

Ausgabe 81



Winter 2023/24

# KURIER

des Weinhistorischen Konvents Fulda e.V.

Weiter mit oder ohne  
Weinberg?

## Rückblick und Weihnachtsgrüße



*Liebe Konventuale, liebe Freundinnen und Freunde des Weinhistorischen Konvents Fulda, das Jahr 2023 neigt sich dem Ende zu. Es war ein Jahr mit vielen Aktivitäten und Veranstaltungen, nach der Covid-Pandemie schon fast wieder ein ganz normales Jahr im Weinkonvent, wenn da nicht die Weinlese im Weinberg am Frauenberg fehlen würde.*

*Das Weinjahr im Konvent begann mit dem Glühweinforum im heimischen Garten des Kapitelältesten und führte Weinfreunde in die Rhön, wo die Wanderung mit einer deftigen Schlachteplatte endete.*

*Die Eröffnung unserer traditionellen Weinforen 2023 bildete der 34. Konvents Geburtstag im Gasthaus "Drei Linden" mit einer Überraschung des Kellermeisters: alle Weine wurden als Blindverkostung ausgeschenkt und mussten bewertet werden. Es folgten weitere thematische Weinverkostungen im Café Flora auf dem Frauenberg, auch mit Unterstützung von Weinfreund Mario Petry.*

*Den wohl emotional schwierigsten Moment in der Geschichte des Konvents erlebten alle Beteiligten beim Rückbau und Einlagerung unserer Vereinshütte nebst Pergola am Frauenberg im April. Dem Aufruf zum Leerräumen der Hütte sind zahlreiche Weinfreunde gefolgt. Sie haben sich nicht von dem schlechten Wetter abschrecken lassen.*

*Ganz besondere Weinproben mit zugehörigen Speisen erlebten die Teilnehmer während der Weinfahrt nach Heilbronn und Besigheim im Mai des Jahres, die vom Weinfreund Prof. Richard Hartmann organisiert wurde. In Besigheim versorgte uns der launische Stadtführer mit seinen Adjutanten sogar wähen des Stadtrundgangs mit regionalen Weinen.*

*Über die Sommermonate fanden wieder die stadtbekannteren „Wäck Woarscht on Wie“ (WWW) statt, nunmehr im Innenhof des Palais Al-*

*tenstein. Das Wetter war uns hold und viele Weinfreunde fanden den Weg an den neuen Ort, die traditionelle Veranstaltung in neuem Gewand wurde gut angenommen.*

*Den Höhepunkt unseres Vereinslebens stellte wieder der Große Konventstag (GKT) im September auf Schloss Fasanerie dar. Nach der Verkostung der mitgebrachten Trauben erteilte der Fürstabt die Lese genehmigung für die Weinberge rund um Schloss Johannisberg. Die Szene aus dem 18. Jahrhundert wurde von unserem Menuett Ensemble nachgestellt. Der Gründer des Weinkonvents Joachim Opiela referierte mit einem Augenzwinkern über die Entstehung des Konvents (viele wollten, viele wollten nicht) und des Weinbergs. Als Gastgeschenk überreichte er dem Konvent ein Bild mit Weinmotiven (das pralle Leben). Das Vier-Gänge-Menü lies keine Wünsche offen und wurde höchstpersönlich vom Restaurantleiter Carl Gustav Müller serviert. Als neuer Konventual wurde Mario Petry in unserer Runde feierlich aufgenommen.*

*Die Mitgliederversammlung am Vorabend des GKT war leider nicht so stark besucht wie erhofft, standen doch wichtige Themen wie der Aufbau eines neuen Weinbergs an.*

*Anfang November erhielt ich endlich eine Rückmeldung vom Pfarrer Schneider der Pfarrgemeinde St. Martin auf meine umfangreiche Korrespondenz. Leider haben sich damit unsere Hoffnungen auf einen neuen Weinberg in Neuenberg zerschlagen. Wir sollen uns zu einem Drittel an der Sanierung inkl. Planungskosten der Mauer beteiligen, wobei derzeit nicht einmal die benötigte Investitionshöhe feststeht. Als gemeinnütziger Verein können wir uns auf derartige Unwegsamkeit nicht einlassen, dafür ist unsere laufende Kapitaldecke nicht ausgelegt.*

*Aus heutiger Sicht ist somit völlig offen, ob wir weiterhin nach Alternativen suchen oder zukünftig als Weinkonvent ohne Bewirtschaftung eines eigenen Weinbergs das Vereinsleben gestalten. Leider hat da die anonyme Mitgliederbefragung keine eindeutigen Erkenntnisse ergeben.*

*Zum Abschluss des Jahres findet das Sternendinner im Ziegelhof bei Poppenhausen statt, wo wir die hervorragenden Kochkünste des Herrn Jünemann zusammen mit den präsentierten Weinen unseres Kellermeisters Helmut Liersch genießen können.*

*Es ist vollbracht: Ein abwechslungsreiches und schwieriges Jahr im WHK Fulda mit Höhen und Tiefen liegt hinter uns. Im neuen Jahr 2024 werden wir wieder die im Jahresverlauf beliebten Veranstaltungen anbieten, wir werden aber auch geeignete neue Formate ausprobieren.*

*Trotz der weltpolitisch unruhigen und teilweise beängstigenden Situation in Europa und darüber hinaus müssen wir optimistisch bleiben. Die Klimaveränderung, ob menschengemacht oder nicht, wird auch zu Veränderungen im Weinanbau führen und traditionelle Weinsorten verdrängen. Weinproben bleiben weiterhin spannend.*

*Ich bedanke mich für die geleistete Unterstützung der Mitglieder und zahlreichen Helfer, die in diesem Jahr das Vereinsleben mit mir und dem Vorstand gemeinsam gestaltet haben.*

*Im Namen des gesamten Kapitels wünsche ich Ihnen eine friedliche Adventszeit, eine gesegnete Weihnacht, besinnliche und erholsame Stunden im Kreise Ihrer Lieben und einen guten Beschluss. Für 2024 alles Gute und Wohlergehen, bleiben Sie gesund und dem Weinkonvent auch weiterhin eng verbunden.*



*Prof. Dr. Ulrich Bühler  
Kapitelältester*

**Hinweis:** Aus Gründen der platzsparenden Darstellung wird im Kurier auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Das in dieser Studie gewählte generische Maskulinum bezieht sich zugleich auf die männliche, die weibliche und andere Geschlechteridentitäten.

