle daher bei der Anlage eines Weinberges nur zwei bis drei höchstens vier Sorten, die dem Klima und der Lage entsprechen, die wo möglich zu gleicher Zeit reif werden [...]“. Damit war der ursprünglich primär als natürliche Ernteausfall-Versicherung gedachte Gemischte Satz zu Kants Zeiten in der Tat nachweislich gelebte Praxis.

Anbau im Gemischten Satz findet man heute in Deutschland und in Europa nur noch selten. Nach der Ausbreitung der Reblaus Ende des 19. Jahrhunderts in Europa, wodurch ein Großteil der Rebflächen vernichtet wurden, entschied man sich bei der Neuanlage der Weinberge, die veredelten reblausresistenten Reben reinsortig anzupflanzen. Man hatte erkannt, dass sich einige Lagen für bestimmte Rebsorten aufgrund ihrer Böden, ihrer Lage und ihres Mikroklimas besonders eignen. Dennoch gibt es den Anbau im Gemischten Satz in der Pfalz und auch in weiteren deutschen Anbaugebieten als Spezialität vereinzelt noch immer.

Zur Weinprobe präsentierte Weinschwester Dr. Schäfer Weine aus dem Anbau im Gemischten Satz

- der Sorten Riesling und Gewürztraminer (Weingut Knipser aus Laumersheim, Weingut Pflüger aus Bad Dürkheim, Weingut Wick aus dem Zellertal und Weingut Daniel Anker aus Köwerich von der Mosel);



## WEINZIRKEL AM SANKT ROCHUSTAG

- aus historischem Rebensatz aus Hessen (Weingut Baron Knyphausen, Eltville-Erbach und Ökoweingut Schloss Reinhartshausen, Eltville-Erbach) sowie
- aus Altfränkischem Gemischten Satz aus Franken (Bioland-Weingut Markus Meier, Markt Nordheim und Weingut Birkel-Stumpf, Frickenhausen).



*Bruderrätin und  
Kellermeisterin  
Andrea Horst  
Foto: Poweleit*

Komplettiert wurde die Weinprobe durch einen Tischwein, den Kellermeisterin Andrea Horst ausgesucht hatte. Die zentrale Aussage Kants lautet: „Weinkenner wird man durch Üben, Üben, Üben.“

### **Ausführliche Betrachtung zum Nachlesen**

Eine ausführliche Betrachtung zu Kant im Themenfeld Wein finden Sie im Buch „Kant und der Wein“, von Dr. Manuela A. E. Schäfer (ISBN 978-3-8197-5981-9). Das Buch setzt Kants philosophische Schriften in Verbindung mit dem Genuss von Wein und eröffnet die Gelegenheit, auf eine neue,

unerwartete Weise sowohl über Kants Philosophie als auch über Wein nachzudenken, insbesondere, da auch Entwicklungen aus der Weinsensorik einfließen bis hin zum Einsatz von Künstlicher Intelligenz.

Hier verwendete Zitate wurden gemäß der Version der Original-Quelle eins zu eins übernommen. Dementsprechend können die Texte der Zitate inhaltlich von den Vorgaben der heutigen Rechtschreibung und Grammatik abweichen. Das ausführliche Quellenverzeichnis kann bei Dr. Manuela Schäfer erfragt werden. ●



## „S' Becke Haisje“ in Gau-Heppenheim ausgezeichnet

Von Norbert Krupp und Bettina Siée



*S' Becke Wingertshaisje in Gau-Heppenheim, erbaut 1909  
Foto: Norbert Krupp*

Der Ausschuss der Weinbruderschaft Rheinhessen unter Vorsitz von Dr. Werner Dahmen, der sich mit der Prämierung der Weinbergshäuschen befasst, war bei der Besichtigung des Gau-Heppenheimer Kleinods begeistert vom frisch sanierten Zustand des wuchtigen, niedrigen Turms. „S' Becke Haisje“ in der Heilecke liegt exponiert am Gau-Heppenheimer Weinwanderweg und hat die Form eines Zylinders (Rotunde). Peter Beck hatte den kleinen Turm 1909 aus Bruchsteinen aus den umliegenden Weinbergen über einem Brunnen errichtet. In seinem kleinen Innenraum fördert eine

Die Weinbruderschaft Rheinhessen hat „S' Becke Wingertshaisje“ in der Heilecke in Gau-Heppenheim als 39. Weinbergshäuschen prämiert. Das Häuschen zeichnet sich durch seine Bauweise, seinen integrierten Brunnen und die Verwendung heimischer Baustoffe aus.



**Blick ins Innere mit  
Schwengelpumpe**  
Fotos: Bettina Siée

Schwengelpumpe das Brunnenwasser. In dem Wasser wurden früher die Weidentriebe zum Gerten (Biegen) der Reben gewässert, damit sie elastisch wurden. Später im Jahr wurden „die Heftwisch“ aus Stroh feuchtgehalten zum Aufbinden der Sommertriebe.

Dr. Werner Dahmen würdigte das Engagement der Eigentümerfamilie, die das robuste Gebäude, das wie ein zu kurz geratener Festungsturm oder Teil einer Trutzburg wirkt, jüngst restaurieren ließ. Annelore Held erzählte, dass ihr Vorfahre Peter Beck das Häuschen seinerzeit nach ähnlichen Vorbildern errichtet hatte, die er 1871 in Frankreich gesehen hatte. Noch heute ist das Haisje nach ihm benannt.

Seit 115 Jahren ist das Häuschen in Familienbesitz. Annelore Held geborene Becker und

ihre Tochter Daniela Held versetzten das weinkulturell wertvolle Haisje weitgehend wieder in den Originalzustand. Sohn Timo half, die Schwengelpumpe instand zu setzen. Daniela Held, Eigentümerin des Häuschens, erzählte von vielen Veränderungen im Laufe der Zeit. Die 1909 errichtete Schutzhütte mit Brunnen erhielt 1970 von ihrem Großvater Wilhelm Becker und ihrem Vater Willi Becker einen Verputz, der einige Zeit hielt. 2002 haben sie die Feldsteine wieder freigelegt und ausgefugt.

### **Turm oder Rotunde?**

Daniela Held berichtete, dass schon in ihrer Kindheit, wenn sie mit ihren Großeltern in der Lese war, das Weinbergshäuschen stets als besonderer Ort gegolten habe. Auch deshalb sei es ihrer Familie ein Herzensanliegen gewesen, die Veränderungen wieder zurückzubauen, um das Häuschen möglichst in seinen ursprünglichen Zustand zu versetzen. Rolf-Konrad Becker und Gudrun Rascher gaben den Anstoß, das Häuschen wieder zu pflegen und es für den Wettbewerb einzureichen, denn das Kleinod erfüllt alle Voraussetzungen für den Wettbewerb. Die Dachbegrünung wurde beseitigt und Erde weggeschafft. Daniela Held beauftragte eine Fachfirma. Sie haben das Mauerwerk neu verfügen lassen. Die Handwerker hätten versprochen: „Das hält



*Enthüllung der Prämierungsplakette „an S' Becke Haisje“. V.l.: Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit, Weinkönigin der Verbandsgemeinde Alzey-Land Jule Hill, Rhein Hessische Weinprinzessin Laura Schlösser und Bruderrat Dr. Werner Dahmen.*

die nächsten 100 Jahre.“ Ihr Sohn Timo, so Daniela Held, könne in 50 Jahren prüfen, ob dies wirklich so sei. „Na klar“, bestätigte ihr Filius begeistert.

Turm oder Rotunde? Der Prämierungsausschuss klassifizierte das Gebäude fachlich als Rotunde, ein Begriff, der im Lateinischen für einen Baukörper mit rundem Grundriss steht. Unabhängig von der akademischen Baustildiskussion waren sich die Mitglieder des Ausschusses nach einem Ortstermin schnell einig, in diesem Jahr das Häuschen „In der Heilig“ zu prämiieren. 20 weitere Häuschen standen im Wettbewerb, die in den

## WEINBERGSHÄUSCHENPRÄMIERUNG

nächsten Jahren noch eine Chance auf Auszeichnung haben. Die vorgeschlagenen Häuschen seien keine Verlierer, betonte Dahmen. Der Maler Ehrhard Hütz habe „S' Becke Haisje“ schon 1990 in einem Gemälde verewigt. Im gleichen Jahr schmückte ein Bild des Türmchens die Probiergläser des Weinfestes der Verbandsgemeinde Alzey-Land.

### **Frohe Schar inmitten der Reben**

Viele Ehrenamtliche haben Tische, Stühle, Imbiss und Wein zum Weinbergshäuschen gebracht, sodass inmitten der Reben eine frohe Schar bei sommerlichem Wetter beisammensaß. Darunter auch die Weinbrüder Landrat Heiko Sippel, Verbandsgemeindebürgermeister Steffen Unger und Landtagsabgeordneter Heiner Illing, die in der Weinbruderschaft einen wichtigen Mitstreiter in Sachen Weinkultur in Rheinhessen sehen. Die vielen aktuellen Herausforderungen der Weinwirtschaft seien nur miteinander in gemeinsamer Verantwortung zu bewältigen, so Unger.

### **Weinkultur ist Zusammensein, Kommunikation und Emotion**

Auch eine Abordnung der Weinbruderschaft der Pfalz gab sich die Ehre. Peter Döngi, Secretarius der Weinbruderschaft der Pfalz, Heiko Hütner und Ralf Gaggermeier gratulierten. Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit betonte, dass Weinkultur nicht rückwärtsgerichtet sei, sondern beim Zusammensein mit Wein gelebt werde und sichtbar sei in Kirchen, regionalen Bauten und der Weinkulturlandschaft. „Weinkultur ist viel mehr als Wein im Glas – ist Zusammensein, Kommunikation und Emotion“, so Poweleit. Die Weinbergshäuschen erzählen Geschichten ihrer Entstehung und Verwendung, sind Brücken von der Vergangenheit in die Zukunft. Es gibt repräsentative Bauten und einfache

*Von links: Rheinhessische Weinprinzessin  
Laura Schlösser, VG-Weinkönigin Jule Hill  
und VG-Bürgermeister Steffen Unger*

*Foto: Bettina Siée*





*WillkommensgrüÙe der Rheinheissischen Weinprinzessin Laura Schlösser*



*Frohes Beisammensein in den Weinbergen Fotos: Krupp*

Schutzhütten. „S' Becke Haisje“ schützt einen Brunnen und hatte eine Funktion bei Weinbergsarbeiten.

Peter Moritz, Bürgermeister von Gau-Heppenheim, erzählte, dass bei Schneefall am Häuschen die Schlittenfahrten hinunter ins Dorf beginnen und deshalb alle Gau-Heppenheimer schöne Kindheitserinnerungen mit „S' Becke Haisje“ verbinden.

