

Ausgabe 72



Sommer 2019

KURIER

des Weinhistorischen Konvents Fulda e.V.



Unser letzter (?) Jahrgang
FRAUENBERGER...

Aktuelles aus dem Weinkonvent

*Liebe Mitglieder und Rebpaten!
Liebe Freunde des Weinhistorischen
Konvents!*

*Wir kämpfen immer noch an der
Front Walther, final ist nichts geklärt,
wir gehen davon aus, dass wir die
Rebstöcke dieses Jahr abernten kö-
nnen, ohne dass es mit Walthers zu
einer Auseinandersetzung kommt.*

*Familie Walther hat sich seit Mai
nicht mehr gerührt, wobei jedoch der
Anwalt uns vor Kurzem versichert
hat, dass die Verhandlungen mit
Walthers noch nicht eingestellt sind.*

*Der neue Weinberg ist in Arbeit, ei-
nen Bauantrag und Antrag auf Verle-
gung des Weinbergs zum neuen Areal,
ebenfalls am Frauenberg, ist bei
der Stadt gestellt und wird gerade
bearbeitet.*

*Das Weinbauamt hat das neue Areal
für geeignet erklärt, ein Vertreter des
Weinbauamts hatte eine Inaugen-
scheinnahme im Juni vorgenommen.
Bodenproben sind in Arbeit.*

*Eine Firma steht bereit, die Hütte ab-
zubauen und am neuen Ort wieder
aufzubauen, da wir diese, falls nicht
von Walthers finanziell ersetzt, nicht
mit einem Investment von über 100
T€ einfach so verschenken können.*

*Wir stehen in Verbindung mit der
Handwerkskammer, dass die Klasse
der Auszubildenden anstelle eines
Projekts auf der Lehrbaustelle unsere
Hütte abzubauen hilft. Wenn das
klappt, entfallen viele der von uns
nötigen Hilfs- bzw. Zuarbeiten beim
Abbau bzw. Wiederaufbau. Das wäre
eine Erleichterung für uns und unsere
Mitglieder.*

*Ein Rebpaten hat sich bereit erklärt,
mit einem entsprechenden Fahrzeug
die Terrassen im neuen Weinberg
anzulegen, also das Erdreich zurecht
zu planieren.*

*Wir wollen zweijährige Rebstöcke
erwerben, die dann nur eine kurze
Zeit vor Ort weiter anwachsen müs-
sen, bevor sie wieder Früchte tragen.
Die Übergangszeit soll so kurz wie
möglich gehalten werden, damit es
keine Ausfälle für die Rebpaten gibt.*

*Einen Ansprechpartner für die Besei-
tigung der alten Rebstöcke haben wir
auch bereits, wenn alles klappt, wer-
den die alten Rebstöcke ebenfalls mit
einem entsprechenden Bagger in
einer Tiefe von 40 cm aus dem Ge-
lände ausgebracht. Das hat wein-
rechtliche Hintergründe.*

Wir haften für den Ausbruch der Reblaus, falls da was passiert. Das gilt es zu verhindern.

Die Drahtrahmenanlage wird wohl nicht vom alten auf den neuen Platz versetzbar sein. Sie ist zwar so, wie sie heute da steht, in einem guten Zustand, aber ob ihr ein Versetzmanöver gut tut, wird sich zeigen. Wir gehen davon aus, dass eine neue Drahtrahmenanlage installiert werden muss.

Es ist als gut erkennbar, dass viel Arbeit ansteht, und auch hohe finanzielle Aufwendungen auf uns zukommen. Wir haben gespart, und einiges an Finanzen auf dem Konto. Die Holzfirma, die die Hütte versetzt, hat uns Ratenzahlung zugesagt.

Vieles muss aber auch sofort bezahlt werden.

Sollen wir wieder einen Kredit aufnehmen? Dieser muss dann getilgt werden durch die Leistungen derjenigen Freunde, die sich an den WWW, wo das nötige Geld verdient wird, als Helfer beteiligen. Geldleistungen können hier statt tätiger Mithilfe auch sehr hilfreich sein.

Wir stellen anheim, dass wir durch einen hiermit vorgenommenen Spendenaufruf von Mitgliedern, Rebpaten und Freunden, ggf. auch im Sponsoring, eventuell Mittel generieren

können, die uns vor einer Darlehensaufnahme bewahren können.

