

Ausgabe 71



Frühjahr 2019

KURIER

des Weinhistorischen Konvents Fulda e.V.





Liebe Mitglieder, Rebpaten und Weinfreunde!

Die Zeit rast dahin, wir haben schon wieder Mai, und das, was uns in 2018 als hochbrisant und unlösbares Problem erschien, wird jetzt zu einer mächtigen, aber überschaubaren Herausforderung für 2019 und 2020, bei der wir auf alle denkbare Unterstützung und tätige Hilfe unserer Mitglieder und Freunde angewiesen sind.

Den alten Weinberg haben wir, trotz aller rechtlichen Unsicherheiten, fach- und gerade noch termingerecht vorsorglich geschnitten, damit die Rebstöcke „zivilisiert“ ihren Dienst tun können. Die WWW's sind auf der Affengalerie gesichert, die Weinforen finden vorläufig im schönen „Cafe Palais“ statt. Daher werden alle Veranstaltungen wie gewohnt stattfinden, lediglich an einem anderen Ort.

Wir arbeiten an einem neuen Weinberg am Frauenberg, hier wird gerade viel bewegt. Bauantrag, Pflanzrecht, Kontakt mit dem Weinbauamt, Gestaltung des neuen Areals, neue Rebstöcke, neue Drahttrahmenanlage, Hüttenversetzung, das sind die Themen, die uns als Kapitel derzeit auf Trapp halten. Das machen wir, um unserer aller Zielsetzung treu zu bleiben: Fulda soll eine Weinkultur- und Weingeschichts-Stätte bleiben, die historischen Vorgaben sind Große.

Wir freuen uns auf ein frohes, erfolgreiches Miteinander mit vielen schönen und auch zielgerichteten gemeinsamen Aktivitäten.

Eure Kanzlerin

Barbara Hermann

Aktuelles aus dem Weinkonvent



Mitgliederversammlung 2019

Die diesjährige Mitgliederversammlung fand am 16. März im Auditorium Maximum der Theologischen Fakultät Fulda statt und war mit 49 Teilnehmern gut gefüllt. Der Kapitelälteste Ralf Liebau begrüßte alle Anwesenden und begann nach der Feststellung der Beschlussfähigkeit der Mitgliederversammlung mit dem Jahresbericht des Vorstandes. Seit dem letzten Jahr hat der Verein eine neue Webseite in die auch das Thema DSGVO integriert wurde. In der Weinbergs Hütte war eine neue Kühlung notwendig. Es wurden wieder diverse Weinforen und Sonderveranstaltungen angeboten und der Große Konventstag fand dieses Mal im Kloster Frauenberg statt. Die alle 2 Jahre stattfindende Veranstaltung der Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften (GDW) fand diesmal vom 15.-17. Juni in Fulda unter Mithilfe vieler Helfer statt. Ab Mitte des Jahres stand dann die Zukunft des Weinbergs zur Diskussion, wofür auch eine außerordentliche Mitgliederversammlung in der Grillenburg stattfand. Das Thema „Zukunft Weinberg“ war immer wie-

der Schwerpunkt Thema in den Kapitelsitzungen über das Jahr. Das letzte Wäck, Woarscht on Wie fand dann im September unter riesigem Publikums- und Medienecho statt.

Die ersten Gespräche starteten dann mit der Familie Walther, um Klarheit über das weitere Vorgehen zu bekommen. Die Suche nach einer Lösung für einen neuen Weinberg wurde gestartet. Für die Weinforen hat die Stadt Fulda uns für dieses Jahr dankenswerter Weise angeboten, diese im ehemaligen Café Palais durchzuführen. Die WWW Veranstaltungen werden künftig auf der „Affengalerie“, einem erhöhten Teil des Schlossgartens mit Blick auf die Domfassade, stattfinden. So ist es abzusehen, dass für alle Veranstaltungen neue Abläufe gefunden werden müssen.

Für die damit verbundenen vielen Themen und anfallenden Aufgaben bat der Vorsitzende um Mithilfe durch die Mitglieder. Dazu ist geplant, einen Beirat im Rahmen einer neuen Geschäftsordnung zu gründen, um Arbeiten und Themen abzu-

decken, sowie die Möglichkeit von verantwortlicher Zuarbeit für das Kapitel sicher zu stellen und um Arbeiten/ Themen mit zu übernehmen.