Die Rheinheissische Weinprinzessin Laura Schlösser gratulierte zur Auszeichnung und dankte für die Wertschätzung und Erhaltung der Wingertshäuschen. Mit Jule Hill, Weinkönigin der Verbandsgemeinde Alzey-Land, enthüllte sie die Prämierungsplakette. Der Chor der „Heppremer Buwe (und Mäd)“ besangen „de gude Woi in Rhoihesse“.



### Mit Wein lässt sich Staat machen

Von Bettina Siée

Das Herbstfest der Weinbruderschaft fand am 8. November 2025 im Hotel Kaisergarten in Alzey bei Weinschwester Petra Brand statt. Ganz im Sinne der Regularien war es eine gelungene Symbiose aus Speisen und Weinen.



Das kulinarische Konzept war eng mit dem Referenten des Abends, Dr. Knut Bergmann, abgestimmt, der das Buch „Mit Wein Staat machen“ geschrieben hat. Beim Herbstfest 2024 war Dr. Bergmann kurzfristig verhindert, doch 2025 berichtete er von der Bedeutung, die der Wein bei Staatsbanketten hat.

Dr. Bergmann, Leiter Kommunikation und Hauptstadtbüro am Institut der deutschen Wirtschaft, war Redenschreiber im Bundespräsidialamt, schrieb unter anderem für den ehemaligen Bundespräsidenten Horst Koehler und den ehemaligen Bundestagspräsidenten Norbert Lammert. Er hat sich mit der Rolle des Weines bei Staatsbanketten befasst und spannte in einem lockeren Vortrag den Bogen über alle Spitzenrepräsentanten des deutschen Staates – von der Bonner Republik bis in die Gegenwart der Berliner Republik. Auf unterhaltende Weise zeigte er, wie man „mit Wein Staat macht“. Der Umgang von Kanzlern und Präsidenten mit Wein und Sekt hat die Geschichte der Bundesrepublik stärker geprägt als bislang bekannt.

*Referent Dr. Knut Bergmann gab Einblick in Staatsbankette*

Passend zum Thema war der Begrüßungsschluck der alkoholfreie Dri.Ver! von Weinbruder Peter Hinkel, weil dieser nach einer Ausschreibung des Deutschen Weininstituts für ein Jahr die deutschen Botschaften und Konsulate in aller Welt mit alkoholfreiem Wein beliefern durfte. Durch Zugabe von Verjus, dem Saft unreifer Trauben, zu entalkoholisiertem Wein entsteht ein neues Getränk, dass das Weingut Dr. Hinkel erfolgreich vermarktet.

### **Wein, Essen und Protokoll sind Teil politischer Kommunikation**

Dr. Knut Bergmann erzählte aus der Geschichte der Bundesrepublik, vor allem der Bonner Republik, aus einer ungewohnten Perspektive. Er warf einen Blick in die Gläser, auf die Teller und hinter die Kulissen. Der Wein, das Essen mit samt der Tischkultur sowie das Zeremoniell spiegeln einen Teil der Kulturgeschichte unseres Landes wider. Im Zentrum steht die These, dass Wein, Essen und protokollarische Rituale weit mehr als bloße Begleiterscheinungen politischer Ereignisse sind – sie sind selbst Teil politischer Kommunikation, Machtausübung und kultureller Selbstvergewisserung.



*Stellvertretende Brudermeisterin Bettina Siée präsentierte den Begrüßungsschluck von Weinbruder Peter Hinkel*

*Foto: Heidi Zies*



*Weinschwester und Weinbrüder beim Herbstfest Fotos: Bettina Siée*



Dr. Bergmann verdeutlichte, dass Politik nicht nur in Parlamenten und Kabinetten stattfindet, sondern auch am gedeckten Tisch. Staatsbankette fungieren als Bühne, auf der sich Diplomatie in symbolischer Form entfaltet: Wer eingeladen wird, was serviert wird und welcher Wein ins Glas kommt, signalisiert Hierarchien und kulturelle Identität. „Mit Wein lässt sich Staat machen“ – dieses Leitmotiv zieht sich durch Empfänge.

Historisch spannte Dr. Bergmann den Bogen von den Anfängen der Bundesrepublik bis in die Gegenwart. Er ging auf einzelne Politiker ein. Theodor Heuss, erster Bundespräsident, stammte aus dem Weinort Brackenheim und hatte einen Bezug zum Weinbau. Heuss präsentierte bei Staatsbanketten bevorzugt deutsche Weine. Auch Konrad Adenauer betrieb eine „regelrechte Weindiplomatie“. Er selbst trank wenig, legte aber großen Wert auf die Qualität der gereichten Tropfen, um Deutschlands Ansehen zu steigern. Helmut Kohl verkörperte eine genussfreundliche Haltung, die stark mit seiner pfälzischen Herkunft und politischen Inszenierung verbunden war. Solche Beispiele verdeutlichen, wie eng persönliche Vorlieben mit politischer Symbolik verknüpft sein können. Bundeskanzler Gerhard Schröder war nicht nur bei deutschen Winzern



*Weinschwester  
Petra Brand stellte  
ihre Weine vor.  
Fotos: Bettina Siée*



in Ungnade gefallen, als er seine Vorlieben für kräftige Rotweine aus der Toskana und dem Piemont aussprach. Angela Merkel zeigte sich während ihrer Amtszeit eher selten, aber doch gelegentlich mit einem Glas Wein aus deutschen Ländern.

Ein wiederkehrendes Motiv ist die Spannung zwischen deutscher Nüchternheit und internationalem Repräsentationsanspruch. Während in Ländern wie Frankreich ein selbstverständlicher Umgang mit Genusskultur herrscht, bleibt dieser in Deutschland oft ambivalent. Wein wird zugleich als kulturelles Gut geschätzt und doch potenziell elitär betrachtet – ein Spannungsfeld, das sich auch in politischen Debatten widerspiegelt.

### Wein zwischen Kultur, Ökonomie und Politik

Dr. Bergmann analysierte auch die protokollarischen Rahmenbedingungen. Das diplomatische Parkett folgt strengen Regeln: Sitzordnungen, Menüfolgen und die Auswahl der Weine sind exakt abgestimmt. Dabei geht es nicht nur um Geschmack, sondern um Botschaften. Ein deutscher Riesling kann nationale Identität unterstreichen, während ein international renommierter Wein Weltoffenheit signalisiert.



*Gesellige Runde  
im Weinhotel  
Kaisergarten bei  
Speisen und Wein*



siert. Dr. Bergmann erzählte Anekdoten, die amüsierten, aber auch die politische Geschichte veranschaulichten. So wird etwa die Bemerkung von Walter Scheel: „Wir haben auch Champagner“ zum Indikator für Weltoffenheit. Leider gab es damals noch keinen Winzersekt. Zugleich wird klar, dass Wein auch ein wirtschafts- und gesellschaftspolitischer Faktor ist. Fragen der Herkunft, der Förderung des Weinbaus oder der Repräsentation regionaler Produkte sind Teil staatlicher Interessenpolitik. Wein fungiert als Schnittstelle zwischen Kultur, Ökonomie und Politik.

Dr. Bergmann recherchierte historisch sorgfältig und nutzte Archivmaterial, Protokolle und zeitgenössische Berichte, um ein Bild der politischen Alltagskultur zu zeichnen. Wein gehört zu Staatsbesuchen, innenpolitischen Empfängen und internationalen Gipfeltreffen. Im Kern liefert das Buch „Mit Wein Staat machen“ eine Kulturgeschichte der Bundesrepublik „aus allerhöchster Bewertungsperspektive“. Es zeigt, dass Politik auch durch Rituale, Inszenierungen und Genussmittel geprägt wird. Wein wird dabei zum Medium, über das sich Macht, Stil und Selbstverständnis eines Staates ausdrücken. Es wurde deutlich, dass Diplomatie oft im Detail steckt – und dass ein gut gewählter Tropfen mitunter mehr bewirken kann als viele Worte. „Politik geht durch den Magen – manchmal auch durch das Glas.“

Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit hob den Gedanken des Erntedanks hervor. Im Sinne des Herbstfestes war es der Weinbruderschaft wichtig, Dankbarkeit und Wertschätzung für die heimischen Weine auszudrücken. Kulinarisch erwartete die Weinbrüder und Weinschwester ein herbstliches Buffet mit Vorspeise, Hauptgericht und Nachtmahl aus überwiegend regionalen Zutaten. Es bot sich reichlich Gelegenheit zum weinkulturellen Austausch unter den Weingeschwistern. Der Vortrag von Dr. Knut Bergmann mit seinen anschaulichen Zeitzeugenberichten war die Initialzündung für anregende Gespräche und neue Perspektiven. ●



## Weinkultur und Weinhandel in 800 Jahren Stadtgeschichte Oppenheims

Von Norbert Krupp

**D**och zunächst dankte Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit dem Gründer des Weinkulturseminars Hans-Günther Kissinger, der mit den 30 Weinkulturseminaren zuvor eine wertvolle Tradition begründet habe. Von 1986 bis 2025 war Kissinger Mitglied im Bruderrat und hat in den knapp 40 Jahren die Weinbruderschaft und die Weinkultur in Rheinhessen mitgeprägt und weiterentwickelt. Das erste Weinkulturseminar am 14. Januar 1994 war so erfolgreich, dass es mit gleichem Programm am 2. Dezember 1995 wiederholt wurde. Deshalb gibt es bis heute immer wieder Verwirrung darum, das wievielte Seminar es denn nun ist. Das erste Seminar fand zwei Mal statt, dann folgte jedes Jahr ein neues weinkulturelles Thema.

Die Weinkulturseminare hätten ein einzigartiges Format erreicht, das weit über die reine Wissensvermittlung und den Genuss hinausreichte, meinte Poweleit – sie seien eine „Werkstatt der Weinkultur, in der sich Tradition und Zukunft be-

Die Weinbruderschaft Rheinhessen hatte am 22. November zum Weinkulturseminar in die Aula des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum (DLR) nach Oppenheim eingeladen. Im Mittelpunkt stand das Thema „Weinkultur und Weinhandel in 800 Jahren Stadtgeschichte Oppenheims“.

*Unterhaltsames Zwiegespräch zwischen Hans-Günther Kissinger und Manuela Rimbach-Sator* Foto: Bettina Sié



gegenen“. Die Weinbruderschaft engagiere sich seit 55 Jahren als Hüter weinkultureller Werte. Der Brudermeister bedauerte, dass attraktive Veranstaltungen der Weinbruderschaft, zu denen hochkarätige Referenten aufgeboten werden, mitunter zu wenig Resonanz finden.