Die Spenden zum „Erhalt oder der Pflege des Weinbergs“ sind steuerlich abziehbar.

Daher legen wir unserem Umfeld nahe, bei der Finanzierung dieses Projekts, egal wie es ausgeht, finanzielle Unterstützung zu leisten, indem man eine Spende auf das Weinbergskonto IBAN: DE20530501800004060479 überweist. Spendenquittungen werden dann erstellt, so wie das beim Konventsgeburtstag am 19.3. 2019 auch der Fall war. Wir bedanken uns an dieser Stelle für die dort angefallenen Spenden. Diese gehen komplett in das Investment „Weinberg“ ein. Möglich wurde das, weil Odile Wind und der Kellermeister Torsten Simon zusammen mit dem Menuettensemble die gesamten Köstlichkeiten selbst in eigener Küche produziert hatten und daher ein professioneller Caterer eingespart werden konnte. Auch hier sei noch mal ein herzlicher Dank für diesen Einsatz ausgesprochen. So konnte ein Eintrittsgeld bzw. eine Teilnahmegebühr verhindert werden.

Unsere Präsenz am Barockfestival unter der Leitung von Odile Wind und der Präsenz vom Menuettensemble konnten wir auch unter Mitwirkung einiger unerschrockener Mitglieder

einen bisher nie erreichten Umsatz aus Weinverkauf realisieren. Aus Not aufgrund der hohen Nachfrage haben wir zusätzlich zu dem WHK- Stand im Schlosspark beim Brunnen ad hoc den Pavillon auf der Affengalerie geöffnet. Das war eine der besten Entscheidungen, die wir treffen konnten.

Ich bedanke mich für das große Interesse an dem Projekt „Weinberg“ und erkenne daran, dass wir nicht alleine da stehen. Die Presse interessiert sich immer wieder sehr für den

laufenden Sachstand und ist uns gewogen. Viele Mitglieder verfolgen die Ereignisse, und von Nichtmitgliedern wird man oft wohlmeinend angesprochen.

Der Weinberg hat Zukunft in Fulda.

Herzlichst



Barbara Hermann (Kanzlerin)

EINLADUNG

„Großer Konventstag 2019“

Schloss Fasanerie (Adolphseck), Eichenzell

Samstag, 28. September 2019, 18.30 Uhr

exquisites 5-Gang Menue

dazu Weine vom Weingut Joh. Ruck, Iphofen, Franken

die Fuldaer Stadtmusikanten

unser Menuett-Ensemble

und der Spätlesereiter

Preis für Mitglieder: 79 € und für Gäste 94 €

Anmeldung bitte unter: anmeldung@weinhistorischer-konvent.de

Weinfahrt Bodensee April 2019



Der mehrtägige Ausflug des Weinhistorischen Konvents Fulda führte 2019 an den Bodensee. Unter Leitung des ehemaligen Kapitelältesten Professor Richard Hartmann wartete auf uns ein abwechslungsreiches Programm.

Mit 31 Teilnehmern begann die Reise am Freitagmorgen bei kühlem Wetter und Regen am ZOB Fulda in Richtung Bodensee. Nach einem kurzen Zwischenstopp ging es weiter nach Uhldingen-Mühlhofen, wo wir am Mittag ankamen und dort im Hotel Sternen die Zimmer bezogen.

Diesem Hotel liegt bereits eine lange Geschichte zugrunde. Die erste Erwähnung erfolgte im Jahr 1205 als kleine Kapelle mit Papiermühle, 1687 erfolgte der Umbau zu einem Kloster. Heute zeugt nur noch das Wappen des Klosters von der über 800-jährigen Vergangenheit, während dieser 1553 sogar eine „Hexe“ verbrannt wurde.

Eine Stunde später machten wir uns gleich auf den Weg zum Weingut Aufricht in Meersburg – Stetten, in toller Lage mit freiem Blick auf den Bodensee. Inhaber sind die Brüder Robert und Manfred Aufricht. Deren Motto lautet: *„Das Leben wäre arm,*

wenn man nur einen Weisswein hätte“.

In dem seit 70 Jahren bestehenden Weingut konnten wir eine Auswahl außergewöhnlicher trockener Weine probieren. Unter anderem vom 2017er Blanc de Noir über einen Weißburgunder, Grauburgunder mit 3 Lilien sowie dem Sauvignon Blanc trocken mit Holunderblüten Aroma.

