

Ausgabe 70



Sommer 2018

KURIER

des Weinhistorischen Konvents Fulda e.V.





Liebe Freundinnen und Freunde des Weinhistorischen Konvents

der Sommer dieses Jahr in unseren Breitengraden erscheint fast schon wie in Italien.

Die lauen Abende bei einem Glas Wein zu genießen fühlt sich schon an wie Urlaub.

Ein Besuch des Weinbergs während eines unserer WWWs um diese Jahreszeit kann man gleichsetzen mit einer Auszeit vom Alltag mit dem Nebeneffekt, dass man eventuell sogar noch nette Leute kennenlernt.

Ich freue mich besonders auf Ihre Rückmeldung zu Ihrem schönsten oder auch bewegendsten Erlebnis während eines WWWs oder Weinforums.

Alle Beiträge erscheinen hier in den nächsten Kurieren und der interessanteste Beitrag wird prämiert und am großen Konventstag ausgezeichnet.

Sicherlich haben Sie eine Menge zu berichten.

Überhaupt freuen wir uns immer über nette Zuschriften über Ihre Erlebnisse rund um unseren Weinhistorischen Konvent.

Das Stadtjubiläum 2019 wirft schon seine Schatten voraus. Wie werden uns hier als Verein auch einbringen und einige besondere Veranstaltungen maßgeblich gestalten.

Wer da mitwirken möchte, kann sich gerne bei uns melden.

Jetzt wünsche ich Ihnen erstmal viel Spaß beim Lesen und auf ein baldiges Wiedersehen bei unseren Veranstaltungen.

Viele Grüße

Ihr Kapitelältester

Ralf Liebau

Das neue Kapitel des Weinhistorischen Konvents



Auf der Mitgliederversammlung am 19. März fand turnusmäßig die Wahl des Kapitels statt. Nicht mehr zur Verfügung stellten sich der bisherige Kapitelälteste Prof. Dr. Richard Hartmann, der bisherige Kellermeister Heribert Burkart, die Vertreterin des Menuett-Ensembles Claudia Feulner. Die übrigen bisherigen Kapitelmitglieder stellten sich wieder zur Wahl und wurden auch wieder gewählt: Barbara Hermann, Rainer Kuhnert, Ute Straub, Odile Wind, Manfred Zimmermann..

Auf Vorschlag der Versammlung wurden noch 5 weitere Kapitulare gewählt: Michael Dietzel, Winfried Hahner, Rita Lehmkuhl, Ralf Liebau, Burkhard Peil.

Die Aufgaben wurden wie folgt verteilt:

Ralf Liebau	Kapitelältester
Barbara Hermann	Kanzlerin und Schatzmeisterin
Michael Dietzel	Kellermeister
Winfried Hahner	Sekretariat Meldewesen, Schriftverkehr
Rainer Kuhnert	Chronikus
Rita Lehmkuhl	Vorstand für besondere Aufgaben
Burkard Peil	Weinberg und besondere Aufgaben
Ute Straub	Zermonienmeisterin
Odile Wind	Menuettensemble
Manfred Zimmermann	Sekretarius/ Protokollführung



Jahresfahrt in den Rheingau am 1. Mai

Wieder trafen sich morgens, am 1. Mai 2018, freudige Weinnasen, um unter der Leitung des ehemaligen Kapitelältesten, Prof. Richard Hartmann, mit dem Bus von Fulda aus diesmal den oberen Rheingau zu erkunden und Kostproben bei ausgesuchten Winzern zu nehmen. Das Wetter war so, dass man eine angenehme Reisetemperatur an diesem Tage für sich verbuchen konnte. Nicht zu kühl und nicht zu warm.



Die erste Station wurde bei Weingut Flick in Flörsheim am Main, dem Tor zum Rheingau gemacht.

Der junge Winzer, Peter Flick empfing uns freundlich. Er betreibt das Familienweingut in 5. Generation und wird dabei unterstützt von der gesamten Familie. Der Erfahrungsschatz der Eltern, aber auch der frische Wind der Jugend trägt zum Erfolg des Weinguts bei. Peter Flick prägte das Motto „Thank god for