Mit Blick auf die aktuelle Situation des Weinmarktes merkte Poweleit an, dass der Wein über Jahrhunderte als wertvolle Er rungenschaft der Zivilisation gegolten habe. Er zitierte den schot tischen Schriftsteller Robert Louis Stevenson, der gefragt haben soll: „Wo bleibt die Poesie in Flaschen?“ In einer Zeit, in der Vernunft oft mit Verzicht verwechselt werde, sei diese Frage aktueller denn je. „Vernunft bedeutet nicht Entsagung – Ver nunft bedeutet Maß, Achtsamkeit und Wertschätzung sowie den Willen, dass Genuss und Kultur nicht verloren gehen“, gab der Brudermeister zu bedenken. Er appellierte an seine Zuhörer, Weinkultur agil zu denken und sich offen, beweglich und dia logbereit zu zeigen. Zudem solle man gemäß Satzung „Unwis sende in den maßvollen Genuss des Weinkonsums einführen“. Ohne Dialog entstehe Spaltung.

### Weinkultur von Beginn an

Poweleits besonderer Gruß galt Ehrenbrudermeister Otto Schätzel sowie Oliver Stieß, Brudermeister der Weinbruderschaft Pfalz und zugleich Präsident der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften. Stieß warb für die Teilnahme am Treffen der deutschsprachigen Weinbruderschaften, das vom 12. bis 14. Juni 2026 in Maienfeld in Graubünden in der Schweiz geplant ist.



*Bruderrat Dr. Michael Pohl (r.)  
dankt Hans-Günther Kissinger und  
Manuela Rimbach-Sator.*

Oppenheims Stadtbürgermeisterin Silke Rautenberg hieß die Weinbrüder und -schwestern willkommen. „Oppenheim und Wein gehören seit Jahrhunderten zusammen. Die Weinkultur begleitet unsere Stadt schon von Beginn an“, erklärte sie. Zudem habe der Wein die Stadt auch international bekannt gemacht.

Bruderrat Dr. Michael Pohl präsentierte das Programm des Weinkulturseminars, für dessen Organisation und

Ablauf er verantwortlich zeichnete. Pfarrerin i.R. und Weinschwester Manuela Rimbach-Sator beleuchtete in einem fachkundigen Referat die 800-jährige Geschichte der Katharinenkirche und deren mannigfache Bezüge zu Wein und Weinbau (ab S. 52). Zum Abschluss des Vortrages führten Weinbruder Hans-Günther Kissinger und Pfarrerin i.R. Rimbach-Sator ein von dieser verfasstes amüsanter Zwiegespräch in rheinhessischer Mundart auf. Darin unterhielten sich „Minna und Hans“ darüber, wie findig sich die Rheinhessen die Erlaubnis beschafft haben, eigene Weine zum Deutschen Evangelischen Kirchentag (2001) in Frankfurt mitzubringen. Eine Anekdote, die die rheinhessische Art wunderbar beschrieb.

Der Historiker Tom Maskow informierte über „800 Jahre Stadtrecht und der Weinhandel“ (ab S. 59). Nachmittags wurde das Programm durch fröhliche Handwerker- und Trinklieder der „Tom Bombadil Folkband“ aufgelockert. Das Publikum war begeistert.



### **Probe mit Weinen aus Oppenheim und der „Stadtrechtsfamilie“**

Die Stadt Oppenheim und die Städte, die zu ihrer „Stadtrechtsfamilie“ zählen, standen im Mittelpunkt der Weinprobe. Dabei vermittelte Historikerin Susanne Pohl auf Grundlage von Texten von Dr. Klaus Kremb interessante Details zur Verleihung von Stadtrechten an Oppenheim sowie deren Stadtrechtstöchter Altenbamburg, Neu-Bamburg, Meisenheim, (Bad) Kreuznach, (Worms-)Pfeddersheim, Alzey(-Weinheim) sowie Stackeden(-Elsheim). Dazu präsentierten die Rheinhessische Weinkönigin Kathrin Knierim und die neue Kellermeisterin der Weinbruderschaft Andrea Horst interessante Weine aus typischen Lagen dieser Städte. Bei der Besprechung der Weine gingen sie auf deren Herkunft und Erzeugung ein. Eine genussvolle Probe, bei der man wertvolles Wissen dazugewinnen konnte. ●

*Weinproben-Trio  
im Element (v.l.):  
Rheinhessische  
Weinkönigin  
Kathrin Knierim,  
Kellermeisterin  
Andrea Horst und  
Historikerin  
Susanne Pohl  
Fotos: Norbert Krupp*



### 800 Jahre Katharinenkirche und Weinkultur

Von Bettina Siée



Im Mittelpunkt des Weinkulturseminars 2025 standen 800 Jahre Geschichte der Stadt Oppenheim, Gründungsort und Sitz der Weinbruderschaft Rheinhessen. Weinschwester Manuela Rimbach-Sator, langjährige Pfarrerin der Katharinenkirche, beleuchtete in einem fachkundigen Referat die Geschichte der Katharinenkirche und deren vielfältige Bezüge zum Wein.

Der Weinbau prägte Bau, Nutzung und Finanzierung der Katharinenkirche im spätmittelalterlichen Oppenheim. Sie gilt als eines der bedeutendsten gotischen Bauwerke am Rhein. Berühmt ist sie für ihre reichen Maßwerkfenster – darunter die Rose, die das Logo der Weinbruderschaft Rheinhessen ist.

**W**einschwester Rimbach-Sator erklärte die Wimperge (Ziergiebel) mit vier Medaillons (Köpfen) und Wasserspeiern in der Südfassade. Die vier Medaillons stellen vier Lebensalter des Menschen dar: Kind, Jüngling, reifer Mann und Greis (Sterbender). Der Lebensweg ist von Osten nach Westen angeordnet. Das Besondere: Der „reife Mann“ wurde im 20. Jahrhundert als Porträt von Theodor Heuss neugestaltet. Heuss war der erste



*Die vier Medaillons stellen Kind, Jüngling, reifer Mann und Sterbenden dar, wobei der reife Mann als Theodor Heuss gestaltet wurde.*

*Foto: Archiv*

Bundespräsident (1949 bis 1959). Er wurde in dem württembergischen Weinort Brackenheim geboren und hatte deshalb einen persönlichen Bezug zum Kulturgut Wein. Thema seiner Dissertation war „Weinbau und Weingärtnerstand in Heilbronn am Neckar“. Die Doktorarbeit behandelte die Geschichte und die damalige wirtschaftliche Lage des Weinbaus in seiner Heimatstadt Heilbronn. Nach Analyse der sozialen und ökonomischen Verhältnisse der Weingärtner um 1900 stellte Heuss fest, dass die Volkswirtschaftslehre den Weinbau zu dieser Zeit wissenschaftlich vernachlässigt hatte.

Rimbach-Sator wies auch auf den Hungerbrotstein rechts neben dem Eingang in das Hauptschiff hin. Man sieht ein Brot in Originalgröße und die Inschrift: „Als das Brot vier Heller kostete, wurde diese Kapelle im Jahre des Herrn 1317 begonnen.“ Ein Hinweis auf die Teuerung in jener Zeit.



*Weinschwester Manuela Rimbach-Sator gab Einblicke in die Geschichte der Katharinenkirche.*

*Foto: Norbert Krupp*

Im Innenraum der Katharinenkirche fällt auf, dass die Kanzel die Form eines Kelches hat. Überall in der Kirche gibt es Weinblätter in steinernen Girlanden und viele Bezüge zum Wein. Ein Fensterausschnitt im Langhaus Nord stellt die Hochzeit zu Kana dar, bei der Jesus sein erstes Wunder vollbringt, indem er Wasser in Wein verwandelt. Das berühmte Rosenfenster im südlichen Langhaus weist mit etwa 80 Prozent noch den größten Bestand des Originalglases aus. Man sieht Wappen der Personen, die in den Jahren 1332/33 den Oppenheimer Rat bildeten. Somit ist eine präzise Datierung dieses Fensters möglich. Während die beiden Fenster rechts der Rose ebenfalls noch alte Glasbestände aufweisen, stammt die Gestaltung des Lilienfensters komplett aus dem Jahre 1937: Es zeigt Wappen von Adelsgeschlechtern, die die Reformation in Oppenheim unterstützten. Ein Ausschnitt aus dem Reformationsfenster im Ost-

chor zeigt Luther, der das Heilige Abendmahl in beiderlei Gestalt, mit Brot und Kelch, an die Gemeinde spendet. Wein ist nicht vom christlichen Glauben zu lösen und findet sich in vielerlei Symbolik wieder.

### **Biblische Geschichten und Szenen aus dem regionalen Weinbau**

Das Weinbergfenster des Künstlers Heinz Hindorf im Westchor der Katharinenkirche, das 1981 eingeweiht wurde, zeigt biblische Darstellungen und Szenen aus dem Weinberg. Die Vision des alttestamentlichen Propheten Micha ist in einem Fensterausschnitt dargestellt: Das Ausruhen im Weinberg steht für Frieden. Die Szene nimmt Bezug auf Micha (Micha 4,3–4) mit seiner Vision, sinngemäß: „Schwerter werden zu Pflugscharen, und jeder sitzt unter seinem Weinstock und Feigenbaum.“ Das Fenster verbindet den biblischen Propheten mit einem Alltagsbild aus dem regionalen Weinbau; es verbindet die alten biblischen Geschichten mit der Gegenwart der Weinkultur.