Die 2. Vorsitzende und Schatzmeisterin, Barbara Hermann, berichtete

von einer gesunden Kassenlage. Kassensprüfer Jürgen Kühdorf bescheinigte ihr eine vorbildliche Kassenführung.

Rainer Kuhnert

Die Mitglieder des Kapitels nach der Wahl im März 2019

Ralf Liebau (1)	Kapitelältester
Barbara Hermann (7)	Kanzlerin und Schatzmeisterin
Thorsten Simon (4)	Kellermeister
Rita Lehmkuhl (5)	Vorstand für besondere Aufgaben
Winfried Hahner (6)	Sekretariat Meldewesen, Schriftverkehr
Rainer Kuhnert (2)	Chronikus
Odile Wind (3)	Menuettensemble
Manfred Zimmermann (8)	Sekretarius/Protokollführung



Sachstand Weinberg April 2019

Kurz vor Ablauf der Pachtvertragsdauer zum 31.12.2018 fand ein Gespräch mit den Eheleuten Walther und deren Rechtsanwalt statt, in dem die Sachlage der Beendigung besprochen wurde.

Der WHK hat seine Position, dass nach Auffassung des WHK die Kündigung nicht zulässig sei und er gerne im Weinberg weiter arbeiten würde, klar bekundet und dabei auch konstruktive Vorschläge unterbreitet, wie eine solchen Zusammenarbeit aussehen könnte.

Die Position von Frau Walther war klar auf Ende der Zusammenarbeit ausgerichtet. Eine Duldung der weiteren Nutzung durch den WHK bis zur finalen Räumung des Weinberges wurde für die Zeit bis Ende 2019 in Aussicht gestellt. Für Frau Walther war es jedoch keine Option, jedwede weitere Veranstaltungen des WHK im Weinberg zu dulden.

Im Gespräch offenbarten sich Fragen zu Rebstücken, Besonderheiten beim Pflanzrecht, die kurzfristig nicht zu klären waren. Daher wurde eine Fortsetzung des Gesprächs zur Klärung der offenen Themen für Mitte Februar 2019 vereinbart. Es sollte eine einvernehmliche Lösung zum weiteren Verlauf der Zusammenarbeit gefunden werden.

Zu diesem Gespräch kam es jedoch nicht. Es gab Koordinationsprobleme. Stattdessen wurde die Kommunikation auf eine Verhandlung zwischen den Anwälten konzentriert.

Ein Entwurf des Rechtsanwaltes von Frau Walther zur Beendigung der Zusammenarbeit wurde von unserer Seite abgelehnt. Es kam zu einer Telefonkonferenz im Februar 2019 unter den Rechtsanwälten, in der die Punkte diskutiert und besprochen worden sind. Wir haben daraufhin Ende Februar 2019 einen neuen Vertragsentwurf unterbreitet. Bis heute kam es zu keiner Reaktion auf diesen Entwurf. Insbesondere ist darin geregelt unter welchen Bedingungen (Entschädigung) Frau Walther die im Eigentum des WHK stehenden Rebstöcke bei Beendigung des Pachtvertrags übernehmen kann. Da zwischenzeitlich die Zeit für den anstehenden Rebschnitt auslief, ohne dass eine Entscheidung von Frau Walther getroffen wurde, wurde dieser durch Mitglieder des WHK Mitte März 2019 vorsorglich ausgeführt.

Bettina Hermann

Festakt zum 30. Geburtstag



Odile Wind, die auch durch das Abendprogramm führte, und Ralf Liebau, der Kapitelälteste, begrüßten die Festgemeinde im Grünen Saal des Fuldaer Stadtschlusses. Gebannt lauschen die Gäste dem Festredner, Dr. Thomas Heiler, Stadtarchivar Fulda. Er berichtete vom Weinanbau seit dem 8. Jahrhundert in Fulda und Fuldas Weintraditionen.



Grußworte und Erinnerungen an 30 Jahre Weinhistorischer Konvent Fulda e.V.