## Barocke Lebensart auf der Landesgartenschau

### Das Menuett Ensemble im Jahresrückblick



Die Tatsache, dass Fulda und der Barock zusammengehören, ist in der Stadt unübersehbar. Dass allerdings auch auf der Landesgartenschau, die 2023 in Fulda stattfand, das barocke Leben repräsentiert wurde, dafür sorgte das Menuett Ensemble des Weinhistorischen Konvents e.V.. Den Reiter, der die Erlaubnis zur Lese im Rheingau erst mit Verspätung überbrachte, stets im Sinn, zeigte sich das Menuett in entsprechender Gewandung den Besuchern der Gartenschau. Zu den Auftritten gehörten neben den Darbietungen mehrerer Menuett Tänze auch eine Einführung in das höfische Leben der damaligen Zeit sowie die Erwähnung des oben genannten Reiters und natürlich auch die des Weinkonvents. Die interessierten Besucher lauschten den Ausführungen über die Weinhistorie des Klosters Fulda um 1775 bis hin zum heutigen Konvent, der die Geschichte wieder aufleben lässt. Ein Augenschmaus für die Zuschauer der Parkbühne im Genussgarten waren dann die vom Menuett Ensemble aufgeführten Tänze. Gleich zwei Vorstellungen fanden pro Aufführungstag statt. Im Anschluss da-

ran wandelte die barock gewandete Truppe durch die Gartenlandschaft und sorgte vielerorts für Aufsehen und Freude. Mit ein wenig Stolz kann man sicherlich sagen, dass das Menuett Ensemble an den Präsenztagen zu den meist fotografierten Personen gehörte.

Die Begeisterung für das Menuett zeigte sich auch bei den Organisatoren der Gartenschau. Neben den bereits geplanten zwei Tagen mit Aufführungen wurde vom Veranstaltungsmanagement ein dritter angefragt, idealerweise am Eröffnungswochenende. Gerne ist das Menuett dieser Anfrage gefolgt. Somit wurde das barocke Leben im April, im Juni sowie im August 2023 in den Fuldaauen erlebbar.



Doch nicht nur die Organisatoren der Landesgartenschau interessierten sich für das barocke Ensemble, sondern ebenso der Hessische Rundfunk. In der Sendung „hallo hessen“, die live von der Gartenschau berichtete, war das Menuett wichtiger Bestandteil. Auch hier wurde über die Verbindung zwischen Fulda und Wein erzählt sowie ein Tänzchen vor laufender Kamera gewagt.

Die Ankunft des Boten aus dem Rheingau, der dann nach der Erteilung der Leseerlaubnis und der Verabschiedung zum Spätlesereiter wird, ist ein fester Bestandteil im Kalender des Menuett Ensembles. Alljährlich im Herbst wird die Szene mit Vertretern des Menuetts nachgestellt. So auch in diesem Jahr im malerischen Ambiente von Schloss Fasanerie in Eichenzell. Das Rollenspiel bringt immer wieder Spaß und ist aus Fuldas Weintradition nicht wegzudenken.

Einen vorläufigen und schon sehr weihnachtlich gestimmten Jahresabschluss erlebte das Menuett Ensemble durch die Teilnahme am Dezemberkino des Vereins Miteinander-Füreinander Oberes Fuldataal e.V. Zur Einstimmung auf den gezeigten Film, der in der Zeit des Spätbarock spielte, mischte sich das Ensemble in Gewandung unter die staunenden Kinogäste. Als kleiner Höhepunkt des Abends wurden zwei Tänze dargeboten, die beim Publikum großen Anklang fanden. Im Anschluss an das Kinoereignis ging auch schon die erste Anfrage für einen Auftritt ein.

Besonders schön ist, dass die Präsenz bei „Miteinander-Füreinander“ durch einen Neuzugang im Menuett unterstützt wurde. Das Ensemble freut sich sehr, eine neue Anhängerin der barocken Lebensart zu begrüßen, die mit Elan und Spaß dabei ist.

Auch für weitere Interessierte steht die Tür des Menuett Ensembles weit offen. Da der Weinberg für die zweiwöchigen Treffen und Trainingseinheiten leider nicht mehr zur Verfügung steht, wurde im Stadtteiltreff Nordend in Fulda zunächst eine neue „Heimat“ gefunden. Wer Lust an barockem Leben und Tänzchen im Menuettstil hat, der ist herzlich eingeladen dort vorbeizuschauen und mitzumachen. (kw).



## Weinforum — Deutsche Spitzenrieslinge



*rafael-barquero-unsplash*

Am 21.7.2023 durfte ich zum ersten Mal ein Weinforum moderieren und war hocheifrig, dass das Thema „Deutsche Spitzenrieslinge“ offenbar einen Nerv getroffen hat und der Abend -trotz eines etwas höheren Preises auf Grund der hochwertigen Weine- schnell ausgebucht war.

Drei deutsche Weinregionen—Rheingau, Mosel und Pfalz—standen im Fokus. Große deutsche Winzer—Georg Breuer, van Volxem, Christmann, Künstler, Maximin Grünhaus, Rings, Schloss Johannisberg, Dr.Loosen, Dr.Bürklin-Wolf—standen zur Verkostung an.

Mir war es wichtig, sowohl typische Charakteristika der Regionen wie auch die sehr unterschiedlichen Stilistiken der Winzer deutlich zu machen und die deutsche Leitrebsorte in ihrer Vielfalt zu präsentieren. Auch das Bewusstsein, dass Weine dieser Qualität in praktisch jedem Weinland der Welt deutlich teurer verkauft werden als in Deutschland, ist immer wieder wichtig: wir haben in unserem Land in der Spitze Weine von Weltniveau! Sehr eindrucksvoll war beispielsweise der Unterschied von spontan vergorenen Rieslingen (Rings, Christmann) und mittels Reinzuchtheften (alle 3 Rheingauer) erzeugter Weine – es gibt da kein „besser“ oder „schlechter“, aber natürlich sehr unterschiedliche Weine. So haben wir gelernt, dass „Spontis“ im ersten Eindruck befremdlich duften können, nach wenigen Minuten im Glas aber wunderbar komplexe Aromen aussenden.

Unser Weinfreund Richard Hartmann krönte den Abend noch mit einem gereiften Riesling aus seiner privaten Schatzkammer – eine süße, karamelige Auslese- was für ein Ereignis!