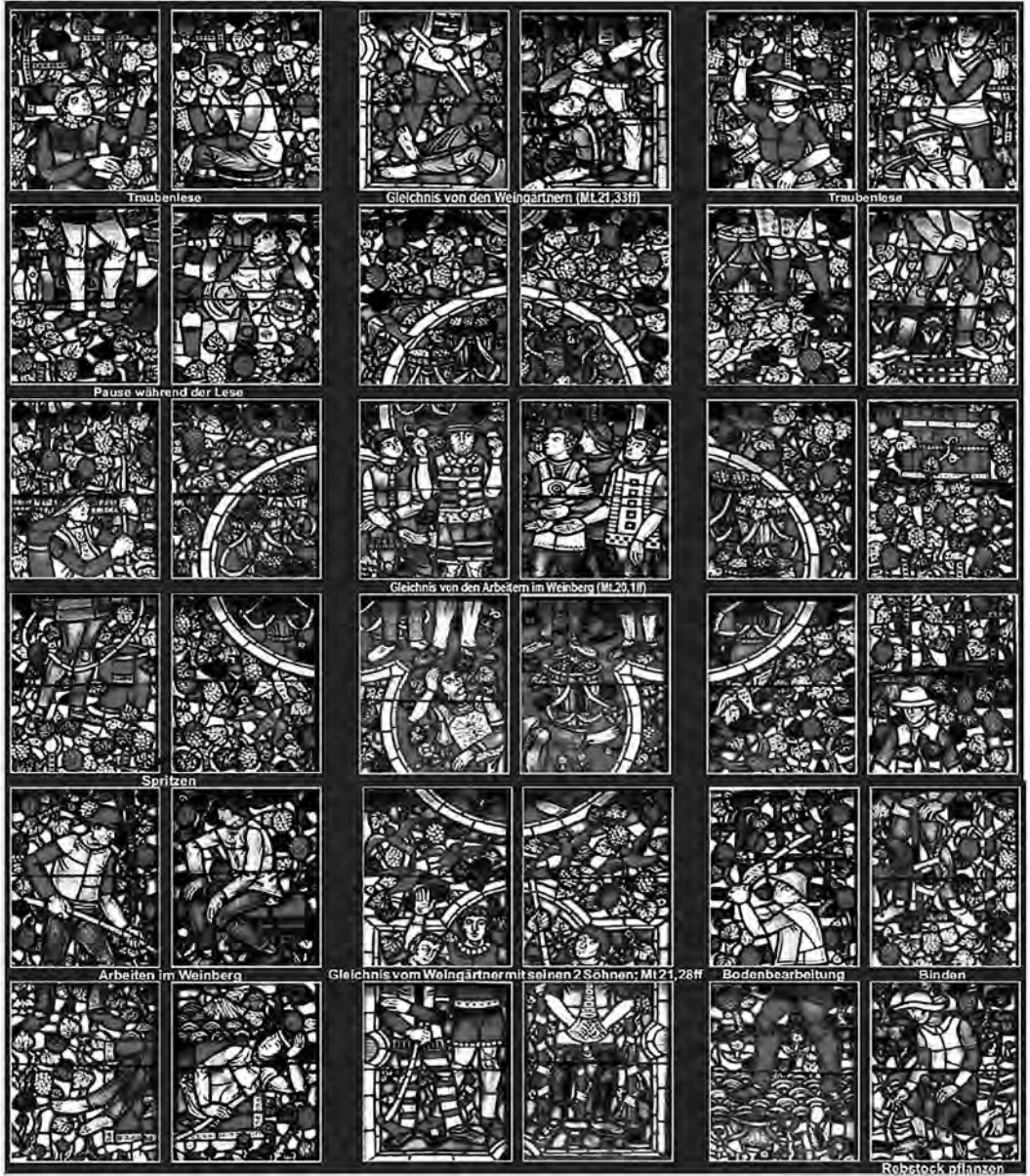
Das Weinbergfenster zeigt Rebstöcke, einzelne Ruten und Laub in der Einzelpfahlerziehung. Rebschnitt, Bodenbearbeitung und Lese sind abgebildet. Die Szenen geben konkrete Arbeitsabläufe wieder. Die Abfolge der Tätigkeiten entspricht der saisonalen Praxis im Weinbau. Die Präsenz weinbaulicher Motive im Kirchenraum verweist auf die vielfältige Symbiose. Weinbau war nicht nur Erwerbsquelle, sondern strukturierte den Jahreslauf der Gemeinde, wie es auch die christlichen Feste tun. Das Fenster bindet Weinbergarbeit in den sakralen Kontext ein und verankert sie weinkulturell.

Quellen der Evangelischen Kirche in Hessen und Nassau (EKHN) halten fest, dass bildliche Darstellungen des Weinbaus in Kirchenräumen auf Regionen mit hoher wirtschaftlicher Abhängigkeit vom Wein verweisen. Das Weinbergfenster kann als Bestätigung der dominanten Rolle des Weinbaus in Oppenheim gelesen werden. Es macht zudem sichtbar, dass Weinbau historisch in soziale und kultu-



**Selbst der Schlussstein  
im Langhaus hat  
Weinreben-Elemente.**

*Foto: Rudi Matera*



*Biblische Geschichten und Arbeiten im Weinberg  
Ausschnitt aus dem Weinbergfenster von Heinz Hindorf 1981 Foto: Archiv*

relle Strukturen eingebettet war. Diese Einbindung bleibt für die Wahrnehmung von Wein als Kulturgut relevant. Herkunft, Tradition und Produktionsweise sind nicht nur Marketingbegriffe, sondern historisch gewachsene Kategorien.

### **Schwalbennestorgel für den Westchor der Katharinenkirche geplant**

Unterhalb des Weinbergfensters planen die Oppenheimer eine Schwalbennestorgel, für die derzeit Spenden gesammelt werden. Schon heute beeindruckt der Westchor mit seiner einzigartigen Akustik. Ein üppiger Hall, der bereits beim leisesten Klang entsteht, wird durch die zukünftige Schwalbennestorgel das gesamte Klangspektrum des Raumes ausloten. Ihren Namen tragen diese Orgeln der Gotik, weil sie sich in der Höhe an die Kirchenwand schmiegen. Hinter der Wand im Westchor der Katharinenkirche existiert heute noch der Anbau mit der Balgkammer der Schwalbennestorgel aus dem Jahr 1509, die bis zu ihrer Zerstörung 1689 aller Wahrscheinlichkeit nach in Form eines gotischen Schreins mit motivisch gestalteten Flügeltüren die Menschen erfreute.

*Simulation der  
Schwalbennest-  
orgel Quelle: Dr. M.  
Grellert, Architectura  
Virtualis*



Nach den schweren Beschädigungen im Pfälzischen Erbfolgekrieg ist der Wiederaufbau der Katharinenkirche innerhalb von 200 Jahren weitgehend abgeschlossen. An die frühere Schwalbennestorgel im Westchor erinnert nur eine zugemauerte Wandfläche, die inmitten des vollendet schönen Hochchores irritiert. Diese letzte bauliche und liturgische Leerstelle aus dem Pfälzischen Erbfolgekrieg wartet in St. Katharinen noch darauf, gefüllt zu werden, damit der großartige Raum seine volle sakrale Strahlkraft zurückerhält. Stilistisch soll das Instrument in der Musik des 17. Jahrhunderts zu Hause sein und die große oberrheinische Orgelbautradition aufgreifen. Die neue Orgel wäre ein bedeutender Gewinn für die gesamte Region Rheinhessen, die Metropolregion Rhein-Main sowie für die Gläubigen und Musikliebhaber. Rimbach-Sator rief dazu auf, das Projekt durch Spenden, eine Mitgliedschaft im Orgelbauverein St. Katharinen oder Orgelpfeifenpatenschaften zu unterstützen.

### **Die Kirche war schon immer eng mit Wein verbunden**

Zinsregister und Stiftungsakten des 13. bis 16. Jahrhunderts weisen für die Katharinenkirche kontinuierliche Einkünfte aus Weinbergen nach. Die Naturalabgaben bestanden überwiegend aus fertigem Wein, ergänzt durch Geldzinsen. In einzelnen Jahren waren bis zu einem Drittel der kirchlichen Einnahmen direkt weinbezogen. Bauphasen des Langhauses im 14. Jahrhundert korrelieren mit Phasen hoher Weinpreise, wie sie aus regionalen Marktaufzeichnungen erschlossen werden. Die Kirche fungierte als Grundherrin. Die Bewirtschaftung erfolgte über Erbpacht und Zeitpacht; Fronleistungen sind für Lese und Kelter belegt. Qualitätssteuerung wurde indirekt über Abgabesätze und Kelterordnungen ausgeübt. Kellerkapazitäten im Umfeld der Kirche ermöglichten Zwischenlagerung und Handel. Der Transport erfolgte über den Rhein, was die Integration in überregionale Märkte begünstigte. Ein Forschungsbericht der EKHN hält fest: „Wein war in Oppenheim nicht nur Kulturgut, sondern ein tragendes Finanzinstrument kirchlicher Infrastruktur.“

Zum Abschluss wies Rimbach-Sator noch auf weinbergstypische Pflanzen im Kirchgarten hin, wie Weinberg-Traubenhyanthe, Nickender Milchstern, Weinbergs-Tulpe, Schopf-Traubenhyanthe und Acker-Gelbstern, der auf Englisch scherzhaft „Hairy star-of-Bethlehem“ heißt. ●



### Oppenheim und der Wein

Von Bettina Siée

Im Rahmen des Weinkulturseminars berichtete Historiker Felix Maskow aus der Geschichte des Oppenheimer Weinbaus. Oppenheim am Rhein, Stadt der Gotik und des Weines, verdankt seinen Weinbau der günstigen geografischen Lage.

Am sanften Osthangabfall des Rheinischen Tief- und Hügellandes ist Oppenheim mit durchschnittlich 9,9 Grad Celsius die zweitwärmste Weinbaugemeinde Deutschlands mit optimaler Bodenbeschaffenheit aufgrund von Tertiärkalkschichten und Cyrenenmergel unter einer nährstoffreichen Lössbodenbedeckung.

Dass bereits die Römer auf der heutigen Oppenheimer Gemarkung Wein anbauten, ist nicht eindeutig belegt. Archäologische Funde können lediglich nachweisen, dass Wein in der Region gehandelt und konsumiert wurde. Die erste urkundliche Erwähnung des Weinbaus in der Gemarkung Oppenheim belegt, dass die Freibauern Folrad und Berticus am 20. Juli 765 dem Reichskloster Lorsch einige Weinberge überließen. Der Weinbau bildete seit dem 8. Jahrhundert einen wichtigen Erwerbszweig des Klosters, dem 1008 durch König Heinrich II. zudem das Recht übertragen wurde, zu Oppenheim einen Wochenmarkt abzuhalten. Oppenheim lag günstig an einer der wichtigsten Heer- und Handelsstraßen Mitteleuropas. 1225 bekam Oppenheim die Rechte einer Reichsstadt verliehen und erhielt ein Jahr

später das Privileg, neben einer Herbst- auch eine Ostermesse abhalten zu dürfen, was für die Stadt als Wirtschaftsstandort und Marktplatz auch für Wein bedeutend war. Die im Jahr 1118 zerstörte Oppenheimer Burg Landskron wurde um 1240 neu errichtet. Bereits ab 1232 erfolgte die Erhebung des Rheinzolls zu Oppenheim.

### **Seit Anbeginn war Weinbau bestimmend für Wirtschaft und Kultur**

Die Bevölkerung wuchs, so entstand rund um den Königshof eine „Neustadt“. Die Rebfläche wurde ausgeweitet durch Terrassierung der Hanglagen und deren Erschließung für den Weinbau. Es gab eine zunehmende Rebsortendifferenzierung, vorherrschend weißer Sorten und es entwickelte sich ein überregionaler Weinhandel (Frankfurt). Ab 1395 fuhr regelmäßig ein Marktschiff von Oppenheim nach Mainz. Die Oppenheimer Rheinfähre wird erstmals 1373 erwähnt, ebenso wie Fernstraßen (vom Elsass in die Niederlande sowie von Paris nach Norddeutschland).