Riesling“, mit dem er auch seine Leidenschaft für die Rebsorte zum Ausdruck bringt. Er führte die Gruppe durch einen Bereich seiner Weinberge. Dabei erklärte er, dass er versuche, zu expandieren, in dem er neue Flächen hinzukaufen möchte oder hinzupachten will, was aber gar nicht so leicht sei, da der Wettbewerb um neue Ideen im Weinbau die Winzer insgesamt gepackt hat, und damit frei werdende Flächen rar sind. Diesem Umstand ist auch geschuldet, dass die Weinberge des Weinguts nicht zusammenhängend liegen, sondern teilweise weit in der Region verstreut sind. Dadurch wird die Arbeit nicht leichter. Er erläutert, dass er zur Schädlingsbekämpfung nicht ganz auf Glyphosat verzichten kann oder will, weil sonst die Arbeit im Weinberg zu schwer wird. Den Einsatz dieses Mittels beschränkt er jedoch nur auf die ganz frühen Wachstumsphasen der Reben, um „das Schlimmste zu verhindern“. Er beschreibt, wie er mit der Frage umgeht, die Erde zwischen den Rebreihen zu bearbeiten. Er zieht es vor, jede zweite Reihe mit Grasbewuchs zu lassen und jede weitere Reihe frei von Bewuchs zu halten. Dies wechselt er jährlich.

Peter Flick schwört auf Riesling Anbau. Er versucht, dem Wunsch des Kunden nach weniger Säure im Ries-

ling nachzukommen, in dem er den Wein nachbehandelt. Er schwefelt im Nachgang den Wein erneut, um Säure kristallin ausfallen zu lassen. Damit werden die Rieslinge milder und bekömmlicher.

Unabhängig davon baut das Weingut aber auch viele andere Rebsorten, insbesondere auch alte Sorten an. Man verzichtet auf den Versuch, jährlich gleiche Geschmacksrichtungen zu erzeugen, sondern betont das Naturprodukt, das in Abhängigkeit von Wetter, Lage, Mineralität des Bodens natürlicherweise jedes Jahr

Wortspiel krönt Peter Flick seine besten Weine, er legt sie unter dem Namen „Verflückt“ auf.

Nach dem Ausflug in die Weinberge wurde uns Gästen eine schmackhafte Brotzeit in der Stube des Weinguts serviert. Danach gab Peter Flick einige seiner Weine zur Verkostung und erläuterte seine Philosophie um das Produkt in der Flasche. Nach diesem rundum gelungenen Besuch machten wir uns dann auf nach Hochheim, teils zu Fuß, um das Essen etwas abzuarbeiten, teils mit dem Bus, um die Knie zu schonen.



Die Gruppe fand sich dann im nächsten Weingut, Weingut Schreiber Johanneshof in Hochheim, wieder

anders schmecken muss. Die Vielfalt ist Strategie zur Erzeugung unterschiedlichster Qualitäten. Peter Flick geht dabei auch das Risiko der Spontanvergärung ein, in dem den natürlichen Hefen bei der Vinifizierung freier Lauf gelassen wird. Das muss nicht immer von Erfolg gekrönt sein und erfordert viel Fingerspitzengefühl des Kellermeisters. Mit einem

zusammen. Das Weingut wurde bereits mehrfach von Weinführer Eichelmann prämiert, so auch in 2018. Hier führte uns der Vater durch den Keller, da der Sohn anderen Aufgaben verpflichtet war. Einer der besonderen Weine des Weinguts stellt der sogenannte „Orange Wine“ dar. Hierzu Simon Schreiber:

„Letzte Woche Mittwoch wurde im Wiesbadener Kurier über ein "Geheimprojekt" von mir berichtet. Mit dem Thema Orange Wine beschäftige ich mich seit ungefähr zwei Jahren. Orange Wine ist ein Weißwein,



in unserem Fall ein Riesling, welcher auf der Maische vergoren wurde. Das heißt, dass die Trauben nicht wie gewöhnlich direkt nach der Ernte gepresst, sondern wie ein Rotwein mit Schale und Kernen vergoren wurden. In den 10 Tagen Gärdauer wurde so deutlich mehr aus der Maische extrahiert. Mehr bedeutet in diesem Fall Tannine aber auch Farbstoffe, welche dem Wein seine orangene Farbe verleihen. Ursprünglich war nicht vorgesehen den Wein an Endkunden zu vermarkten, sondern ihn als Cuvée-partner unserer hochwertigen Weine (z.B. Alte Reben & Erstes Gewächs) zu verwenden. Die Weine werden durch diese naturnahe Herangehensweise deutlich stoffiger und erhalten ein besseres Reifepotential.

Es gibt jedoch Fans von diesem Weinstyle, der zweifelsfrei etwas anderes ist als die gewohnten Weißweine, weshalb wir uns entschieden haben, eine kleine Menge (maximal 100 Flaschen) für interessierte Kunden abzufüllen.“

Auch auf die Sektproduktion legt Weingut Schreiber besonderen Wert. Wir durften die Verkostung in der hauseigenen Sektkellerei vornehmen, wo uns der Winzer auf unsere Fragen Rede und Antwort gab. Mit traditioneller Flaschengärung erzielt Weingut Schreiber auch hier hervorragende prämienverdächtige Sekte. Das Weingut war am 1. Mai Ziel vieler Besucher aus der Region, im Hof gab es eine Bewirtschaftung mit Speisen und Weinen. Im Weinprobenkeller war eine Vielzahl von Kostproben aufgestellt, die von allen interessierten Besuchern zusätzlich probiert werden konnten.