Nicht zuletzt sorgte auch das Team vom Café Flora – Danke Herr Krahn - für einen rundum gelungenen Abend, Küche und Service haben super funktioniert. Gerne stehe ich für weitere Weinforen gerne als Moderator zur Verfügung

*Mario Petry*



## „Wäck, Woarscht on Wie“ - 26. Aug. 2023

**Fulda (paf) – „Wäck, Woarscht on Wie“ – unter diesem Motto lud der Weinhistorische Konvent am Samstag zu einem Treffen bei gutem Wein und netten Gesprächen ein. Das Treffen fand nun zum zweiten Mal im Palais Altenstein statt, soll aber bald wieder beim eigenen Weinberg stattfinden.**



Foto: Paulina Föllner

Seit nun fast 35 Jahren ist der Weinhistorische Konvent in Fulda etabliert. Bis vor Kurzem bewirtschaftete der Verein einen eigenen Weinberg unterhalb des Klosters am Frauenberg, wo auch die Veranstaltungen stattfanden. Nun sei der Verein auf der Suche nach einem neuen Areal, um aus der

Tradition heraus wieder einen Weinberg bewirtschaften zu können, so die zweite Vorsitzende Barbara Hermann. Um diese Zeit zu überbrücken, fanden die jüngsten Veranstaltungen auf der „Affengalerie“ oder wie am Samstag im Palais Altenstein statt.

Dort konnten die Gäste verschiedene Weine sowie „Wäck“ und „Woarscht“ verköstigen. Mitglieder, die eine Patenschaft für einen Weinberg besitzen, konnten ihren Deputat-Wein am persönlich abholen. Aktuell bestehe Hoffnung, dass der Weinhistorische Konvent e.V. seine Veranstaltungen bald wieder auf dem Areal eines eigenen Weinbergs stattfinden lassen kann. „Wir stehen aktuell in Verhandlungen für einen neuen Weinberg mit der Gemeinde St. Andreas in Neuenberg“, erklärte Prof. Dr. Ulrich Bühler, Vorsitzender des Vereins. Die Gemeinde besitze eine Wiese in Südhanglage, die der Verein eventuell benutzen könne.

Am 17. September findet auf Schloss Fasanerie ab 15 Uhr ein großer Konventstag des Vereins statt, bei dem unter anderem die Entdeckung der Spätlese durch den „Spätlesereiter“ nachgestellt wird.

(osthessen-news)

## Mitgliederversammlung am 15.09.2023

Die Mitgliederversammlung 2023 (MGV) fand in den Tagungsräumen der Bäckerei Riesen Friesen, Marie-Curie-Str. 2a, in Fulda von 19:00 bis 21:00 Uhr unter der Tagesordnung

- TOP 1. Begrüßung, Bestätigung des Protokolls vom 25.11.22, Feststellung der Tagesordnung
- TOP 2. Berichte des Vorstands ohne TOP
- TOP 3. Finanzsituation
- TOP 4. Aktueller Stand zur Zukunft des Weinbergs
- TOP 5. Ausblick auf Veranstaltungen 2024
- TOP 6. Aussprachen und Anregungen
- TOP 7. Verschiedenes – Termin nächste MGv

statt. Leider erschienen nur 19 Teilnehmer (13 Mitglieder, 6 Kapitulare).

Der Kapitelälteste Prof. Dr. Uli Bühler begrüßt alle anwesenden Mitglieder des Weinhistorischen Konvents Fulda (WHK). Er leitet die MGv. Die Tagesordnung wurde fristgerecht verteilt und ohne Änderung angenommen. Die MGv ist beschlussfähig.

Unter TOP 2 berichtet Uli Bühler für den Zeitraum vom November 2022 bis September 2023 über die stattgefundenen Veranstaltungen und Aktivitäten in Form von ppt-Folien (untermalt mit entsprechenden Fotos), u.a.

- ◆ Glühweinforum
- ◆ Schlachtewanderung
- ◆ 3-Tages-Fahrt nach Heilbronn-Besigheim
- ◆ Weinforen im Café Flora am Frauenberg
- ◆ Abbau der Weinberghütte am Frauenberg und Einlagerung in Container
- ◆ WWW im Innenhof des Palais Altenstein

Der **Große Konventstag** (GKT) wird am So., 17.09.2023 ab 15 Uhr mit der Begrüßung der WHK-Mitglieder auf der Terrasse von Schloss Fasanerie bei Eichenzell stattfinden. Die Fuldaer Stadtmusikanten sorgen wieder für die musikalische Umrahmung. Der Spätlesereiter wird

ebenfalls wieder mitwirken und die bekannte Szene zusammen mit dem Menuett Ensemble spielen. Da der hr letztendlich kein Interesse an Filmaufnahmen zum historischen Spätleseritt zeigte, wurde die geplante Aktion abgesagt, wie Manfred Zimmermann resümierte.

Weiterhin liefert Uli Bühler einen **Ausblick** der noch bis Ende 2023 geplanten Veranstaltungen. Besonders hebt er das Sternendinner am 16.12.2023 im „Ziegelhof“ (Kreuzung Poppenhausen) mit Spitzenkoch Jünemann hervor.

Weil sich die angefragten Winzer bereits in der Traubenlese befinden (die Lese beginnt wegen der Klimaänderungen immer früher), soll im kommenden Jahr der GKT wieder im Oktober stattfinden.

Die Anwesenden legen eine **Schweigeminute** in Gedenken an die verstorbenen Mitglieder ein: Babette Heidrich, Theo Vogt, Michael Breuer und Nicole Ebert. Barbara berichtet von verschiedenen Begegnungen mit den Verstorbenen.

Der **Kellermeister Helmut Liersch** teilt der Versammlung mit, dass er zum Jahresende 2023 das Amt des Kellermeisters im WHK niederlegen will. Er will sich aber weiterhin als Mitglied im WHK engagieren und auch wieder WF durchführen.

Die **Finanzsituation** (Einnahmen und Ausgaben) stellt Schatzmeisterin Babara Hermann unter TOP 3 vor. Sie erläutert die Kostenentwicklung im Verlauf des Jahres und gibt den Kassenbericht. Die Kassenprüfung wurde von Hiltraud Horas und Jürgen Kühdorf am Vortag von 19.00 Uhr bis 20.15 Uhr durchgeführt. Alle Nachweise für Einnahmen und Ausgaben (Belege und Kontoauszüge) lagen vor. Die Belegprüfung erfolgte stichprobenartig. Es ergaben sich keine Beanstandungen, so dass der Versammlung die Entlastung des Vorstandes vorgeschlagen wurde (16 Ja-Stimmen, 3 Enthaltungen). Als Kassenprüfer werden wieder *Frau* Horas und Herr Kühdorf gewählt.