Neben dem Kloster Lorsch besaßen das Wormser Domstift, das Mainzer Domkapitel, die Mainzer Stifte St. Viktor, St. Alban und St. Stephan, der Deutsche Orden, das Heilig-Geist-Hospital sowie das Kloster Mariacron reichen Weinbergs- und Güterbesitz. Der Anbau von Wein auf den Klostergütern ist für das 14. Jahrhundert nachweisbar, wobei sie auch Weinhandel betrieben. Vor allem das Mutterkloster Mariacrons, das Rheingauer Zisterzienserkloster Eberbach, war in Oppenheim schon vor 1225 begütert und hatte in der Stadt das Recht des Weinausschankes inne. Während des Pfälzischen Erbfolgekrieges wurde Oppenheim 1689 schwer zerstört.

Erst 1731 ließ Kloster Eberbach das Gut wiederaufbauen, der bis zu seiner Profanierung unter französischer Herrschaft 1798 Bestand hatte und 1803 als Nationalgut versteigert wurde. Weinwirtschaftliche Bedeutung hatten die Wirtschaftshöfe der Landesherrschaft sowie des städ-

*Felix Maskow berichtete aus 800 Jahren  
reicher Weinbaugeschichte Oppenheims*



tischen Ministerialen- und Burgmannenadels: So besaßen die Kämmerer von Worms, genannt von Dalberg, Lehnsleute auf der Burg Landskron seit 1342 und später kurpfälzische Beamte und Burgmannen, seit 1455 mit dem Dalberger Hof (erstmalig 1460 erwähnt) einen Gutskomplex mit Weingärten, Kelter- und Kellieranlagen. An der Stelle des Hofes, der 1689 zerstört wurde, entstand 1846 und als Neubau 1882 die Villa des Weingutsbesitzers August von Frowein, Mäzen der Katharinenkirchen-Restaurierung, dessen Weine auf der Pariser Weltausstellung im Jahr 1900 mit der silbernen Medaille ausgezeichnet wurden.

Betrieb man Weinbau zunächst zur Selbstversorgung sowie zum lokalen Absatz und Ausschank, wurde ab dem Spätmittelalter mit dem Stadtwachstum und einer Rebflächenausweitung

überregionaler Weinverkauf forciert. In Oppenheim gab es einen gut florierenden Weinhandel. Neben Rittern, Klöstern und Stiften in Oppenheim waren ab dem beginnenden 16. Jahrhundert auch auswärtige, vor allem Frankfurter Weinhändler in Oppenheim tätig, die bis an den Oberrhein, ins Elsass, nach Flandern, England, Nordostdeutschland und Skandinavien verkauften. Der Berufsstand war in Zünften, wie Wein-



*Erhaltene Rathhofkapelle des ehemaligen Eberbacher Rathofes*

*Foto: Felix Maskow*

schröter- und Küferzunft, organisiert. Um die zehn Prozent der Gemarkungsfläche des spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Oppenheim dienten dem Weinbau, wobei dieser auch von Handwerkern im Nebenverdienst betrieben wurde und eine dominierende Rolle in der städtischen Agrarwirtschaft besaß.

Auch in den rechtsrheinisch gelegenen Auengebieten zwischen Biebesheim und Ginsheim gab es zahlreiche durch Oppenheimer Winzer und Stadtbürger genutzte Wingerte. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts besaß ein Drittel der Oppenheimer Haushalte Rebland. Nicht zuletzt aufgrund des Oppenheimer Weinbaus und der weinwirtschaftlichen Tätigkeit außerkurpfälzischer Klöster und Stifte, wie Eberbach oder St. Stephan, die in Oppenheim Weinberge besaßen und Höfe unterhielten, erlebte die Stadt ein allmähliches Wachstum.

### **Weinwirtschaftlicher Niedergang durch Pest und viele Kriege**

Durch die Pestepidemien in den 1580er/90er Jahren sowie die vielen Kriege der kommenden zwei Jahrhunderte setzte ein wein-

wirtschaftlicher Niedergang Oppenheims ein: So war die Stadt im Dreißigjährigen Krieg von 1618 bis 1648 und im Pfälzischen Erbfolgekrieg von 1688 bis 1697 Besatzungen, einer massiven Entvölkerung sowie zwei großen Stadtbränden ausgesetzt, was den Weinbau fast auf den Eigenbedarf reduzierte. 1701 gab es in Oppenheim 260 Morgen Wingert, die sich bis 1790 um fast zwei Drittel reduzierten. Sowohl die kurpfälzische Regierung als auch der Oppenheimer Stadtrat legten 1695 bis 1699 Wingerte neu an und ergriffen Maßnahmen zugunsten des heimischen Weines.

Durch die Verlagerung des Rheinverlaufs, wegen natürlicher Neulandbildung nach Osten, wurde im Laufe des 17. Jahrhunderts die Oppenheimer Hafentätigkeit erschwert. Der Wiederaufbau der Stadt, ihrer Rebflächen und des gesamten Oppenheimer Weinsektors nach dem Pfälzischen Erbfolgekrieg ab Beginn des 18. Jahrhunderts erfolgte schleppend. Verhandlungsbedingt verlagerte sich 1701 die Rheinüberfahrt von Oppenheim nach Nierstein. Die Kriege des 18. Jahrhunderts reduzierten die Oppenheimer Weinbaufläche drastisch, sodass für das Jahr 1801 nur noch 111 Morgen Rebland überliefert sind. Bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts gab es nur noch Wein für den Eigenbedarf.

Ein nun freier Bodenmarkt ohne feudalrechtliche Beschränkungen führte zu einem produktiveren Qualitätsweinbau. Nachdem Oppenheim 1816 Teil des Großherzogtums Hessen wurde und eine wichtige ökonomische Mittelpunktfunktion bekam, stieg die Rebfläche bis zum Jahr 1825 innerhalb der städtischen Gemarkung auf 286 Morgen (bei einer Gesamtfläche der Oppenheimer Gemarkung von 1.258 Morgen). Es wurden vor allem Silvaner und Riesling angebaut.

1830 erfolgte in Oppenheim die Gründung eines lokalen Weinbauvereins, aus dem 1905 der Hessische Weinbauverband hervorging. Weinlagen Oppenheims waren Sackträger (1475 erstmals erwähnt), Kreuz, Zuckerberg (erstmalig erwähnt 1407) und die Großlage Krötenbrunnen (1273 erstmals erwähnt).

Mitte des 19. Jahrhunderts wurden in größerer Zahl als im restlichen Rhein-

*Weinreben am  
Zuckerberg vor der  
Burgruine Lands-  
kron*

*Foto: Felix Maskow*



hessen jüdische Familien als Winzer und Weinhändler in Oppenheim ansässig. Oppenheim wurde 1853 an die Bahnstrecke Mainz–Worms angeschlossen. 1907 hatte Oppenheim 210 ha Rebfläche, auf der 9.000 hl Weißwein erzeugt wurde. Nahezu jeder Bewohner Oppenheims war seinerzeit direkt oder indirekt mit der Weinwirtschaft verbunden, sei es als Erzeuger, Weinhändler, Küfer, Weinschröter, Wingertsleute oder Rheinschiffer. Der neue Wohlstand spiegelte sich ab 1880 in repräsentativen Gebäuden der Oppenheimer Weingutsbesitzer und Weinhändler wider, die sich in ehemaligen geistlichen Höfen und Adelshöfen mit bereits vorhandener Unterkellerung niederließen. 1870 hatte sich die Dampfbranntwein- und Cognacbrennerei „Klosterbrennerei Mariacron“ gegründet, mit Sitz auf dem Gelände des ehemaligen, gleichnamigen Klosters, das in den 1890er Jahren auch in die Likörproduktion einstieg. „Mariacron“ besteht als Marke der Firma Eckes-Granini bis heute.

### In Oppenheim wird Weinbaugeschichte geschrieben

Ein Meilenstein für die deutsche Weinwirtschaft war die Gründung der Wein- und Obstbauschule (später Landes-, dann Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Landwirtschaft, Weinbau und Gartenbau, derzeit Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum) durch Großherzog Ernst-Ludwig von Hessen am Zuckerberg im Jahr 1895. Angesichts der Ausbreitung der Reblaus und verheerenden Rebkrankheiten in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts sollte die Lehranstalt Bekämpfungsmöglichkeiten erforschen. Aufgaben waren die Förderung des Qualitätsweinbaus,

*1889 errichtete,  
ehemalige Wein-  
bauschule am  
Zuckerberg  
Foto: Felix Maskow*



die Schaffung besserer Absatzmöglichkeiten sowie die Aus- und Weiterbildung der Winzer. In den Jahren 1906 und 1907 gründete der damalige Anstaltsleiter Heinrich Fuhr den ersten Frost- sowie Rebschutzdienst. 1912 stellte die Lehr- und Versuchsanstalt die heute weltweit verbreitete, rebblausresistente Unterlagsrebsorte SO4 (Oppenheim Nr. 4) vor.



*Kammertbau im Süden von Oppenheim auf einer Postkarte, wohl nach 1905*

*Quelle: Archiv G. Hahn-Herse, Oppenheim; Hersteller: Vereinte Kunst-druckereien Matz & Lautz GmbH, Darmstadt*

Eine Besonderheit war auch die „Oppenheimer Reberziehungsart“, also das niedrige Ziehen der Reben an Pfählen und an Draht, während in den Niederungen des Unterfeldes die „Hochplankenerziehung“ an bis zu 2,40 Meter hohen Arkadenlauben vorherrschte, die in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts vom „Oppenheimer Drahtrahmen“ abgelöst wurde. Flankiert wurde die Lehr- und Versuchsanstalt von der Gründung der großherzoglich-hessischen Weinbaudomäne im Jahr 1900 als staatliches Musterweingut in Oppenheim, zu dem bald sechs Versuchsweingüter mit 82,5 ha Fläche in 15 Orten gehörten. Seit 1992 besteht als Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim noch ein Betrieb der Lehranstalt mit etwa 25 ha.