Nach diesem schmackhaften Besuch führen wir in die Stadt Hochheim hinein, um etwas Abstand vom Wein zu gewinnen und etwas von der Stadt selbst kennen zu lernen.

In Hochheim angekommen, führte unser Reiseleiter, Prof Richard Hartmann die Gruppe in die dortige Kirche, ein Kleinod von Barock welches

nach überraschenden Untersuchungsergebnissen und einem vehementen Brandschaden aufwändig renoviert worden ist. Hartmann erläuterte die Renovierungs- und Sanierungsmaßnahmen und wies auf die bedeutenden Gemälde in der Kirche hin.

(Nähere Infos zur Kirche: <http://www2.kath-hochheim.de/wordpress/wp-content/uploads/2016/08/st.peter-und-paul-decke-3.jpg>)

Nach diesem kulturellen Ausflug in die Vergangenheit und einigen Kurzaufenthalten in der örtlichen Eisdielen – das Wetter war mittlerweile wunderbar frühlinghaft und sonnig

, ging es weiter zur Domaine Mechthildshausen zum angekündigten Abendessen, welches als Menüdegustation ausgestaltet war. Eine kleine Pause ermöglichte uns, die Anlage etwas genauer in Augenschein zu nehmen, wobei das nur ein sehr oberflächlicher Einblick sein konnte. Diese Anlage bietet innerhalb ihrer alten Mauern stillen Platz zum Ausruhen und Nachdenken. Die Anlage gehört zu Wiesbaden und liegt südlich von Erbenheim. Es handelt sich um eine Anlage, die u.U. mit dem fuldischen „Grümel“ verglichen werden könnte. Gastronomie, Ausbildung von Jugendlichen in landwirtschaftlicher Produktion, Handwerk jeder Art, Le-

bensmittelhandel sind dort angesiedelt im Rahmen eines sozialen Projekts. Die Anlage ist mehrere hundert Jahre alt und diente früher der Feldwirtschaft. Heute sind da auch Tierwirtschaft und Verarbeitung der Produkte, insbesondere Milchprodukte angesiedelt. Um dorthin zu gelangen, passiert man mit dem Fahrzeug unmittlerbar das heute noch vorhandene und belebte Gelände des US-amerikanischen Militärflugplatzes Erbenheim. Zwei Welten stoßen da noch aufeinander. Schließlich sammelten wir uns im Restaurant, um das Abendessen mit Weinverkostung zu genießen.



Nach einem harmonischen gemeinsamen Abend in den Gasträumen von Mechthildshausen machte sich die Truppe im Sonnenuntergang dann wieder mit dem Bus auf den Heimweg, um gegen 21.30 Uhr dann wieder in Fulda anzukommen.

Barbara Hermann

Impressionen vom Reblütenfest am 9. Juni



Das Etikett des „Frauenberger 2017“,
kreiert wie immer von Heribert Burkert



Richard Hartmann, der „alte“
und Ralf Liebau der „neue“
Kapitelälteste umrahmen
Odile Wind, die „Seele“ des
Menuett-Ensembles



Super Stimmung bei
den Gästen



Fotos mit freundlicher
Genehmigung von
Medienkontor Hessen,
Osthessen-News



Treffen der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften in Fulda

Nach fast 2 Jahren Vorbereitung fand Mitte Juni das alle 2 Jahre stattfindende Treffen der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW) in Fulda statt. Fast 200 Weinfreunde aus dem gesamten Bundesgebiet, der Schweiz und Österreich trafen sich vom 15.-17. Juni zu verschiedenen Veranstaltungen rund um das Thema Wein.

rahmt wurde das Ereignis durch die Fuldaer Stadtmusikanten. Bürgermeister Dag Wehner begrüßte die Gäste und wies in seinem Grußwort der Stadt auf die Geschichte des Klosters Fulda und die weit verbreiteten Verbindungen bzgl. Fuldaer Wein in Europa hin. Günther Elm moderierte und stellte in origineller Weise die Fuldaer Region vor.