Unter TOP 4 wurde der aktuelle Stand zur Zukunft des Weinbergs diskutiert. Barbara Hermann und Uli Bühler erläutern die Situation so-

wohl zum Weinberg am Frauenberg wie die zum angedachten Weinberg in Neuenberg. Am 13.07.2023 hat ein Ortstermin aller Beteiligten auf dem Areal neben der Neuenberger Kirche stattgefunden. Alle Anwesenden begrüßten das Vorhaben, ein „Go“ gab es aber noch nicht. Bis zur Versammlung heute kam keine weitere Rückmeldung, auch wurde kein Entwurf eines potentiellen Pachtvertrags vorgelegt. Telefonisch wurde darauf hingewiesen, dass sich der WHK an der Kirchenmauer-Sanierung finanziell beteiligen müsse. Daraufhin hat der Kapitelälteste in seinem Schreiben an dem Pfarrer ausführlich dargelegt, dass dies für den Verein eine nicht zu leistende finanzielle Belastung darstellen würde, die Kosten vollkommen unkalkulierbar wären. Die Schatzmeisterin legt eine Kostenschätzung vor, wonach für die Errichtung des neuen Weinbergs insgesamt Mittel in Höhe von von 80.000,- bis 90.000,- € eingeworben werden müssten. Ein Mitglied stellt die Frage, ob der WHK angesichts dieser Kostenflut überhaupt wieder einen Weinberg möchte, denn die Mitglieder des WHK werden immer älter und sind im Schnitt auch jetzt schon älter. Ein gemütliches Beisammensein wäre doch an sich gut und ausreichend, so das Mitglied. Uli Bühler beantwortet den Vorschlag, dass die weitere Vorgehensweise zum Aufbau eines neuen Weinbergs dann auf jeden Fall in einer außerordentlichen MGV entschieden werden müsse. Ohnehin sei eine Mitgliederbefragung, auch online, im Gange, die demnächst ausgewertet werde.

In 2024 soll es wieder eine Schlachtewanderung geben, auch mehrere Weinforen. Wegen stark gestiegenen Kosten wird es am 1. Mai nur eine 1-Tagesfahrt geben.

Ggf. wird die Idee eines Filmdokuments vom Spätleseritt in 2024 nochmal aufgegriffen.

In 2025 soll das Jubiläum 250 Jahre Spätlese (1775 – 2025) in Deutschland zusammen mit dem Rheingauer Weinkonvent und der Stadt Fulda begangen werden.

Unter TOP 6 u. 7 gab es keine weiteren Wortmeldungen. Der Kapitelälteste bedankt sich bei den Anwesenden und wünscht eine gute Heimfahrt.

*Uli Bühler*

## Der Große Konventstag — 17. September 2023

Bei herrlichem Sonnenschein wurden fast drei Dutzend der Mitglieder und Freunde des Weinhistorischen Konventes Fulda e.V. auf der Terrasse von Schloss Fasanerie mit den Klängen der Stadtbläser empfangen.



Mit einem Glas Sekt (Rosé, Pinot blanc brut) und etwas zum Neiseln fiel das Warten auf den Spätlesereiter aus dem Rheingau nicht schwer. Nach der Verkostung der mitgebrachten Trauben erteilte der Fürstabt die Lesegenehmigung für die Weinberge rund um Schloss Johannisberg. Die Szene aus dem 18. Jahrhundert wurde von unserem Menuett Ensemble nachgespielt. Die farbenfrohen Kleider der Hofdamen bildeten einen würdigen Rahmen.



Als besonderen Gast begrüßte der Kapitelälteste den Gründer des Weinkonvents Joachim Opiela, der uns vor Beginn des Degustationsmenüs sehr persönliche Einblicke seines Werdegangs zum Weinliebhaber (Wertigkeit des Weines und von Kulinaristik) gab.



Besonders die Geschichten um die Entstehung des Konvents (viele wollten, viele wollten nicht) und des Weinbergs regten zum Schmunzeln an. Zur Umrahmung seiner Grußworte hatte er drei Spätleseweine mitgebracht. Als Gastgeschenk überreichte er dem Konvent ein Bild mit Weinmotiven (das pralle Leben). Barbara Hermann als die gute Seele des Konvents erhielt als Präsent einen 1976 Riesling Auslese Schloss Johannisberg. Nach der Verkostung seines Hausweins, ein 2017 Riesling Spätlese Trocken, wurde er mit einem Musikstück der Stadtbläser und



lautstarkem Beifall verabschiedet.

Kapitelältester Prof. Ulrich Bühler und Kanzlerin Barbara Hermann führten durch das Programm.

Künstlerisch bereichert wurde die Veranstaltung durch die Gesangeinlagen von Frau Edeltraud Köhler (Chorleiterin und Lehrerin aus Hünfeld i.R.) passend zu den Weinproben.

Passend zu den vier Gängen des Degustationsmenüs wurden Weine des Weinguts Hanno Rothweiler aus Bensheim gereicht, die von Prof. Richard Hartmann kommentiert wurden.



Zur Eröffnung gab es **Geräucherten Stör an Rote Beete Salat** zusammen mit einem **Riesling**.



Anschließend **Steinpilztortellini mit Nussbutter und gerösteten Haselnüssen** und einem **Chardonnay** sowie dem „Der Ganz Besondere“ **Pinot blanc**.



Als Hauptgericht servierte Carl Gustav Müller **Rehkeule mit Schmorkürbis und Rotweibutter**. Hierzu kredenzte

Richard zwei kräftige **Rotweine** (Der Dakapo, Syrah 2 Barrique).

Abgerundet wurde das Menü mit einem Wildbrombeerlikör zu Brombeermousse mit frisch gehobeltem Meerrettich.



Als neues Mitglied des Weinhistorischen Konvents wurde Mario Petry feierlich aufgenommen.

Abschließend wies der Kapitelälteste auf die Veranstaltungen noch bis zum Jahresende hin, bat mit bewegenden Worten um die tatkräftige Unterstützung bei der Entstehung eines neuen Weinbergs und hob das 250-jährige Jubiläum der Spätlese im Jahr 2025 hervor.

Mit den Klängen der Stadtbläser ging ein sehr schöner Konventstag zu Ende.

*Uli Bühler*





## Weinforum mit Mario Petry „Sauvignon blanc“ ein Streifzug durch die Welt der großen Rebsorte“

Am Freitag, den **17.11.2023** trafen sich unsere Weinfreunde und Gäste zur Verkostung einer internationalen Zusammenstellung der großen Rebsorte Sauvignon Blanc.

Nach einer kurzen Begrüßung durch den Kapitelältesten mit einer kurzen Einführung in das Thema, ließ er es sich nicht nehmen, dem anwesenden Geburtstagskind, Barbara Hermann, mit einem Blumengruß zum Geburtstag zu gratulieren.