Aus dem Ersten Weltkrieg ging die Oppenheimer Weinwirtschaft erheblich geschwächt hervor, da das bis 1930 besetzte Rheinland von seinen rechtsrheinischen Absatzmärkten abgeschnitten und elsass-lothringische, saarländische und luxemburgische Exportweine begünstigt wurde. Zudem belasteten schlechte Ernten und hohe Steuerbelastungen den Weinsektor massiv. Dennoch entstanden in Oppenheim, wo 1925 insgesamt 224 ha Rebfläche standen, in der Weimarer Republik villenartige Weingutskomplexe sowie 1922/23 das im Jahr 1986 als Betriebsgelände aufgegebene, repräsentative Hauptgebäude der Staatlichen Weinbaudomäne. Heute ist sie auch Sitz der Weinbruderschaft Rheinhessen.

Ab 1928/29 führte die Weltwirtschaftskrise zu massivem Rückgang des Weinabsatzes und der Rebfläche. Sehr hohe Ar-

beitslosenzahlen und wirtschaftlicher Frust führten zu einer Annäherung eines nicht zu unterschätzenden Teiles der Winzer wie auch des gesamten Agrarmilieus an das rechte Parteienspektrum. Die ökonomischen Widrigkeiten in der Weinwirtschaft setzten sich fort, sodass 1932 die Oppenheimer Bürgermeisterin in einem Brandbrief an das hessische Finanzministerium ganz Rheinhessen zum Notstandsgebiet erklärte und bei der Reichsregierung dringendst Unterstützung erbat. Die Nationalsozialistische Deutsche Arbeiterpartei (NSDAP) erhielt bei der Reichstagswahl 1932 in Oppenheim eine absolute, über dem rheinhessischen Durchschnitt liegende Stimmenmehrheit von 52 Prozent.

Nach der Machtübernahme der Nationalsozialisten 1933 erfolgte ab 1934 die „Gleichschaltung“ aller weinwirtschaftlichen Verbände und Interessensorganisationen. Sie wurden aufgelöst oder zwangsfusioniert und im September 1933 gegründeten „Reichsnährstand“ als zentrales Lenkungsinstrument zusammengeführt. So erfolgte ein gewaltsames Herausdrängen der Oppenheimer Jüdinnen und Juden aus dem Weingewerbe. Die Nationalsozialisten nutzten die Weinkrise für ihre ideologische Propaganda. Zur Steigerung des Weinabsatzes nach den Rekordweinernten von 1934/35 fand ab 1935 reichsweit das einwöchige „Fest der deutschen Traube und des Weines“ statt. In



*Weinverladekisten nach Daressalam in die Kolonie Deutsch-Ostafrika im Hof des Kelterhauses Jungkenn in der Bädeergasse 54, wohl vor 1914  
Quelle: Archiv Oppenheimer Geschichtsverein; Foto: A. Rathgeber*

der Reichshauptstadt Berlin führten anlässlich der Eröffnung dieses Festes am 19. September 1936 die Kürfertöchter und Reifenschwinger als Teil einer Oppenheimer Winzerdelegation folkloristische Kürfertänze auf, ganz im Dienst der ideologisch eingerahmten Werbung für rheinhessischen Wein. Oppenheim hatte im Rahmen der Weinwerbewoche über 330.000 Liter in Berliner Gaststätten und bei Berliner Einzelhändlern absetzen können.

### **Die Weinwirtschaft erholte sich nach Kriegsende schnell**

Während des Zweiten Weltkrieges in den Jahren von 1939 bis 1945 ging die Rebfläche stark zurück. Die Weinwirtschaft erzeugte nur noch zur Bedarfsdeckung der deutschen Truppen. Hinzu kam der massiv beeinträchtigende Arbeitskräftemangel, der durch den Einsatz von Zwangsarbeitenden und Kriegsgefangenen auszugleichen versucht wurde – in Oppenheim stammten diese vor allem aus dem Baltikum. Die Oppenheimer Weinwirtschaft erholte sich nach Kriegsende schnell, obwohl nach 1945 ein Großteil der Wingerte neu angelegt werden musste. Um 1964/65 existierten in Oppenheim über 220 Weinbaubetriebe (meist unter einem Hektar), die zusammen 222 ha Rebfläche (Silvaner, Riesling und Müller-Thurgau) anbauten, was drei Fünftel der gesamten landwirtschaftlichen Fläche Oppenheims entsprach. Es gab etwa 20 bis 25 Weinhandlungen.

1970 wurde in Oppenheim die Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen als nichtkommerzielle Vereinigung von Freunden des rheinhessischen Weinbaus gegründet, zur Förderung und Pflege der lokalen Weinkultur. 1980 wurde das Deutsche Weinbaumuseum eröffnet, mit etwa 4.000 Ausstellungsstücken zur Weinerzeugung.

Durch verstärkte Siedlungsausdehnung ab dem Ende der 1960er Jahre verringerte sich die Oppenheimer Rebfläche, besonders in den traditionellen, kostenintensiven Hanglagen bis zum Jahr 2002 auf 160 ha. Davon werden nur noch 80 ha von Oppenheimer (ein Dutzend Anfang 2024), der Rest von auswärtigen Betrieben (14 von insgesamt 30 im Januar 2024) bewirtschaftet. Mit Blick auf die Anzahl der Weinbaubetriebe lässt sich kaum noch von einer Weinstadt Oppenheim sprechen. Doch die touristische Anziehungskraft und kulturelle Bedeutung der Weinwirtschaft für die Stadt ebenso wie die weiterhin gefragten Qualitätsweine sprechen eine andere Sprache. ●



# Alzeyer Stammtisch seit 25 Jahren

Von Heribert Erbes

Mit Stolz kann der Alzeyer Stammtisch der Weinbruderschaft Rheinhessen im Jahre 2025 auf sein 25-jähriges Bestehen zurückblicken.

Die Gründung erfolgte auf Initiative des damaligen Brudermeisters und heutigen Ehrenbrudermeisters Otto Schätzel. Hauptaktiver vor Ort und erster Sprecher war Weinbruder Peter Benk. Das Stamm-

lokal war von Anfang an die Weinstube Römer am Roßmarkt in Alzey. Bis auf ein Überbrückungsjahr in der Gasstätte „Zur Burg“ ist dies noch immer so. Jeden zweiten Mittwochabend im Monat treffen sich Mitglieder der Weinbruderschaft zu Wein, Speis' und vinophilen Gesprächen. Gelegentlich werden Besichtigungen in die Treffen integriert und kundige Referenten bereichern unser Weinwissen.

In all den Jahren schwankte die Teilnahme. Feierliche „runde Geburtstage“ blieben in guter Erinnerung. Fahrgemeinschaften zu Veranstaltungen der Weinbruderschaft werden organisiert und auch Kontakte zu anderen weinaffinen Vereinigungen gepflegt. Die Jahresabschluss-Veranstaltungen werden in wechselnden Lokalitäten durchgeführt. Zum Beispiel war der feier-

*Weinbauministerin von Rheinland-Pfalz und Weinschwester Daniela Schmitt kam zur Weihnachtsfeier des Alzeyer Stammtischs der Weinbruderschaft.*  
Foto: Bettina Siée



liche Jahresabschluss 2025 mit über 30 Personen in „Geils Scheier“ in Monzernheim, zu dem auch Weinbauministerin und Weinschwester Daniela Schmitt gekommen war. Eine Besonderheit ist die verdeckte Probe eines „anonymen Weines“, für die jeden Monat ein anderer Weinbruder oder eine andere Weinschwester verantwortlich zeichnet.

Organisatoren des Stammtisches waren (alphabetisch): Peter Becker, Heribert Erbes, Thomas Huckle, Dr. Winfried Kuhn und Hermann Ley. Wir freuen uns, wenn Interessierte „reinschnuppern“. Hierzu ist keine Mitgliedschaft in der Weinbruderschaft erforderlich. Auch gibt es keine geografischen Grenzen.

Die Corona-Pandemie hatte ab dem Frühjahr 2020 auch unserem Stammtisch „zugesetzt“. Treffen kamen erst sukzessive wieder in Gang. Ab Frühsommer 2022 übernahm Heribert Erbes von Dr. Winfried Kuhn die Leitung. Peter Benk, Dr. Winfried Kuhn, seit 2025 Jochen Fuchs (und zukünftig auch Dr. Karl Matheis) helfen bei der Organisation. Bedingt durch Themenangebote mit damit verbundenen Diskussionen ist eine Belebung der Zusammenkünfte festzustellen. Erfreulicherweise kamen neue Mitglieder dazu. Die Beteiligung bewegt sich durchweg zwischen 15 und 20 Personen.

Themen in letzter Zeit waren: Berichte über Vegetationsstände, Weinmärkte, Weinernten (national und international), Weinbereitungsmethoden, Wein in der Bibel, Geologie-Probe, Weinsensorik, Weinkulinarik, Wein und Gesundheit sowie Unterstützung von Strategien gegen die „Verteufelung“ des Weines. Der Alzeyer Stammtisch hat sich zu einer stabilen Achse der Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen entwickelt. Möge er sich weiterhin eines guten Zuspruches erfreuen. ●

**Der Alzeyer 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!**

## Ehrenpreis der Weinbruderschaft Rheinhessen für Weingut Ludwig Weinmann

Von Bettina Siée

In einer feierlichen Zeremonie in der Staatskanzlei Rheinland-Pfalz bekam das Weingut Ludwig Weinmann aus Worms-Abenheim den Ehrenpreis der Weinbruderschaft Rheinhessen. Mit diesem Preis werden die herausragenden Leistungen des Weinguts bei der Landeswein- und Sektprämierung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz gewürdigt.

Die Staatsehrenpreise und Ehrenpreise der Landwirtschaftskammer, die seit mehr als 70 Jahren für herausragende Qualität im Weinbau vergeben werden, wurden erstmals in der Staatskanzlei und erstmals im Beisein von Ministerpräsident Alexander



*Den Ehrenpreis der Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen überreicht der Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit an das Weingut Ludwig Weinmann, Worms-Abenheim. Von links: Präsident Ökonomierat Michael Horper, Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit, die Preisträger Alexander und Evelyn Weinmann, Ministerpräsident Alexander Schweitzer sowie Staatssekretär Andy Becht. Foto: Carsten Costard/LWK RLP*

der Schweitzer überreicht. Gemeinsam mit dem Kammerpräsidenten Ökonomierat Michael Horper übergab Schweitzer die Auszeichnung und betonte die Bedeutung der Prämierung in schwierigen Zeiten für den Weinbau: „Gerade in herausfordernden Jahren ist es umso wichtiger, die beeindruckende Qualität unserer regionalen Erzeugnisse zu honorieren.“

Das Weingut Ludwig Weinmann, bekannt für die Verbindung von Tradition und Innovation, hat sich durch eine konsequente Ausrichtung auf handwerkliche Weinerzeugung und moderne Kundenorientierung ausgezeichnet. „Unser Ziel ist es, individuelle Einzelstücke zu schaffen, die die Geschichte unserer Region erzählen“, erklärten Evelyn und Alexander Weinmann bei der Entgegennahme der Auszeichnung. Mit Rebflächen in Abenheim und der Umgebung von Worms kultiviert das Weingut sowohl traditionelle als auch neue Rebsorten, die sich optimal auf den unterschiedlichen Böden entfalten können.