Nach dieser Weinprobe ging die Fahrt weiter zum Winzerverein Hagnau.

Der Winzerverein Hagnau e.G. wurde 1881 gegründet und wird heute von rund 52 Winzerfamilien bewirtschaftet. Als der Weinpreis bis auf 15 Pfennig je Liter sank und sich die Winzer gezwungen sahen, zu diesem Spottpreis zu verkaufen, führte dies zur Gründung dieses Winzervereins.



Am frühen Abend erlebten wir dort eine Führung durch den historischen

Holzfasskeller bei anschließender Weinprobe mit Fingerfood (u.a. Geräucherte Felchen.)

Aktuell bietet das Weingut folgende Rebsortenstruktur:

40 Prozent Müller-Thurgau, 40 Prozent Blauer Spätburgunder, 9 Prozent Ruländer/Grauburgunder, 3 Prozent Weißburgunder, 2 Prozent Bacchus, 2 Prozent Kerner, je 1 Prozent Sauvignon Blanc, Auxerrois, die Pilzresistente Neuzüchtung Regent sowie verschiedene Rotweinrebsorten im Versuchsanbau.

Am Samstagmorgen, nachdem wir uns alle vom ersten Tag mit den vielen Eindrücken erholt hatten, ging es weiter zu den nächsten Programmpunkten.

Zuerst führte uns die Fahrt in das über 1200 Jahre alte Überlingen zu einer Stadtführung und einem Besuch auf dem Markt.

Erster Anlauf war der spätgotische Rathaussaal. Dieser beherbergt prachtvolle Schnitzereien von Jakob Russ; dargestellt sind u.a. die Stände des „Heiligen Römischen Reichs Deutscher Nation“, dem Überlingen als Freie Reichsstadt angehört hat. Der Ratssaal wird auch heute noch als Sitzungssaal genutzt.

Nächste Station war das Überlinger Münster. Dieses ist dem hl. Nikolaus



geweiht, dem Patron der Seeleute, Fischer, Kaufleute, Pilger und Reisenden.

Weiter ging es an die Grenze Baden-Württembergs nach Nonnenhorn, um dem Weingut Eugen Schmidt am Bodensee einen Kurzbesuch inklusive Weinprobe abzustatten.

Als Winzer vom Nahetal hat ihn die Liebe in dieses gottgegebene Paradies gezogen. Auch wenn die ersten Schritte des Weinbaus mühsam waren, konnte er sich den Traum vom eigenen Weingut erfüllen. Der Neubau des Weinguts 2014, der gleichermaßen der Weinproduktion, der



Obsternte und der Gastronomie dient, erinnert mit der außergewöhnlichen Architektur an alpenländische Bauernhäuser mit großen Dachüberständen. Für diese Gestaltung wurde das Weingut damals zu den 10 schönsten und besten Weingütern weltweit gewählt.



Zur Weinprobe gab es 3 Weine die einen guten Querschnitt zeigten: einen 2018er Weißburgunder, elegant und mineralisch; dann einen 2017er Cuvee Rose, ein guter Sommerwein und zum Schluss den 2017er Cuvee Rot aus Zweigelt und Spätburgunder. Die Piktogramme der Flaschenetiketten zeigen übrigens den Jahreskreislauf des Winzers (von links nach rechts):

-Pflanzen der Rebe, -Boden bearbeiten, -Rebschnitt, -Winzer mit Tracht, -Arbeit im Weinberg, -Weinlese, -Einfahren der Ernte, -Kellern, -Trinken.

Danach erreichten wir am Nachmittag Nonnenhorn, wo die Vorbereitungen zum Schäfflertanz für den nächsten Tag mit einer Generalprobe begannen. Hier konnten wir das nur alle sieben Jahre stattfindende Brauchtum des Schäfflertanzes erleben. Der ursprünglich aus München stammende Tanz geht auf das Pestjahr 1517 zurück. In besagtem Jahr waren es die Schäffler (Fassmacher), die nach siebenjähriger Pestepidemie mit ihrem Tanz wieder Freude in die Stadt brachten. Der Tanz wird auf einer kleinen Bühne im See aufgeführt, und konnte 1963 sogar auf dem damals zugefrorenen Bodensee stattfinden.