Diese bedankte sich herzlich und zeigte sich anlässlich ihres Geburtstags dann verantwortlich für den Sekt der großen Rebsorte zum Eingang der Veranstaltung.



Die Probe an Weinen selbst setzte sich aus 9 Weinen zusammen.

**Sauvignon Blanc**, auch Blanc Fumé, oder Sauvignon Jaune genannt, ist eine Weißweinsorte mit weltweiter Verbreitung. Die Rebsorte gehört zu den 20 am Häufigsten angebauten Rebsorten der Weinwelt und ist die zweitwichtigste weiße Qualitätssorte nach Chardonnay. Bei entsprechender Reife liefert Sauvignon Blanc ausgezeichnete Weine mit feinem Bukett nach Schwarzen Johannisbeeren (in manchen Jahren kommt jedoch auch eine Paprikanote hervor). Bei ungenügender Reife werden die Weine grasig, dünn und unter Umständen auch unharmonisch. Durch die weltweite Verbreitung der Rebsorte werden die Weine auch sehr unterschiedlich ausgebaut, und das führt natürlich zu sehr unterschiedlichen Geschmacksvarianten. Für den deutschen Weinanbau spielt die Sorte mengenmäßig noch keine große Rolle. Sie

lag in der Statistik der in Deutschland angebauten Rebsorten auf Platz 15 (2020) bzw. Platz 8 bei den weißen Rebsorten. Die Sorte wird aber zunehmend und erfolgreich von rund 500 Erzeugern (allein 265 in der Pfalz) in fast allen deutschen Anbaugebieten mit Ausnahme von Sachsen und Ahr kultiviert, wobei erste Sauvignon Blancs doch an der Ahr mittlerweile zu finden sind. In der Rangliste der beliebtesten Neuanpflanzungen liegt die Rebsorte mit 3,5 % in der Rangliste der beachteten Sorten. Im Anbaugebiet Pfalz wurde der Sauvignon blanc für das Jahr 2010 zur „Rebsorte des Jahres“ proklamiert. Bereits deutschlandweit unterliegt die Rebsorte in den unterschiedlichen Weinbaugebieten sehr großen Geschmacksvarianten. Eine Blindprobe kann sehr interessant sein. Für die, die dabei waren, zur Erinnerung, vor Jahren an der Affengalerie zur Sonnenwende gab es bereits eine Blindverkostung von deutschen Sauvignon Blancs, die bei den Teilnehmern zum Teil große Überraschung hervorgerufen haben.

**Der Eingangs kredenzte Sekt** kam von Weingut Mayerle, Jahrgang 2021, der sich durch grüne Töne, die o.g. Paprikatöne, die Töne von Gras und grünem Spargel. Der Sekt war wohlschmeckend trocken, dafür dass es aus dieser Rebsorte noch nicht so viel Sekt gibt, war der vorhandene Sekt sehr gut von den Probanden angenommen worden.

Als **erster Wein** Wurde ein **Sauvignon Blanc** von Hannes Sabathi aus der **Südsteiermark** DAC 2022 verkostet. Sabathi ist einer von den drei Topwinzern in der Steiermark. Dort werden aufgrund der beschämenden Skandale in der Vergangenheit heute Weine auf höchstem und breiten Qualitätsniveau präsentiert, höher als in Deutschland. Die dortigen Winzer haben einen ungeheuerlichen Qualitätsanspruch an sich selber. Alle Trauben werden handgelesen, im Stahltank ausgebaut und liegen 6-9 Monate auf der Maische. **Gegenpart, Nr.2** war von Weingut le **Grand Bourgeois** VdP, Familie Bourgeois eine Magnum kredenzt. Dieser Wein zeichnete sich durch eine sehr große geschmackliche Nähe zum Sancerre aus. Dieser Wein wird in Frankreich gerne täglich getrunken.

Der **dritte Wein war ein Fumé**, von Oliver Zeter (Neustadt an der Weinstraße) von 2020. Ein etwas dunklerer Wein mit einer leichten Räuchernote (fumé) entfaltet einen Farbenrausch an Geschmacks-

varianten, wie Stachelbeeren, die eigentlich typisch für deutsch ausgebaut Cabernet Sauvignons sind. Weitere Vertreter für deutschen Ausbau der Rebsorte sind z.B. die Winzer Künstler und Knipser. Zeter gibt sich als „junger Wilder“ der mit Spontanvergärung arbeitet, also nicht Reinzuchtheften einsetzt, sondern der Natur bei der Gärung freien Raum lässt. Die Weine werden zudem im Holzfass ausgebaut, - sehr interessant. Diesem Wein gegenüber tritt der **vierte Wein**, von Ashbourn Sandstone **Südafrika**, Hamilton Russel, Jahrgang 2021. In Südafrika sind mehr als 80% der Anbaufläche Cabernet Sauvignon. Danach kommt Chardonnay, dann Weitere. Hier werden Wein in Amphoren statt im Holzfass gereift, einer uralten Methode, die von Winzern heute wieder ins Auge gefasst wird. Vorteil ist, die Amphoren aus Ton führen bei der Weinbereitung zu keinerlei Geschmacksbeeinflussung, anders als das beim Holzfass der Fall ist. Dieser Wein besticht geschmacklich durch Dominanz, man könnte ihn als „Platzhirsch“ unter den bisher verkosteten Weinen bezeichnen.



**Nummer Fünf** ist ein Wein, wieder von Hannes Sabathi, aus 2021, Gamlitz Ortswein. Sabathi aus der **Steiermark** gehört zu den Abenteurern unter den Winzern, für ihn steht der Spruch, „Um einen perfekten Wein zu machen, ist ein Leben zu kurz, aber ich probiere es“. Es stellt sich ein aromatischer, Ausdrucksstarker Wein vor, bei dem aber der eine oder andere Verkoster meint, wenn dieser Wein ausschließlich getrunken wird, könnte der Wein langweilig werden, da er zu vordergründig erscheint. 20 KM davon entfernt produziert derselbe Sabathi den **sechsten Wein**, der aufgrund des Terroirs sich völlig anders im Glas entfaltet. Der Wein zeigt sich ausdrucksstark und abenteuerlich im Trinkverlauf, meint ein Teilnehmer. Er könnte länger Zeit zur Reife gehabt haben, als der vorherige Wein Nummer 5.