Die Landesprämierung ist mit mehr als 8.300 angestellten Weinen der größte Weinwettbewerb Deutschlands. 178 Betriebe aus dem Anbaugebiet Rheinhessen reichten im Jahr 2025 rund 2.500 Weine ein. Davon wurden 763 Goldene, 1.096 Silberne und 450 Bronzene Kammerpreismünzen vergeben – eine Bestätigung der hohen Qualität, die in Rheinhessen zu finden ist.

Für die Weinbruderschaft Rheinhessen gratulierte Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit und überreichte das Symbol der Weinbruderschaft als Zeichen der Anerkennung für den außerordentlichen Erfolg des Weinguts. „Diese Ehrung gilt den Besten der Besten“, so Poweleit. Die Kammerpreismünze, die bei der Prämierung vergeben wird, ist ein begehrtes Markenzeichen, das den Weinkonsumenten objektiv geprüfte Qualität und hohe Wertigkeit garantiert. ●

## Wissenschaftspreis für Weinschwester Juliane Schäfer

Von Bettina Siée

Der Deutsche Weinbauverband (DWV) hatte Anfang Dezember 2025 zum 65. DWV-Kongress ins Kurfürstliche Schloss nach Mainz eingeladen. Zur Tagung waren mehr als 500 Teilnehmer aus aller Welt angereist, was die Bedeutung des Treffens für die Weinwissenschaft unterstrich. Experten aller Fachrichtungen – Weinbau, Oenologie, Betriebswirtschaft und Marketing – waren vertreten – insgesamt rund 130. In diesem Rahmen hatte der DWV zum 3rd Wine Graduates Forum den Nachwuchs aufgefordert, Forschungsergebnisse zu präsentieren. Das Publikum stimmte ab und drei (Weinbau, Oenologie und Marketing) wurden ausgezeichnet.

Unsere Weinschwester und langjährige Fassschubberin Juliane Schäfer aus Flonheim erhielt die außergewöhnliche Ehrung für ihre Abschlussarbeit im berufsbegleitenden Masterstudiengang Business Administration (MBA) am Weincampus Neustadt in der Kategorie Weinbau. Ihre Arbeit befasst sich mit nachhaltigem Rebschutz im deutschen Weinbau, unter Berücksichtigung ökologischer, ökonomischer und gesellschaftlicher Aspekte sowie der Perspektiven relevanter Akteure. Nach ihrem Bachelor- und Masterstudium war Juliane Schäfer berufstätig und als Rheinhessische Weinkönigin sowie dann als Deutsche Weinprinzessin für unsere Weinkultur im Einsatz. Anschließend setzte sie das berufsbegleitende englischsprachige MBA-Studium am Weincampus Neustadt drauf. ●



*Juliane Schäfer mit Urkunde  
des Wissenschaftspreises*

*Foto: Bettina Siée*

## Verleihung des Großen Symbols 2025

**Dr. Andras Wagner**

Anlässlich des Ausscheidens aus dem Bruderrat nach 18 Jahren  
(Organisation des Weinkulturpreises)

**Heribert Erbes**

Anlässlich des Ausscheidens aus dem Bruderrat nach sechs Jahren  
(jahrzehntelanges Engagement)

## Verleihung des Mittleren Symbols 2025

**Pascal Balzhäuser**

Anlässlich des Ausscheidens aus dem Bruderrat nach drei Jahren (Kellermeister)

**Rainer Böß**

Anlässlich des Ausscheidens aus dem Bruderrat nach neun Jahren  
(Organisation von Weinzirkeln)

**Eva Discher**

Anlässlich des Ausscheidens aus dem Bruderrat nach sechs Jahren (Schatzmeisterin)

## Verleihung des Kleinen Symbols 2025

**Norbert Krupp**

Anlässlich der Mitgliederversammlung 2025  
für zehn Jahre Zuarbeit für den Weinbrief

*Gratulation und Ehrung  
zum 80. Geburtstag von  
Hans-Günther Kissinger, der  
sich knapp 40 Jahre im  
Bruderrat engagierte und das  
Weinkulturseminar ins Leben rief.*

*Foto: Norbert Krupp*



## Weinkulturpreisträger Dr. Wolfgang Bickel verstorben

Von Bettina Siée



Dr. Wolfgang Bickel, Weinkulturpreisträger der Weinbruderschaft Rheinhessen, ist am 21. März 2025 im Alter von 85 Jahren in Armsheim verstorben. Der heimatverbundene Kunsthistoriker hat sich intensiv mit der rheinhessischen Baukultur befasst. In der rheinhessischen Bibliografie finden sich 93 Eintragungen seiner Veröffentlichungen.

Die Weinbruderschaft Rheinhessen verlieh 2014 den Weinkulturpreis an Dr. Wolfgang Bickel. Dieser spannte einen weiten Bogen von der sakralen Architektur (Wallfahrtskirche zum Heiligen Blut in Armsheim) über die Weinbergshäuser (Urformen der Baukunst im Südwesten Deutschlands) bis hin zu sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen Themen (Der Siegeszug der Eisenbahn; Die Lederwerke Cornelius Heyl in Worms). Bickel war auch Referent bei der Ausbildung der Kultur- und Weinbotschafter.

Im 1987 veröffentlichten Buch zu den Weinbergshäusern beschreibt Bickel die Kragkuppelgewölbe der Rundbauten in den Weinbergen als Besonderheit von Rheinhessen. Seit frühgeschichtlicher Zeit sei die Wölbtechnik auch in Apulien und Irland bekannt. Über weite Räume hinweg wurden fast identische Bauformen entwickelt. Während in Flonheim von apulischen Wanderarbeitern erzählt wird, geht Bickel fest von einer alten Steinbauweise aus, die sich durch Holzarmut und Steinreichtum ergeben habe. Die Urform des Rundbaues ist seit der Bronzezeit nachgewiesen und die formale Überzeugungskraft ungebrochen. ●

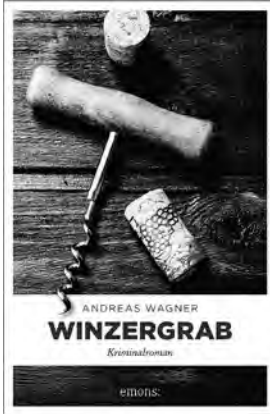
## Weinkulturpreisträger Prof. Eberhard Linke verstorben

Von Bettina Siée

Der renommierte Bildhauer Prof. Eberhard Linke, bekannt für seine Terrakotta-Plastiken und Zeichnungen, ist am 15. April 2025 im Alter von 88 Jahren verstorben. Im Jahr 2019 erhielt er von der Weinbruderschaft Rheinhessen den Weinkulturpreis. 1937 im schlesischen Lauban geboren, erlebte er in früher Kindheit Vertreibung und Schrecken des Zweiten Weltkriegs. Als er 1972 an die Fachhochschule Mainz berufen wurde, zog er nach Saulheim, später nach Flonheim und wurde zum Rheinhessen. Zum 200-jährigen Jubiläum Rheinhessens 2016 schuf er im Rahmen des Projekts „Rheinhessen ein Gesicht geben“ 14 Portraitbüsten von bedeutenden Persönlichkeiten aus der Zeit des Vormärz (1790–1848): Unter anderem Carl Zuckmayer, Johann Georg Forster, Heinrich von Gagern, Georg Scheu und Isaak Maus (Badenheim). Durch Patenschaften konnten etliche Bronze-Köpfe aufgestellt werden. Die meisten seiner Figuren zeigen Risse und Brüche – der Mensch wird mit seinen Widersprüchen, eventuellen Irrwegen, in seiner Unvollkommenheit dargestellt. Am Weinwanderweg Alzey-Weinheim steht die Bronze-Skulptur „Zwischen Kommen und Gehen“.



Durch Gründung seiner Stiftung hat Linke in einem ehemaligen Weingut in Flonheim einen sehenswerten Skulpturengarten geschaffen. Hier gehören der Flonheimer Wein und das Schlendern durch Kunstobjekte zusammen. Veranstaltungen und Kursangebot der „Eberhard und Barbara Linke Stiftung“ gibt es im Internet unter [www.stiftung-linke.de](http://www.stiftung-linke.de). ●



*Andreas Wagner  
Winzergrab. Krimi*

240 Seiten, Broschur, Preis: 15 Euro  
Emons Verlag, Köln 2025  
ISBN 978-3-7408-2481-5  
[www.emons-verlag.de](http://www.emons-verlag.de)  
[www.wagner-wein.de](http://www.wagner-wein.de)

### Winzergrab

Unser langjähriger Bruderrat (bis 2025), Winzer und promovierter Historiker Dr. Andreas Wagner hat erneut einen kurzweiligen, humorigen Winzerkrimi geschrieben. Mit dem Planwagen durch die Weinberge ist idyllisch und gelebte Weinkultur. Jedoch wird bei solcher Funnzefahrt in Rheinhessen die Tochter des bekanntesten Winzers im Dorf tot aufgefunden. Kurt-Otto Hattemer, selbst Winzer, kann es nicht lassen und stellt eigene Ermittlungen an. In seinem inzwischen fünften Fall blickt der Hobby-Ermittler wieder hinter die glänzende Fassade des Winzerlebens. Dabei bekommt er es nicht nur mit seinen Kollegen, sondern auch mit gierigen Erben und einem undurchsichtigen Weinjournalisten zu tun. Zu allem Überfluss hat ihn seine liebe Frau Renate auch noch beim alljährlichen Volkslauf angemeldet – ihn, die Unsportlichkeit in Person. ●



*Knut Bergmann  
Mit Wein Staat machen  
366 Seiten, Broschur  
Preis: 14,00 Euro  
Insel Verlag, Köln 2025  
ISBN 978-3-458-68122-9  
E-Book: 978-3-458-76012-2  
[www.suhrkamp.de](http://www.suhrkamp.de)*

### Mit Wein Staat machen

Wie Staatsbankette und dort gereichte Getränke die Politik der Bundesrepublik Deutschland beeinflussten, erzählt der Politikwissenschaftler Dr. Knut Bergmann im Buch „Mit Wein Staat machen“. Die Geschichte der „Bonner Republik“ wird aus einer etwas anderen Perspektive erzählt. Der Autor ist Leiter der Kommunikationsabteilung im Institut der deutschen Wirtschaft in Berlin. Er war Redenschreiber des Bundespräsidenten Horst Köhler. Unterhaltsam erzählt Bergmann von Wein und Staat, Protokoll und Politik. Er wirft einen Blick in die Gläser, auf die Teller und hinter die Kulissen der Staatsbankette. Wein und Essen samt Tischkultur und Zeremoniell spiegeln einen Teil der Kulturgeschichte unseres Landes wider: Mit Wein lässt sich Staat machen. ●

## Kant und der Wein

Weinschwester Dr. Manuela Schäfer ist rheinhessische Kultur- und Weinbotschafterin mit familiärem Bezug zum Thema Wein, Anerkannte Beraterin für Deutschen Wein und nach Kursen an der San Francisco Wine School auch durch die amerikanische Society of Wine Educators (SWE) international zertifiziert als Certified Specialist of Wine (CSW). Ihr Interesse an Philosophie entdeckte sie während ihres Wirtschaftsingenieurwesen-Studiums an der TU Kaiserslautern, bei dem ihr durch die „Philosophie-Splitter für das Management“ von Prof. Heiner Müller-Merbach die Relevanz philosophischer Fragen im alltäglichen Handeln bewusst wurden. Der Transfer philosophischer Konzepte in die Praxis ist die Leitlinie für ihre Bücher.