Leider wurde die Generalprobe von einem heftigen Regen beeinträchtigt und wir flüchteten uns zu einem trockenen Unterstand.



Danach erlebten wir einen schönen Abend um 18:00 Uhr im Hotel Restaurant Torkel in Nonnenhorn, wo bereits feine Tropfen und ein 3 gängiges Festmenü auf uns warteten. Das Menü enthielt sehr gute regionale Weine und Speisen.

Nach diesem Tag mit dem wundervollen Ausklang fuhren wir zurück zu unserem Hotel.

Am letzten Tag, dem Sonntag, ging es nach dem Frühstück direkt nach Meersburg, zu einer für 10 Uhr geplanten Weinprobe im dortigen Staatsweingut. Wir erfuhren unter fachkundiger Führung, dass die größten Weintanks bis zu 25.000 Liter fassen und auch welches der wichtigste Weißwein für den Bodensee ist: der Müller Thurgau.



Probieren konnten wir den 2017er Lerchenberger Müller Thurgau und den 2017er Meerseburger Bengel, einen Spätburgunder. Ein letztes gemeinsames Mittagessen a la Carte in

der Guttschänke, neben dem Staatsweingut gelegen, und weiter ging es zum Bus zur Heimfahrt.

Auf dem Heimweg ging es noch nach Ellwangen zur Heilig-Geist-Kirche. Dort schauten wir uns die Fenster des Künstler-Pfarrers Sieger Köder in der 1974/1975 erbauten Kirche an. Diese ist dem Hl. Geist geweiht und ihm hat der Künstler seine Kirchenfenster gewidmet, welche schon weit hinaus bekannt wurden. Die acht Fenster an der Nordwand der Kirche haben die Geschichte des Hl. Geist zum Thema, das Wirken des Gottesgeistes zwischen Schöpfung und Vollendung.

Dann ging es weiter von Ellwangen zurück nach Fulda, wo wir gegen 20 Uhr wohlbehalten ankamen

Wir danken dem Busfahrer für die gute Fahrt und freuen uns über sein Lob, dass er noch keine Reisegruppe hatte wie die unsrige, bei der es keine Komplikationen mit dem anfahren der diversen Ziele gab.

Damit auch ein Lob an Professor Richard Hartmann, der sich wieder als ein kompetenter und gut vorbereiteter Reiseführer erwies.

Text und Bilder Rainer Kuhnert

Bericht vom Mittsommernachtsforum



Erstmals wieder seit langem wurde eine alte Tradition des WHK wiederbelebt, das Mittsommernachtsforum, das Weinforum am Abend des längsten Tags im Jahr. Die Frage, wo das Forum stattfinden könne, war eine Große. Nach unseren Wünschen sollte sie im Freien und im Grünen stattfinden, was im Café Palais nicht möglich

gewesen wäre. Die Wetterfrage beschäftigte uns auch die ganze Woche und mit großer Freude beobachteten wir im Verlauf der Wo-

che, dass die Regenwahrscheinlichkeit in der Vorhersage für Freitag von 50% auf 20 % gesunken war. Am Abend war sie dann erfreulicherweise bei null angekommen. Ein wunderschöner Abend erwartete uns. In der Begrüßung wurde von der Kanzlerin die Herkunft des Phänomens „Mittsommernacht“ beleuchtet. Seine Heimat findet das Fest vorwiegend im Norden Europas, wo in dieser Zeit zu keiner Stunde Dunkelheit einkehrt. In Norwegen, Schweden, Dänemark,

Litauen usw. werden dazu uralte Bräuche aus heidnischer Zeit gepflegt. Aber auch in anderen Ländern findet man Traditionen zum längsten Tag im Jahr. Nach der Christianisierung versuchte die Kirche, die heidnische Sonnenwend- Tradition abzuschaffen. Da alle Versuche scheiterten, legte die Kirche schließlich im 5.