**Wein Nummer Sieben** ist von Les Duchesses **Pouilly-Fume**, Domain Laporte aus 2021. Der Boden, auf dem dieser Wein wächst, enthält sehr viel Feuerstein oder auch Flintstone oder Flintsein genannt. Dieser verleiht dem Wein den leicht rauchigen Ton. Hier hatte sich das Weingut mit dem Thema Glaskorken wegen Korkrisiko versus Schraubverschluss auseinandergesetzt. Es bleibt trotzdem die offene Frage



der Weinetikette, der Philosophie der Flaschenöffnung und wird daher nicht final beantwortet. Gegen Wein Nummer Sieben tritt **Nummer Acht** an; Le Paradis **Sancerre AOP**, Domaine du Nozay aus 2021. Mario Petry verdeutlicht diese Gegenüberstellung mit einem Fußballspiel zwischen Real Madrid und Barcelona. Wir finden hier die Urform des Cabernet Sauvignon Blanc. Der Wein wird biodynamisch ausgebaut und hierzu wäre nach seiner Idee als Speise ein grünes Spargelrisotto mit Flusskrebsen die ultimative Ergänzung.

**Nummer Neun** – DER Sauvignons Blanc schlechthin, aus der Henessy Gruppe von Moët Henessy, Claudy Bay 2022, zählt zu den teureren Weinen, das Aroma von Stachelbeere tritt aus dem Glas hervor, stilprägend aus Neuseeland zeigt der Wein seine typische Note. Dieses geballte Aroma ist am Markt nicht so oft zu finden. Der Wein ist leicht zu trinken. Das Aroma wird durch Anlehnung an US - Anbaumethoden, die in der EU verboten sind, intensiviert. Die sogenannte Fragmentierung/Fraktionierung , bei der Aromen extrahiert werden und anschließend anderen Weinen zugesetzt werden, führt zu diesem Geschmackserlebnis. Der Wein ist sauber produziert, einzelne Teilnehmer stellen aber in den Raum, dass der Wein ab der dritten Flasche getrunken, langweilig werden könnte. Aber wer kommt in der Regel schon so weit...



Wir bedanken uns herzlich bei unserem Mitglied Mario Petry, der sich wieder zu einer lebhaften Führung durch eine Verkostung bereitgestellt hat. Er hat das wieder sehr unterhaltsam gestaltet, die persönlichen Gespräche um den Wein kamen nicht zu kurz.

Die Speisen, die Café Flora dazu gereicht hat, waren Gemüselasagne, was die grünen Töne der präsentierten Weine sehr gut ergänzte, danach gab es Variationen von Käse und Wurst/ Schinken, Chutneys, mediterrane Gemüse und Brotvarianten. Eine wunderbare Ergänzung zu den verkosteten Weinen. Dank an das Team von Café Flora.

Die Veranstaltung endete mit dem Hinweis auf das anstehende Weihnachtsforum, die „Sternennacht“, die dieses Jahr am 16.12.2023 bei „Jünemanns“ am Ziegelhof stattfinden wird. Es wird ein Entenmenü mit begleitenden Weinen, die unser Kellermeister Helmut Liersch zusammenstellen wird, geben. Der Transfer wird organisiert werden.

Barbara Hermann



Die **Weinfraktionierung** ist ein Verfahren der Fraktionierten Destillation, mit dem Wein in einer Schleuderkegelkolonne in seine Bestandteile zerlegt wird. Das Zerlegen dient einerseits dem Zweck, die Aromabestandteile später wieder zusammzusetzen, um immer gleichschmeckende Weine zu erhalten. Andererseits können dadurch Bestandteile entfernt werden, die den Geschmack des Weines nachteilig beeinflussen. Durch ein Weinhandelsabkommen mit den USA ist der Import solcher Weine in die EU seit 1. Januar 2006 erlaubt, ohne dass dieses Verfahren auf dem Etikett ausgewiesen wird.

Quelle Weinfraktionierung – Wikipedia 2016



## Weinrätsel

Lieber Leser, liebe Leserin,

bitte schaut Euch folgende Tabelle einmal genau an.

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| G | E | L | B | L | A | C | K |
| W | B | I | A | I | O | H | U |
| R | K | S | C | R | M | I | L |
| S | U | T | C | A | R | A | K |
| V | W | A | H | O | R | N | X |
| O | U | N | U | B | K | T | L |
| U | E | I | S | W | E | I | N |

Das gesuchte Lösungswort hat etwas mit Wein zu tun.

Findet zunächst alle versteckten Wörter Wein und Natur betreffend (ein Ausreißer ist dabei).

Da wo sich gefundene waagerechte und senkrechte Wörter kreuzen, verbergen sich die Buchstaben für das Lösungswort.

In der richtigen Reihenfolge entsteht das Lösungswort.

\_\_\_\_\_

Bitte sendet das Lösungswort an den Vorstand.

Zu gewinnen gibt es dreimal je eine Flaschen Wein aus unserem Keller. Bei mehreren richtigen Einsendungen entscheidet das Los.

Einsendeschluss ist der **10.1.2024**

[Vorstand@weinhistorischer Konvent.de](mailto:Vorstand@weinhistorischerKonvent.de)

## Für Euch / Sie gelesen:

**+++ Sektflasche 100 Gramm leichter:** Die Standard-Sektflasche der Mitgliedsunternehmen des Verbandes Deutscher Sektkellereien e.V. (VDS), Wiesbaden, ist durch gemeinsame Anstrengungen mit den Glasherstellern in den vergangenen Jahren um 100 Gramm leichter geworden. So wiege die durchschnittliche Sektflasche heute nur noch 585 Gramm. Großteils kommt für Tankgärungs-Sekte eine Standardflasche mit 560 Gramm Gewicht zum Einsatz. „Eine leichtere Glasverpackung benötigt generell weniger Ausgangsmaterial für die Herstellung und bringt zudem Einsparungen von CO<sub>2</sub>-Emissionen beim Warentransport mit sich. Insofern ist ein geringeres Gewicht aus ökologischer Sicht in doppelter Weise vorteilhaft“, sagt Dr. Alexander Tacer, Geschäftsführer des VDS. Sicherheitsbedenken gebe es nach Einschätzung des Bundesverbands Glasindustrie e.V., Düsseldorf, keine. -red-

