

Ausgabe 76



Frühjahr 2021

---

---

# KURIER

---

---

des Weinhistorischen Konvents Fulda e.V.

---

---

Wann wird's mal wieder endlich  
(nicht nur) Sommer...



...sondern auch mal endlich wieder  
(nicht nur) virtuell weinselig?

*Liebe Weinfreundin,  
lieber Weinfreund,*

*nun ist es schon wieder eine ziemlich lange Weile her, dass wir uns auch mal virtuell getroffen haben. Es war ein Experiment und die erste Resonanz der Teilnehmer dazu war positiv.*

*Wir wissen alle, dass das kein Ersatz für ein Treffen in "3D" ist, dennoch kann es helfen sich nicht ganz aus den Augen zu verlieren und im Gespräch zu bleiben. Das Ziel wollen wir weiter verfolgen.*

*Die bisherigen Erkenntnisse aus solchen Onlineproben waren durchaus positiv, sodass wir uns dazu entschlossen haben auch selbst aktiv zu werden und virtuelle Weinproben zu veranstalten. Die technischen Details dazu haben wir mittlerweile gelöst, wir sind im Besitz einer Zoom Lizenz und können aktiv solche Treffen selbst gestalten.*

*Dazu werden wir auch in Zukunft, selbst wenn wir uns wieder "normal" treffen können, einladen, da so auch solche Freunde und Mitglieder teilnehmen können, die gehbehindert oder krank sind, immobil sind, oder einfach zu weit weg sind. Einem Onlinetreffen sind keine räumlichen Grenzen gesetzt.*

*Das haben wir mittlerweile gelernt.*

*Es könnte also durchaus Sinn machen die persönliche EDV daheim etwas anzupassen und auszuprobieren, man benötigt einen Bildschirm, klar, und sofern noch nicht vorhanden, ein Mikro mit Kamera oder besser, Kamera mit Mikro, die man oben am Bildschirm festklemmt und per USB mit dem PC verbindet. Zudem ist vielfach noch ein kleiner Lautsprecher an der Seite sinnvoll, um das Sprachklima zu verbessern. Laptops haben das alles schon. Solche ergänzenden Geräte sind im Fachhandel oder im Internet einfach zu erstehen und kosten nicht viel.*

*Eigentlich kann man an solchen Formaten durchaus auch per normalen Mobiltelefon teilnehmen, die meisten haben heute ja eine Front-Kamera. Aber das kann etwas mühsam werden wegen der kleinen Bildschirmfläche.*

*So sollte es fast jedem mehr oder minder gut möglich sein, dabei zu sein.*

*Es würde uns besonders freuen, wenn wir es schaffen würden noch mehr Personen dafür zu begeistern.*

tern, zumal wir neue Ideen für solche Formate haben, wie z.B., der Einfachheit halber bestimmte vorgegebene Weine im lokalen Einzelhandel selbst zu kaufen und keine schicken zu lassen oder aber einfach einen "Weinplausch" abzuhalten. Das entspräche unserem bisherigen Stammtisch. Die Weine hier selber zu beschaffen, hat den Vorteil, dass die Proben nicht so teuer werden, die nötige Infrastruktur bei einem gebuchten Winzer Event führt zwangsläufig zu höheren Kosten pro Teilnehmer. Trotzdem hat auch dieses seine Vorteile.

Weitere Ideen nehmen wir gerne entgegen, einfach bei mir oder den anderen Kapitelmitgliedern melden. Denkt doch einfach mal nach.

Wie es nun, angesichts sinkender Inzidenzen, weiter geht, weiß derzeit noch keiner zu sagen, daher halten wir uns aktuell auch mit Planungen weiter zurück, bzw. wir planen erstmal digital.

Vielleicht besteht ja im Sommer/ Spätsommer/Herbst die Möglichkeit eine Veranstaltung im Umweltzentrum durchzuführen. Sollte da was möglich werden, werden wir kurzfristig informieren und hoffen dann auf eine freudige Beteiligung.

In einer der dann kommenden virtuellen Veranstaltungen werden wir sicherlich über die bis dahin genossenen Weine sprechen können, wenn jemand was Besonderes gefunden hat und Hinweise in die Runde geben kann. Gerne kann auch ein Mitglied, Gast oder Freund in diesem Rahmen auch mal selber einen Vorschlag für ein Forum machen und seine Lieblinge vorstellen. Die Technik dazu haben wir ja jetzt.

Bis dahin hoffe ich, dass alle gesund bleiben und dass Ihr den kommenden Sommer auf die eine oder andere Weise bei einem guten Wein genießt.

Für das ganze Kapitel



Ralf Liebau



## Unsere erste Weinprobe 2021 in digitaler Form

Nun haben auch wir als Weinkonvent Fulda unsere erste Digitale Weinprobe erlebt.

Die geselligen Weinrunden stehen bei vielen Mitgliedern/innen und Freunden/innen als regelmäßige Termine des Weinhistorischen Konvents Fulda in den Kalendern. Und zwar wegen dem regen Austausch am Tisch und den Weinen, sowie dem Spaß dabei.

Nun kam es aber anders, so dass diese Konstante nicht mehr da war. Seit Frühjahr 2020 hat das Corona Virus die Planungen des Weinkonvents erreicht. Alle Möglichkeiten einer Weinrunde waren durch das Kontaktverbot nicht mehr möglich.