21.Juni 2019 auf der Affengalerie



Jahrhundert den Gedenktag für Johannes den Täufer auf den 24. Juni und übernahm zahlreiche Bräuche. Zu den Bräuchen zählte in der Jo-

hannisnacht der Tanz um das Johannisfeuer. Das Johannis- oder Würzfeuer steht in einem Zusammenhang mit der Symbolik von Feuer und Sonne wie auch der Sonnenwende. Deshalb wird das Feuer selbst ebenso als Sonnenfeuer bzw. Sonnwendfeuer bezeichnet. Es ist ein seit dem 12. Jahrhundert erstmals, seit dem 14. Jahrhundert dann häufig belegter Brauch. Das Feuer wird meist in der Nacht vor dem Johannistag angezündet. Vor allem auf Bergen ist es ein

altes Symbol für die Sonne und damit für Christus. Auch Johannes selbst hat mit Feuer zu tun, denn er gilt nach dem Propheten Maleachi als der Vorläufer Jesu (Mal 3,1–2 EU). Johannes sagte, dass Christus mit „Feuer und mit Geist“ taufen werde (Mt 3,11 EU). Die Höhen- oder Bergsymbolik befindet sich im sogenannten Lobgesang des Zacharias, des Vaters von Johannes (Lk 1,76–78 EU). Eine Art Johannisfeuer zu entzünden, wäre die Krönung für den

Abend gewesen, aber so etwas ist auf der Affengalerie sicherlich nicht praktikabel und erlaubt, im Weinberg können wir das später dann mal praktizieren. Das Thema des Abends war, im Rahmen einer Blindverkostung Rebsorten paarweise zu verkosten und zu erschme-

cken, um was für eine Rebsorte es sich handelt. Dazu wurden kleine Speisen gereicht. Bettina Hermann gestaltete für den Abend eine Tafel, die den Sommerabend betonen sollte. Über einer leuchtend gelben Tischdecke lagen dunkelblaue Bahnen mit Sternen verziert, dazu aus dunklen Tüllen gebauschte mit Sommerblumen und Efeu bestückten Wolken in der Mitte der Tafel. Kajo Hass

gab den Mundschenk und wirkte bei der Erklärung der Weine mit. Kajo Hass und Winfried Hahner hatten dann gemeinsam die verantwortungsvolle Aufgabe, die Weine aus verdeckten Flaschen auszuschenken. Die Weinpaare waren so gewählt, dass je Rebsorte ein typischer und ein eher untypischer Vertreter einander gegenüber stand. Das führte bei den Teilnehmern so hin und wieder zu Fragezeichen auf der Stirn. Nach einem Cremant aus der Bourgogne,

der noch offen zur Begrüßung getrunken werden durfte, begann die verdeckte Probe. Eingangs galt es prickelnde Geschwister zu beurteilen. Ein Champagner aus Reims, Lionel Derens,

stand einem Riesling Sekt aus dem Rheingau – Fürstliche Residenz gegenüber. Hierzu wurde frische Erdbeeren, Baguette mit Kalbsleber und Forellencaviar gereicht. Als nächstes Pärchen wurden zwei Silvaner von renommierten Weingütern vorgestellt. Von beiden Weingütern wurden Spitzenweine verkostet, Glaser Himmelstoß, Silvaner trocken aus 2015 Detelbacher Berg Rondell VDP erste



Lage stellte sich Weingut Lange von Schloss Saaleck, Silvaner S trocken, Steillage Tonneau 500 aus 2017 entgegen. Tonneau 500 bedeutet, dass der Wein in einem 500 Liter fassenden Eichefass einige Zeit gelagert worden war. Dies führte zu einem Schmelz, der dem einen oder anderen Kenner den Verdacht aufkommen ließ, es könnte sich um einen Chardonnay handeln. Diese Verkostung wurde von Lauchquiche begleitet. Nun kam die Rebsorte Sauvignon

Blanc zum Einsatz. Weingut Engelstedt Rheinhessen 2008 als Vertreter mit einer typischen Stachelbeernote traf auf Oberkirchner Qualitätswein 2018 Vinum Nobile. Ein Erlebnis, 10 Jahre dazwischen, geschmacklich nahe beieinander. Eine beeindruckende Erfahrung.