Obwohl Immanuel Kant kein ausführliches Werk über den Wein verfasste, lassen sich aus seinen Schriften interessante Erkenntnisse zum Weingenuss gewinnen. So hat sich Kant unter anderem zur sensorischen Wahrnehmung über die Sinne geäußert oder darüber, was es heißt, (mit der Bewertung eines Weines) ein Urteil zu fällen. Das Buch setzt Kants philosophische Schriften in Verbindung mit dem Genuss von Wein und eröffnet die Gelegenheit, auf eine neue, unerwartete Weise sowohl über Kants Philosophie als auch über Wein nachzudenken, insbesondere, da auch Entwicklungen aus der Weinsensorik betrachtet werden bis hin zum Einsatz von Künstlicher Intelligenz.

Bei diesem Buch handelt sich nicht um einen hochwissenschaftlichen Beitrag zur Kant-Forschung, sondern es soll die philosophischen Konzepte Kants in der Praxis reflektieren. Mit der Betrachtung von Kant unter den Blickwinkeln des Weintrinkens und -bewertens bis hin zum Einsatz von Künstlicher Intelligenz bei der Weinsensorik möchte das Buch der Sicht auf Kant eine neue, praxisnahe Facette hinzufügen. Das Ergebnis ist ein inspirierender Text über Aufklärung, Wein und moderne Technologie, gewürzt mit philosophischem Esprit und einem Hauch Weingenuss.



*Manuela A.E. Schäfer*  
 Reihe Anna's WeinkulTour/  
 Kant und der Wein  
 80 Seiten, Buch Softcover  
 Preis: 14,90 Euro  
 epubli (Verlag)  
 2025  
 ISBN 978-3-8197-5981-9

## Immer erreichbar



Sitz der Weinbruderschaft  
in Oppenheim:  
Wormser Straße 162  
55276 Oppenheim

*Liane Jünger ist in Ruhe-  
stand gegangen, sodass wir  
nicht mehr persönlich an  
unserem Sitz in der Domäne  
Oppenheim vertreten sind.  
Der Briefkasten wird nicht  
mehr täglich geleert, aber  
unser Sekretär Dr. Christoph  
de Millas hat ihn im Blick.*



Die Weinbruderschaft Rheinhessen ist jederzeit  
per **E-Mail** erreichbar unter  
**sekretariat@weinbruderschaft-rheinhessen.de**



Präsent ist die Weinbruderschaft Rheinhessen  
auch im **Internet** unter  
**www.weinbruderschaft-rheinhessen.de**



Um innerhalb der Weinbruderschaft  
in Kontakt zu bleiben, können sich  
die Mitglieder auch in **WhatsApp**  
vernetzen – einfach QR-Code scannen



**Wichtige Geburtstage im Jahr 2026**

**70 Jahre**

Ulrich Bachmann · Eckhard Frey · Prof. Dr. Cornelius Kortsik

**75 Jahre**

Dr. Barbara Bernhard · Klaus Doll · Heribert Erbes · Wolfgang Hoffmann · Gerhard Weick

**80 Jahre**

Dr. Ernst Fellechner · Dr. Günter Isenbruck · Werner Lucas · Wolfgang Victor Mesinger · Peter Riffel · Siegmund Schmidt · Dr. Hans-Werner Stark

**85 Jahre**

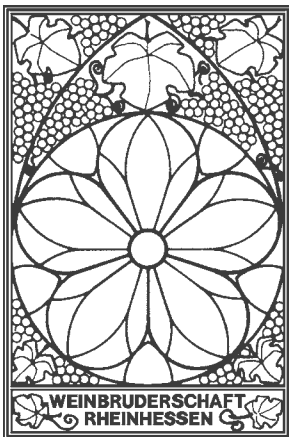
Dr. Uwe Carjell · Helmut Frosch · Ökonomierat Gerhard Kneib

**86 Jahre und älter**

Dr. Eberhard Back · Peter Benk · Karl Theo Doll · Werner Geier · Karl-Heinz Göth · Manfred Friedrich Gröhl · Achim Herb · Fred Hofbauer · Karl-Heinz Hoffmann · Gerhard Hübel · Albrecht Kinsberger · Prof. Dr. Sepp Lauer · Kurt Lenz · Dr. Rudolf de Millas · Klaus Mossel · Dieter Pröllochs · Gertrude Rissel-Knab · Johann Wilhelm Römer · Wilfried Rutschmann · Theo Scherer · Christian Schneider · Hansjochem Schrader · Hans Spengler · Arthur Winterheimer

**90 Jahre und älter**

Dr. Helmut Finger · Adolf Groh · Lore Hübner · Prof. Dr. Hans-Jörg Koch · Ernst Neuendorff · Dr. Dietmar Peter · Helmut Schirmer



**Mitgliederstatistik**

<b>Mitgliederzahl am 1. Januar 2025</b>	<b>315</b>
Neuaufnahmen	12
Kündigungen zum 31. Dezember 2025	7
Verstorben	5
<b>Mitgliederzahl am 31. Dezember 2025</b>	<b>315</b>

## MITGLIEDERSTATISTIK

### **Namentlich ergeben sich folgende Veränderungen:**

#### **Neuaufnahmen (12)**

Eric Bohn, Oppenheim · Marc Brandt, Sulzheim · Ralf Dünnes, Bechenheim · Moritz Folkerts, Nierstein · Sonja Gilbert, Guntersblum · Benedikt Kraft, Mainz · Thomas Müller, Wörrstadt · Detlef Placzek, Kaiserslautern · Thomas Rieke-Hollstein, Ingelheim · Dr. Manuela Schäfer, Worms · Gundula Vierling, Dittelsheim-Hessloch · Dr. Peter Wadle, Saulheim

#### **Kündigungen (7)**

Kristine Bäder, Gundersheim · Hans-Friedrich Hofmann, Alzey · Jonas Kiefer, Worms · Ernst Friedrich Krocke, Mauchenheim · Heiko Melius, Bermersheim · Ralf Remsperger, Ingelheim · Friedrich Roeingh, Mainz

#### **Verstorbene Mitglieder (5)**

Klaus Curschmann, Veitshöchheim · Horst Kasper, Bodenheim · Dr. Joachim Kutzner, Mainz · Karl Hermann Mohr, Lonsheim · Hans-Werner Thomas, Wiesbaden

#### **Mitglieder des Bruderrates (10)**

Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit, Framersheim · Stellvertretende Brudermeisterin Bettina Siée, Bornheim · Dr. Werner Dahmen, Zornheim · Andrea Horst, Bornheim · Tobias Kraft, Nieder-Wiesen · Dr. Christoph de Millas, Guntersblum · Holker Pfannebecker, Worms-Pfeddersheim · Dr. Michael Pohl, Oppenheim · Gundula Vierling, Dittelsheim-Heßloch · 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 · Kurt Lenz · Dr. Rudolf de Millas · Dr. Dietmar Peter · Helmut Schirmer · Hans-Richard Ullrich

#### **Weitere Weinbrüder mit mehr als 45 Jahren Mitgliedschaft**

Gerhard Blüm · Werner Geier · Karl-Heinz Göth · Adolf Groh · Werner Hiestand · Hans-Günther Kissinger · Walter Klippel · Ökonomierat Gerhard Kneib · Dr. Karl Matheis · Manfred Metz · Dieter Pröllochs · Johann Wilhelm Römer · Ralph Schellenberger · Erhard Schmitt · Hans Spengler

#### **Weitere Weinbrüder mit mehr als 40 Jahren Mitgliedschaft**

Dr. Franz Peter Gallois · Klaus Mossel · Walter Johann Roth · Christian Schneider

Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen –  
Jahresthema

**Rheinhessen: Kultur und Weine  
Tradition – Authentizität – Innovation**

**6. Januar 2026** Weinzirkel am Dreikönigstag  
**(Dienstag)** Bürgerhaus Bechenheim

**20. Februar 2026** Jungweinprobe  
**(Freitag)** Weingut Hofgut Ebling, Schornsheim

**4. April 2026** Kennenlernen der neuen Mitglieder  
**(Dienstag)** Weinbaudomäne Oppenheim

**9. Mai 2026** Frühlingsfest  
**(Samstag)** Aufnahme der neuen Mitglieder  
Katharinenkirche und Martin-Luther-Haus  
Oppenheim

**27. Juni 2026** Familienwandertag  
**(Samstag)** Pfaffen-Schwabenheim

**16. August 2026** Weinzirkel am Sankt Rochustag  
**(Sonntag)** Weingut Gerharz-Hochthurn, Gau-Algesheim

**4. September 2026** Weinbergshäuschen-Prämierung  
**(Freitag)** 40. Weinbergshäuschen wird ausgezeichnet  
Ort und Zeit werden noch bekanntgegeben

**7. November 2026** Herbstfest  
**(Samstag)** Hundertguldenmühle (Eva Eppard und Team)  
Appenheim

**21. November 2026** 32. Weinkulturseminar  
**(Samstag)** Aula des DLR Oppenheim

Stand : Mai 2026 /Änderungen vorbehalten!

Aktualisierung inkl. Veranstaltungsorte unter [www.weinbruderschaft-rheinhessen.de](http://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 Rheinessen, ein Sinnbild für „Wein und Kultur“.

Die Umschlag-Rückseite zeigt das „Rheinessen-Wappen“, von 1946 bis zur Einführung des Landeswappens im Jahre 1951 Dienstwappen und -siegel des Regierungspräsidiums für Rheinessen. 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.