Am Freitagabend stand die Auftaktveranstaltung in der Mensa der Hochschule unter dem Motto „Come Together“. In erster Linie ging es um das Kennenlernen und Wiedertreffen aller Teilnehmer rund um das Weinbüffet, wo 90 edle und seltene Weine gemeinsam verkostet wurden. Um-

Der Samstag stand ganz im Zeichen der Delegiertenkonferenz mit Vorstandsbericht und -wahlen. Nach 16 Jahren wurde der bisherige GDW Vorsitzende Wolfgang Narjes zum Ehrenvorsitzenden ernannt. Die Geschicke des Vereins werden ab 2018 von Oliver Stieß geleitet.

Im wissenschaftlichen Teil stellte Louisa Page die Forschungen der Hochschule Fulda unter das Thema: „Weinsensorik“. Ein Pairing – eine Vergleichsprobe von Kuchen und speziellen Weinen ließ dies praktisch erfahren.

Parallel zur Delegiertenkonferenz boten sich Möglichkeiten, die Barockstadt und ihre Geheimnisse unter fachkundiger Führung zu entdecken.

Die abendliche Gala im Esperanto wurde musikalisch untermalt von „The Cocks“ und dem Menuett Ensemble. Hermann Diel (HR) als Moderator zeigte in diversen Gesprächsrunden mit den Festgästen MdB Michael Brand (CDU), Jürgen Lenders (FDP) und MdL Markus Meysner (CDU) sowie die Rheingauer Weinkönigin Sonja Schmidt und der Präsident des Deutschen Weinbauverbands Klaus Schneider sehr eindrücklich, dass Fulda & Wein schon sehr lange

zusammengehören. Kulturamtsleiter Dr. Thomas Heiler zeigte Möglichkeiten und Grenzen der genauen historischen Dokumentation auf.

Den Abschluss bildete am Sonntag ein Festgottesdienst im Kloster Frauenberg unter Leitung von Prof. Dr. Richard Hartmann, dem ehemaligen



Rainer Kuhnert (links), unser Chronikus, übergibt den Thyrsosstab an den Ordensmeister der Ersten Badi-schen Weinbruderschaft zu Meersburg, Peter Eitze.

Kapitelältesten des Weinhistorischen Konvents Fulda, mit einem anschließenden Empfang im Garten der Weingeschichte.

Die Resonanz vieler Gäste, die Fulda neu kennenlernten, war außerordentlich positiv. Zugleich sind die Fuldaer schon neugierig aufs nächste Treffen 2020 in Konstanz.

Das Symbol der Gemeinschaft der Weinbruderschaften, der „Thyrsos-Stab“, das

Zepter des Weingottes Dionysos, ist mittlerweile auf dem Weg an den Bodensee.



„Come together“ am Freitagabend in der Mensa der Hochschule Fulda



Galaabend im Esperanto!
Mit am Ehrentisch die
Rheingauer Weinkönigin



Ausklang am Sonntag im
Weinberg



Veranstaltungen im 2. Halbjahr 2018

Fr. 20.07., 19.00 Uhr	Weinforum „Wein trifft Schokolade“
Fr. 10.08., 19.00 Uhr	Stammtisch im Weinhaus, Kanalstraße
Sa. 11.08., 14.00 Uhr	Wäck, Woarscht on Wie (WWW)
So. 12.08., 15.00 Uhr	Tag der offenen Gärten „Pre-Tasting“ Weinfest
Sa. 18.08., 19.00 Uhr	Champagner-Forum
Sa. 01.09., 18.30 Uhr	Großer Konventstag im Refektorium Kloster Frauenberg
Sa. 08.09., 14.00 Uhr	Wäck, Woarscht on Wie / Spätlesetag
Fr. 14.09., 19.00 Uhr	Stammtisch im Weinhaus, Kanalstraße
Fr. 21.09., 19.00 Uhr	Weinforum „Reise von Rom nach Fulda“
Fr. 12.10., 19.00 Uhr	Stammtisch im Weinhaus, Kanalstraße
Fr. 19.10., 19.00 Uhr	Weinforum mit Richard Hartmann
Fr. 16.11., 19.00 Uhr	Stammtisch im Weinhaus, Kanalstraße
Sa. 24.11., 18.30 Uhr	Sternendinner
Fr. 14.12., 19.00 Uhr	Stammtisch im Weinhaus, Kanalstraße
Sa. 15.12., 19.00 Uhr	Glühweinforum

Highlights 2019

Stadtjubiläum Fulda—der Weinkonvent beteiligt sich mit verschiedenen Veranstaltungen unter anderem wird der **30. Geburtstag des Konvents** gefeiert werden.

26.-28.4. 2019 Jahresfahrt an den **Bodensee**

Impressum:

Weinhistorischer Konvent Fulda e.V., Ralf Liebau, Sturmstr. 8, 36037 Fulda,
0661 25096300, liebau@weinhistorischer-konvent.de