Begleitet wurden diese Tropfen von Lachs und Garnele auf Kartoffelpuffer. Im Anschluss wurde Chardonnay präsentiert, begleitet von asiatischen Hackbällchen im Römertopf. Ein Oberkirchner aus dem Barriquefass 2018 traf auf Kruger Rumpf 2006 Trocken aus unserem Weinkeller. Auch hier ist der Altersunterschied mit 12 Jahren drastisch, aber auch hier durfte man wieder erleben, was

ein guter Wein ist. Der 2006er stand geschmacklich und in seiner Frische dem 2018er Oberkirchner in nichts nach, ganz im Gegenteil. Im nächsten Schritt kam Grauburgunder zur Verkostung. Weingut Bungert-Mauer, das mit seinem schmelzigen Grauburgunder aus dem Barriquefass als Träger des Bundesehrenpreises auf Platz 38 der 100 besten Winzer in Deutschland angesiedelt ist, traf auf einen Grauburgunder aus Oberkirchen. Der Preisträger war aus 2015



während der Oberkirchner wieder ein frischer Wein aus dem Jahre 2018 war. Auch diese Gegenüberstellung war ein Erlebnis. Hierzu wurden diverse Käse (St. Alban, Ziegenkäse, Blauschimmel-

käse, u.a.) gereicht. Nun näherte sich die Verkostung mit der Gegenüberstellung von lieblichen Weinen Ihrem Höhepunkt. Unserem Weinkeller hatten wir Riesling Auslese 2010 Wegmüller von 4 Morgen mit seinem Gegenüber, einer Beerenauslese von Weingut Pfaffmann aus Walsheim aus dem Jahre 2009 entnommen. Hierzu wurde ein im Weinkonvent lange gehütetes Rezept von Marlies

Henkel bemüht, ein Mandelkuchen. In diesem Pairing versuchte man nicht mehr, herauszufinden, was man da wohl im Glase hatte, die Teilnehmer genossen einfach nur noch die wundervolle Süße der Weine gepaart mit dem Mandelkuchen. Zum Abschluss wurde als Krönung der Verkostung ein Eiswein, ebenfalls aus unserem Keller von Weingut Flick aus dem Jahre 2012 Nonnenberg Riesling ausgegeben. Hierzu gab es dann als kulinarische Abrundung zwei Pralinen, einen weißen Cham-

pagnertrüffel und eine bittere Herrensokolade. Ebenfalls ein sensorischer Hochgenuss. Damit endete dann ein sehr schöner Abend auf der Affengalerie unter dem Anblick des Fuldaer Barockensembles, dem Dom und der Michaelskapelle bei klarem Himmel, der nach dramatischer Abendsonne gerade von Mond und Sternen beleuchtet zu werden begann.

Barbara Hermann



Stadtfest Fulda 28.06-30.06.2019

Zum ersten Mal hat die Stadt Fulda anlässlich der 1275 Jahrfeier ein Barockfest veranstaltet. An diesem durfte der Weinkonvent mit einer Pagode mitten im Geschehen teilnehmen.



Viele Helfer haben dafür im Vorfeld gewirkt um die Organisation und die

Weinzufuhr zu gewährleisten. Unser Kellermeister, Torsten Simon, hatte über 2500 Flaschen Wein im Keller der Hinterburg verstaut, um eine schnelle Versorgung und ein einfaches Auffüllen des Kühlwagens zu gewährleisten.

Kühlwagen, Wasser und Brezeln für den kleinen Hunger waren auch geordert. Die Einrichtung der Pagode mit Tischen und Bänken, das Aufstellen des Geschirrspülers sowie den fast 2000 Gläsern ging souverän allen Helfern von der Hand. Die größte Herausforderung war allerdings das Wechselgeld, das sollten alle im Laufe der Tage lernen.

Am Freitag um 11:00 Uhr startete das Fest. Die ersten Besucher : die Kontrolleure des Gesundheitsamtes. 100 Punkte haben wir bekommen. Alles in Ordnung: Brezeln außer Reichweite der Kunden, Desinfektionsmittel für Hände, der geliehene Geschirrspüler hygienisch einwandfrei...Es konnte losgehen!

Alle Helfer, die sich im Laufe des Festes engagiert haben, haben einen grandiosen Job geleistet, egal ob im Ausschank, Gläser spülen, Abtransport vom Leergut, Auffüllen des Kühlwagens, Nachschub von Wasser am Sonntag oder dem Abbau.

Besonders möchte ich erwähnen, dass es erst gar nicht geplant war, die Affengalerie zu öffnen.

Die Stadt fragte nach, ob wir das nicht auch noch machen könnten und einige Helfer übernahmen diese Aufgabe. Für diesen spontanen Einsatz ebenfalls ein herzliches Dankeschön!