**+++ Ohne Kapseln und schwere Flaschen:** Das Rheingauer Weingut Peter Jakob Kühn aus Oestrich-Winkel hat Zinnkapseln und schwere Flaschen abgeschafft. Ab sofort stelle man das gesamte Stillweinsortiment – auch die Weine der Ersten und Großen Lagen sowie die sogenannten PJK-Unikate – auf 430 Gramm leichte Flaschen um, wodurch pro Jahr durchschnittlich 16 Tonnen an Glas beziehungsweise Transportgewicht eingespart würden, so das Weingut. Die bisherigen Flaschenformate für die Ersten und Großen Lagen sowie die Unikate wogen 700 Gramm, bei Guts- und Ortsweinen ist die leichtere Flasche schon länger im Einsatz. Darüber hinaus verzichte man ab sofort auf die Zinnkapseln, womit jährlich mehr als 600 Kilogramm Material eingespart werden. Anstelle der 4,9 Gramm schweren Kapsel soll ein Wachstropfen den Korken versiegeln und eine Papierbänderole den Flaschenhals zieren „Als biologisch-dynamisch wirtschaftende Winzer – aber auch als Eltern zweier kleiner Kinder – liegt es uns am Herzen, Natur und Umwelt so wenig wie möglich zu belasten und alle praktikablen Maßnahmen zur Reduktion unseres CO<sub>2</sub>-Ausstoßes zu ergreifen,“ sagt Peter Bernhard Kühn. -red- +++ Stefan Mann zu Immich-



durchschnittliche Sektflasche heute nur noch 585 Gramm. Großteils kommt für Tankgärungs-Sekte eine Standardflasche mit 560 Gramm Gewicht zum Einsatz. „Eine leichtere Glasverpackung benötigt generell weniger Ausgangsmaterial für die Herstellung und bringt zudem Einsparungen von CO<sub>2</sub>-Emissionen beim Warentransport mit sich. Insofern ist ein geringeres Gewicht aus ökologischer Sicht in doppelter Weise vorteilhaft“, sagt Dr. Alexander Tacer, Geschäftsführer des VDS. Sicherheitsbedenken gebe es nach Einschätzung des Bundesverbands Glasindustrie e.V., Düsseldorf, keine. -red-

**+++ Etna DOC** auf dem Weg zur DOCG: Die sizilianische Etna DOC hat nach einem einstimmigen Beschluss der Mitgliederversammlung des Consorzio Tutela Vini Etna DOC weitere Maßnahmen eingeleitet, den DOCG-Status zu erlangen (s. faxline 14/2023). So würde dem Konsortium zufolge nun ein entsprechender Antrag bei der Region Sizilien eingereicht. Zudem stünden nun Änderungen an den derzeitigen Produktionspezifikationen an. Spumante dürfe künftig auch aus der Sorte Carricante zusätzlich zu Nerello Mascalese und auch in der Version Pas Dosé hergestellt werden. Beim Etna Rosso mit zusätzlichen geografischen Angaben werde der Maximalertrag gesenkt, die Zahl der Contrade (Lagen) werde über aktuell 133 hinaus weiter erhöht. Außerdem werde es künftig als DOCG möglich sein, den Wein nach einer der 20 Gemeinden der Region zu benennen. Die geografische Abgrenzung der Appellation Etna werde sich hingegen nicht ändern. Die DOC umfasste im Jahr 2022 1.291 Hektar, die sich 442 Winzer teilen. Die Produktion des Jahrgangs 2022 belief sich auf 43.651 Hektoliter Etna DOC, was einer Menge von 5.820.145 Flaschen entspricht. „Die Änderungen, die an den neuen Vorschriften vorgenommen werden, werden es uns ermöglichen, das Qualitätsniveau unserer Weine weiter zu erhöhen und den Verbrauchern Elemente zu bieten, die unsere Produkte noch unverwechselbarer machen“, sagte der Präsident des Consorzio, Francesco Cambria. Maurizio Lunetta, Direktor des Konsortiums, rechnet damit, dass der Prozess weniger als zwei Jahre in Anspruch nehmen wird. -red

*Quelle „Weinmarkt 17.11.2023“*

## Alkoholfreie Weine sind im Kommen (von Karl-Heinz Stier, Rheingauer Weinkonvent)

Die Verkostung alkoholfreier Weine wird stärker angenommen als erwartet. Waren es für dessen Herstellung einmal zu Beginn 22 Weinbauern, so sind es jetzt schon über 40, wie Dominik Russler, Geschäftsführer des Rheingauer Weinbauverbandes im Gespräch mit dem Riesling Kurier mitteilte. Ihm obliegt auch die Federführung über die Teilnahme von Produzenten alkoholfreier Tropfen.

Was die Preise dafür angeht, so wird das von Winzerausschank zu Winzerausschank unterschiedlich gehandhabt. Viele nehmen einen Preis leicht über dem Ausschank anderer Weine. Für die Einzelflasche muss man derzeit zwischen 7,50 und 8 Euro ausgeben. Waren es bisher in der Produktion nur alkoholfreie Weine, so wollen die beteiligten Winzer künftig auch alkoholfreie Schaumweine in ihr Programm aufnehmen. Mit Dominik Russler sprach Kapitular des Rheingauer Weinkonvents Karl-Heinz Stier:

**Stier:** Ist es ein Problem, dem Wein bei seinem Ausbau den Alkohol zu entziehen?

**Russler:** Der Alkohol wird dem Wein nicht während des Ausbaus, sondern erst im Anschluss daran entzogen. Die für die Herstellung eines alkoholfreien Weines verwendeten Grundweine sind also regulär erzeugte Weine. Der Alkohol wird in einem weiteren Schritt einem fertig ausgebauten Wein entzogen. Dabei gibt der Gesetzgeber vor, dass die hierfür verwendeten Weine nicht chaptalisiert, also angereichert sein dürfen. Für das Gemeinschaftsprojekt des „Rheingauer alkoholfreien Weines“ haben wir einige zusätzliche Kriterien festgelegt. Die Weine sollten aus vollreifem, gesundem Lesegut erzeugt sein, das Mostgewicht bei ca. 75 – 80° Oechsle, und wir verwenden für unseren Wein ausschließlich Riesling-Trauben. Nachdem die Grundweine als Cuvée zusammengestellt wurden, werden diese noch auf Stabilität geprüft. Anschließend wird dann dem Wein mittels Vakuum-Verdampfung der Alkohol entzogen und in Flaschen abgefüllt.

**Stier:** Wieviel Restalkohol hat der Wein am Ende noch?

**Russler:** Die bisher von uns erzeugten alkoholfreien Weine haben einen Restalkohol zwischen 0,049 – 0,08 % vol Alkohol, was ungefähr 0,4 – 0,6 g/l Alkohol entspricht. Zum Vergleich – im deutschen Lebensmittelbuch ist geregelt, dass ein handelsüblicher Orangensaft 3g/l, also 0,38 % vol enthalten darf. Hier liegt alkoholfreier Wein in aller Regel also deutlich darunter.