Altoberbürgermeister der
Stadt Fulda Dr. Wolfgang
Hamberger



Der amtierende Oberbürger-
meister der Stadt Fulda
Dr. Heiko Wingefeld



Gründungsmitglied
Michael Breuer

Langjährige Mitglieder im Weinkon-
vent und Menuettensembel, Ehe-
paar Erika und Hermann Langham-
mer



Get Together und gute Gespräche beim Geburtstagsempfang





Berichte von Weinforen

Natürlich fördern wir als Weinkonvent die deutschen Weine. Und

Weine des Ostens— Neugierde über die Grenzen hinweg Welche Weine sind interessant?

selbstverständlich ist beim Weingenuss in unserer Umgebung auch Spanien, Italien und Frankreich. Auch überregionale Weine aus Südafrika, Australien, auch Kalifornien stehen bei etlichen auf der Genussliste. Aber der Osten?

Nicht selten sind es Reisen, die den Horizont auch in Sachen Wein erweitern. Besonders Georgien und jetzt neu Rumänien kam in den Blick. Und wenn da spannendes zu finden ist, suche ich für Spezialgelegenheiten weiter.

Das führte uns 12 Weinnasen zu einer besonderen „Ost-Weinprobe“. Je zwei Weine aus **Rumänien und Bulgarien** zeigen, dass nach der „Wende“, die jedoch in Sachen Wirtschaft und Antikorruption noch längst nicht abgeschlossen ist, Spitzenweine produziert werden, die bei Blindverkostungen sicher den Vergleich mit den großen Rotweinen der Welt nicht scheuen müssen. Sowohl autochthone Weine, wie die früher nur für Süßweine bekannte Schwarze Mädchentraube (Fetesacă Neagră) (Duft nach reifen Pflaumen, Brombeeren, Tannine) oder die Mel-

nik (aus einem kleinen südwestlichen Dorf Bulgariens) sind interessant, wie

internationale Reben wie Merlot und Cabernet Sauvignon.

In der **Türkei** erwarten viele – aufgrund der muslimischen Prägung – gar keine Weine. Aber wir irren. Wenigstens einen Wein hatten wir auch in der Probe – und in Mediterran Delikate am Gemüsemarkt, können noch mehr probiert werden.

Georgien ist für uns ganz selten im Blick, dabei haben wir im fruchtbaren Halbmond eine der ältesten Weinkulturen (über 8000 Jahre) und wiederum tolle, autochthone Sorten (Saperavi Kisi, Mtsvane, Rkatsiteli – für uns Zungenbrecher). Interessant ist, dass in den vergangenen Jahren eine dort typische Ausbaumart, nämlich das Keltern in in der Erde eingegrabenen Tongebinden (bis 2000 l) und dort auch mit dem Weißwein praktiziert – luftdicht mit den Rappen vergoren, bei uns in Mode kommt. Was dort als Quevri bekannt ist heißt dann bei uns Orange-Wein. Dass degustatorisch die Meinungen auseinandergehen, wundert nicht. Eins ist sicher: Es ist eine andere Art sensorischer Erlebnisse, bei der sich zwar a) die Kunst der Winzer zeigen

muss, aber b) auch jeder Genießer hier entscheiden muss, ob ihn diese Art der Weine anspricht. Leichter ist da für uns der Zugang zu den Rotweinen als der zu den hochinteressanten aber doch fremden Weißen... Ein Geschmackserlebnis besonderer

Art erlebten die 12 Gäste. Horizontweiterung war es auf jeden Fall. Und einige zeigten auch Interesse an den Lieferadressen in Deutschland: Internet machts möglich.

Richard Hartmann



Den Start zum Abend zelebriert ein Black Velvet Cocktail, gereicht zur Gänseleberpastete. Odile erläutert zunächst einige grundlegende Fakten zum Phänomen Champagner, der in 191 Ländern verkostet wird. Der Kostenrahmen dieses Luxusgetränks ist bedingt durch die Tatsache, dass in der Champagne ein Kilo Trauben bis zu 7 € kostet und nicht wie in anderen Weinbauregionen 30 Cent. Besonderheit ist, dass in den USA, in Japan und zunehmend auch im deutschen Sprachraum Champagner gerne in der Rosé-Variante getrunken wird.

Es ist zulässig, diese Rosé-Champagner durch Zugabe von Rotwein oder vergorenem Holundersaft einzufärben.