Dieses Fest mit viel Einblick in eine vergangene Zeit, hat begeistert. Spiele, Verkleiden, barocke Tafel, Erklärung der Kleidung, Scherenschnittkünstler, höfische Tänze und eine große Anzahl Gewandeter machten das Spektakel zu einem fantastischen Erlebnis.

Der bewaldete Schlosspark war trotz der Hitze noch angenehm und die Nächte schienen gar nicht enden zu

wollen.

Unser Menuett-Ensemble hatte ebenfalls am Samstag und Sonntag jeweils einen Auftritt auf der Bühne. Selbst unsere ältesten Mittänzer, Erika und Hermann Langhammer und unser frisch gebackenes Ehepaar“ Carsten und Marion Trinks - sie gaben sich am 28.06.2019 ihr Ja-Wort – haben es sich nicht nehmen lassen mit zu tanzen. Die Hochzeitsnacht war dementsprechend kurz.



Burkhard Peil umrahmte unseren Auftritt mit der Erklärung unserer Tänze. Als Menuettleitung war ich mega stolz, dass alle Tänze perfekt und synchron erfolgten. Das ist immer unsere größte Herausforderung.

Unser Mitwirken hat uns neue Kontakte zu anderen Gruppen aus Deutschland gebracht. Wir haben uns vorgenommen, unser Wissen durch Besu-

che bei verschiedenen anderen Festen zu vertiefen und auch die neuen Freundschaften zu pflegen.

Falls der eine oder andere nun doch mal Lust verspürt mit uns zu tanzen, dann ist er herzlich Willkommen. Ein Anruf oder eine Email genügt zur Kontaktaufnahme

Unser Geschenk an die Stadt Fulda – der französische Sonnenkönig nebst Gefolge - fand bei allen Anwesenden großen Anklang. Für jeden der drei Tage hatten sie andere Gewänder mit und waren sehr oft von „Paparazzis“ umzingelt. Eben einfach eine Augenweide. Die Drei sind Großstadtflair gewohnt, um so mehr waren sie von unserem traumhaften barocken Ambiente, der Aufgeschlossenheit der Bürger, dem Stadtschloss und der Unterkunft im Priesterseminar begeistert.

Sie hoffen, wie auch wir, dass dies nicht das letzte Mal war, dass in unserer wunderschönen Barockstadt dieses Fest gefeiert wurde.

Alles in Allem, ein Fest an dem alles zu einem guten Gelingen beigetragen hat.

Der Wettergott war mehr wie gnädig, die Location ideal.

Die Gäste interessiert, Helfer engagiert und die Aktiven konzentriert.

Ich kann nicht oft genug DANKE sagen, ohne jede einzelne helfende Hand wäre dieses Fest nicht das geworden was es war.

Herzlichen Dank!

Odile Wind



Impressionen von „Wäck, Woarscht on Wie“
am 8. Juni auf der Affengalerie mit Vorstellung des
„Frauenbergers 2018“





Veranstaltungen September—Dezember 2019

21.09.2019	14-20 Uhr	"Wäck, Woarscht on Wie" - Affengalerie Fulda
28.09.2019	18:30 Uhr	„Großer Konventstag“ Schloss Fasanerie
18.10.2019	19 Uhr	Weinforum im Café Palais
16.11.2019	18.30 Uhr	Sternendinner im Café bunt.WERK (Edelzeller Straße 44; 36043 Fulda)
14.12.2019		Glühweinforum

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

➔ **Wer bisher Informationen über den Weinkonvent nur 3x im Jahr über den „Kurier“ erhält, aber öfters informiert werden möchte, teile bitte seine EMAIL-Adresse mit: info@weinhistorischer-konvent.de**



Stammtisch am 1. Freitag jeden Monats, 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.



Vorschau 2020

1. Mai 2020	Tagesfahrt nach Klingenberg am Main
15.—17. Mai 2020	25. Treffen der Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften in Konstanz— (Fahrt mit einem Bus ist in Planung)
12. Sep. 2020	Großer Konventstag im historischen Speisesaal des Priesterseminars Fulda

Impressum: Weinhistorischer Konvent Fulda e. V.

Kontakt: Sturmiusstr. 8, 36037 Fulda, Tel. 0152 36379967
 Kapitelältester: Ralf Liebau; liebau@weinhistorischer-konvent.de
www.weinhistorischer-konvent.de