**Stier:** Ist die Weinqualität von Jahr zu Jahr besser geworden? Wenn ja, woran ist das zu bemerken?

**Russler:** Da Wein ein Produkt der Natur ist, schwankt die Qualität natürlich von Jahr zu Jahr. Jedes Jahr herrschen andere Grundvoraussetzungen, die die Qualität beeinflussen können. In dem von uns ins Leben gerufenen Arbeitskreis verkosten wir die Grundweine gemeinsam und wählen diese sorgsam für unsere Cuvée aus. Die große Kompetenz des Arbeitskreises – Winzer, Hochschule Geisenheim, Erbslöh GmbH und anderer sensorisch gut geschulter Personen – deckt ein großes Spektrum an Wissen ab und ermöglicht so nicht nur Kontinuität, sondern auch eine Steigerung der Produktqualität.

**Stier:** Wer bevorzugt alkoholfreie Weine?

**Russler:** Das lässt sich pauschal nicht eindeutig beantworten. Wir konnten feststellen, dass gerade auf den Weinfesten oder an den fix im Rheingau installierten Weinständen der alkoholfreie Wein gerne nachgefragt wird, insbesondere wenn die Temperaturen ansteigen. Die Konsumenten des alkoholfreien Weines sind in aller Regel bewusst lebende und konsumierende Verbraucher, die nicht nur Traubensaft trinken wollen, sondern ein vollwertiges Getränk konsumieren möchten. Grundsätzlich ist der alkoholfreie Wein auch für alle Autofahrer ein willkommenes Getränk. Wir haben festgestellt, dass es gerade auch durch den von uns beworbenen moderaten Weingenuss, für jedes Weingut eine sinnvolle Ergänzung des eigenen Sortimentes ist.

**Stier:** Spürt man überhaupt noch Weingeschmack?

**Russler:** Der Geschmack ist ein anderer, aber durchaus noch mit dem gewohnten Weingeschmack zu vergleichen. Wir arbeiten hier mit einem besonders schonenden Verfahren, das durch eine sogenannte Aromarückgewinnung viele der durch den Alkoholentzug herausgenommenen Stoffe wieder in den Wein zurückgeben.

**Stier:** Alkohol ist ja zweifellos ein Geschmacksträger. Geht er verloren beim Genuss von alkoholfreiem Wein?

**Russler:** Die Aromastoffe der höheren Alkohole, die bei der Gärung gebildeten Sekundäraromen, sind in einem alkoholfreien oder alkoholreduzierten Wein natürlich nicht mehr in dem Maße vorhanden wie in einem Wein mit Alkohol. Auch die Zusammensetzung ist eine andere, was die Ausprägung des sortentypischen Aromas ein wenig minimiert und verändert. Wenn ich etwas entferne, kann ich die mit diesem Stoff verbundenen Eigenschaften natürlich in diesem Produkt nicht erwarten.

**Stier:** Wie viel Kalorien hat in etwa ein Glas und wie ist das im Vergleich zu normalen Stillweinen? **Russler:** Ein Glas – gehen wir hier einmal von einem 0,1 l Glas, also 100 ml aus – eines regulären und durchschnittlichen Rieslings hat in etwa 80 kcal. Der von uns produzierte alkoholfreie Wein hat noch ca. 17 kcal je 100ml. Dies ist aber auch immer in Abhängigkeit vom enthaltenen Restzucker zu sehen. Wir gehen hier eher an die untere Grenze des üblichen Restzuckergehaltes, weswegen dieser so niedrig liegt. Ein weiteres Argument für den Genuss der alkoholfreien Variante.

**Stier:** Es wird auch behauptet, wenn man alkoholfreien Wein trinkt, würde das Diabetes verhindern, der Cholesterinspiegel würde gesenkt, auch das Krebsrisiko. Sind das eher Argumente für einen besseren Verkauf?

**Russler:** Zu dem Thema der gesundheitsförderlichen Wirkung von Wein, egal ob mit oder ohne Alkohol gibt es viele Studien, die zu unterschiedlichen Ergebnissen kommen. Wie bei jeglichem Konsum macht aber mit Sicherheit die Menge den Effekt. Sei es im positiven oder im negativen Sinne.

**Stier:** Oft sagt man, der Wein passt zu dieser oder jener Speise. Kann

man dies auch von alkoholfreien Weinen sagen?

**Russler:** Dies kann ich vollumfänglich mit „ja“ beantworten. Da auch bei den alkoholfreien Erzeugnissen die Varianz und Vielfalt zunimmt, werden sich diese zu vielen Speisen als Begleiter empfehlen können.

**Stier:** Wie entwickelt sich in Zukunft der alkoholfreie Wein?

**Russler:** Aktuell beobachten wir bei vielen Konsumenten ein gesteigertes Bewusstsein für Alkoholkonsum. In einigen Bereichen ist der Absatz von regulärem Wein auch rückläufig, was auf das veränderte Bewusstsein zurückzuführen ist. Ausgehend davon rechnen wir mit einem weiterhin steigenden Absatz dieser Weine und werden versuchen, unser Portfolio in diesem Bereich für die Winzer aufzustocken.

## Ausblick 2024

- ◆ **Weinforen:**  
Fr. 19. 1 2024 im Café Flora „Ungarische Weine“ von und mit Gaby Nieder-Freudenberg und Peter Nieder  
Fr. 9.2. 2024 im Garten des Kapitelältesten „Winzerglühweine“
- ◆ **Konventsgeburtstag:** Di. 19.3.24
- ◆ **WWW—Wäck Woarscht on Wie**  
Die Termine für 2024 im Innenhof des Palais Altenstein werden noch rechtzeitig bekannt gegeben.
- ◆ **Maifahrt**  
Mi. 1. Mai als eintägige Bustour. Die Vorbereitungen laufen.
- ◆ **Großer Konventstag**  
Der GKT 2024 wird voraussichtlich zusammen mit dem 35-jährigen Jubiläum des WHK am Sonntag, den 13.10.2024 stattfinden.

**Zu diesen und allen weiteren Veranstaltungen  
wird rechtzeitig nochmals eingeladen!**

## Zeitenwende auch im Weinanbau „Spitzenlagen auf höchstem Niveau“



Der direkte Zugang zu  
unserer Homepage!



### Impressum:

Weinhistorischer Konvent Fulda e. V.  
z.Hd. Prof. Dr. Ulrich Bühler  
Steinsdorfer Straße 7, 36039 Fulda  
Telefon: 0661/9527773, Mobil: +49 160 7112439  
[www.weinhistorischer-konvent.de](http://www.weinhistorischer-konvent.de)