Champagnerforum im Weinberg



In der Abfolge der Champagner-Sorten im Laufe des genussvollen Abends verdeutlichte Odile Wild für die Teilnehmer gut nachvollziehbar die beiden geschmacklichen Stilrichtungen a) „fruchtig, säurereich, fülliger“ und b) „kraftvoll, mit weichen Tanninen und eher ins Orange gehender Farbe“.

Mithin war insgesamt dieses Champagnerforum für alle Teilnehmer hilfreich bei dem Bemühen, den Champagner als ästhetisches Phänomen zu begreifen.

Fazit: Man kann heute auch beim Discounter qualitativ gute Champagner erwerben, insbesondere Rosé-Champagner sind richtig lecker.

*Odile Wind und
Prof. Dr. Bernd Haubitz*



Dieser Termin brachte schon mal die richtigen Voraussetzungen für ein Glühweinforum mit sich. Es war klir-

rend kalt, da ist ein Glühwein doch was Feines. So fanden sich an diesem Abend bei Dunkelheit und Feuerpf mit Feuerzangenbowle und anderen heißen Köstlichkeiten Weinfreunde am alten Weinberg ein, um sich die Seele wärmen zu lassen.

Ein Novum als Überraschung von Ute Straub war der heiße Hugo, den man eigentlich eher von heißen Sommertagen her kennt und schätzt.

Auch neu war, dass die Presse anwesend war, die sich regelmäßig nach dem Stand der Weinbergverhandlungen erkundigt. Dieses Glühweinforum war voraussichtlich die aller-

15. Dezember - Glühweinforum im Weinberg

letzte Veranstaltung im alten Weinberg. Der Jahreswechsel stand kurz bevor und wir wussten noch

nicht, was am 31.12. weiter auf uns zukommen würde.

Auch eine Überraschung war der Besuch der Maharani Odile XXIII vom Ostend, unsere Leiterin des Menuettensembles, die es sich nicht nehmen ließ, den Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Glühweinforums mit ihrem Team in vollem Ornat die Aufwartung zu machen.

Die Kälte arbeitete sich im Laufe des Abends so allmählich durch die Knochen der Anwesenden, so dass gegen 22 Uhr der Abend dann sein Ende nahm.

Barbara Hermann



23. März 2019 Unser letzter Rebschnitt im Weinberg



Veranstaltungen Mai—Dezember 2019



11.05.2019	14-20 Uhr	" Wäck, Woarscht on Wie "
17.05.2019	19 Uhr	Weinforum (Reise nach Rom)
08.06.2019	14-20 Uhr	Wäck, Woarscht on Wie " (Rebblütenfest)
21.06.2019	19 Uhr	Weinforum (PIWIs - Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten)
27.-30.6.2019		Stadtbiläum (Stand im Schlossgarten)
13.07.2019	14-20 Uhr	" Wäck, Woarscht on Wie "
19.07.2019	19 Uhr	Weinforum
17.08.2019	14-20 Uhr	" Wäck, Woarscht on Wie "
21.09.2019	14-20 Uhr	" Wäck, Woarscht on Wie "
28.09.2019	18:30 Uhr	Großer Konventstag
18.10.2019	19 Uhr	Weinforum
16.11.2019	18.30 Uhr	Sternendinner
14.12.2019		Glühweinforum

Da wir uns mit den neuen Veranstaltungsorten noch in der Probephase befinden, sind kurzfristige Änderungen möglich. Bitte Homepage beachten!

- ➔ Die Weinforen finden bis auf Weiteres im ehemaligen „Café Palais“ statt (neben der Touristinformation), Bonifatiusplatz 1, Fulda.
- ➔ "**Wäck, Woarscht on Wie**" wird auf der Affengalerie— Stadtschlosseite zum Schlosspark hin—stattfinden.

Stammtisch am 1. Freitag jeden Monats um 19 Uhr im ehemaligen Café Palais (neben der Touristinformation) Bonifatiusplatz 1, Fulda. Damit einigermaßen geplant werden kann, - es gibt Wein aus unserem Keller—bitte anmelden: Erika Langhammer Tel: 0661/41609 oder anmeldung@weinhistorischer-konvent.de.



Impressum: Weinhistorischer Konvent Fulda e. V.

Kontakt: Sturmiusstr. 8, 36037 Fulda, Tel. 0661 25096300
 Kapitelältester: Ralf Liebau; liebau@weinhistorischer-konvent.de
www.weinhistorischer-konvent.de