Dann kam aber ein neues Medium ins Spiel mit dem man der Ruhe rund um die Gemeinschaft der Weinbrüder/innen des WHK Fulda ein Ende bereiten kann. So wurde die erste virtuelle Zoom-Weinprobe für den 28. Januar 2021 mit 12 Teilnehmern ins

Nach einigen Überle-  
für das Weingut Berg-  
weiler in der Pfalz, ent-  
aufgenommen. Frau  
mittendrin“) hat uns  
ge mit 6 Weinen vorge-  
Als wir die Vorschlags



Leben gerufen.  
gungen hatten wir uns  
dolt-Reif & Nett, Dutt-  
schieden und Kontakt  
Nett („bin überall und  
dafür eine Probenfol-  
schlagen.

Liste der Weine erhielt-  
ten, dachten wir uns: Lass uns mal neue Weine probieren. So kam es zu der Probe dieser Pfälzer Weine. Diese Weinguts-Weine sind Erzeugerabfüllungen aus zertifiziert biologischem Anbau, die deutlich trocken ausgebaut werden. Allerhöchste Qualität, Herkunft, Rebsorte und der individuelle Charakter stehen bei diesen Weinen im Vordergrund und war auch an dem Abend zu schmecken.

Weine der beiden Klassen wurden zur Probe von Frau Nett vorgestellt:

1. „AVANTGARDE“ Frische Terroir-Weine der Spitzenklasse mit eigenem Charakter. Diese Top-Linie stammt von alten Rebstöcken, die perfekt an das jeweilige Terroir angepasst sind.

2. „TRADITION“ Trockene Rebsorten-Weine: Trauben von teilweise neu erworbenen sowie neu bepflanzten Anlagen, die seit mindestens drei Jahren im Eigenbesitz bewirtschaftet und im Edelstahltank individuell ausgebaut werden. Um gleichbleibende Qualität und Charakteristik zu gewährleisten, finden mehrere Abfüllungen derselben Assemblage statt.

Frau Nett stellte kurz das Weingut vor, hat unsere vielen Fragen beantwortet und hat auch zwischendurch virtuell eine kleine Führung durch den Weinkeller gemacht.

Erster Wein der Probe war ein 2019 Rose trocken TRADITION QbA. Ein feinwürziger Wein der nach schwarzer Johannisbeere schmeckte.

Der nächste, ein 2019 Scheurebe trocken Tradition QbA. mit frischem Traubenaroma.

Darauf probierten wir den 2019 Grauer Burgunder trocken „AVANTGARDE“ „Hansen“ QbA. Ein kräftiger würziger Wein mit viel Frucht.

Dann war ein 2018er frischer und fruchtiger „1838“ Rotweincuvee trocken QbA. aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein und Dornfelder zur Probe.

Der nächste Rotwein, 2018 Lagrein trocken „AVANTGARDE“ QbA. Tiefdunkel mit Beerenduft und einer saftigen Säure.

Als letzter Wein folgte der Gewürztraminer „AVANTGARDE“ „Sträßchen“ QbA. Mit wenig Säure und wenig Aromen aber würzigem Abgang.

Nach den Erklärungen ergab sich auch die Möglichkeit, noch persönlich miteinander zu plaudern.

Es war zu spüren, dass alle froh waren, sich zumindest im kleinen Kreis einmal wieder zu sehen. In der Durchführung war zu sehen, dass eine Online-Runde größerer Disziplin bedarf, als es an den Tischen möglich ist. Und man spürt, dass die kurzweilige Konversation an den Tischen nicht stattfinden kann. Aber die Mehrheit der Teilnehmenden war sehr zufrieden mit der virtuellen Weinrunde.

So bietet sich auch künftig die Möglichkeit, Weinbrüder und -schwestern aus der Ferne in die Runde einzubinden. Und dadurch auch zu den weiter entfernten Mitgliedern des Weinhistorischen Konvents den Kontakt zu halten.

***Rainer Kuhnert***

Impressum: Weinhistorischer Konvent Fulda e. V.

Kontakt: Sturmiusstr. 8, 36037 Fulda, Tel. 0152 36379967

Kapitelältester: Ralf Liebau; [liebau@weinhistorischer-konvent.de](mailto:liebau@weinhistorischer-konvent.de)

[www.weinhistorischer-konvent.de](http://www.weinhistorischer-konvent.de)

## Rebschnitt 2021 im Garten der Weingeschichte

Es war wieder die Zeit, in der das Schicksal der deutschen Weine für das Jahr 2021 seinen Anfang nimmt, der Rebschnitt. In den Weinbaugebieten Deutschlands ist der Rebschnitt bereits zum großen Teil erledigt. Letztes Jahr gab es im Frühjahr noch einmal sehr heftigen Frost, der einen Großteil der Ernte 2020 in manchen deutschen Weinbaugebieten vernichtete. In Zusammenhang mit der Pandemie brachte das



Bilder: Rolf P. Gieler

schneiden...

viele Weingüter in ernste wirtschaftliche Schwierigkeiten, aber das nur nebenbei. Das Wetter spielt eine entscheidende Rolle für die Entwicklung der



einsammeln...

Rebstöcke. Nachdem in den letzten Wochen im Februar und Anfang März auffällig warme Temperaturen geherrscht hatten, bestanden Bedenken, noch weiter in den März hinein zu warten, es war auch schon mal in Vorjahren sehr spät geschnitten worden. Das war gar nicht gut für die Ernte. Bei diesem warmen Wetter schießt

das Leben in die Pflanzen und wenn man dann schneidet, verletzt man die Pflanzen gravierend. Das gab es schon mal, das sollte sich nicht wiederholen. Daher wurde der Wetterbericht sehr genau beobachtet und dann kam die Vorhersage, dass es am letzten Samstag kalt werden würde. Genau das richtige Wetter für den Rebschnitt.

Mitglieder des Weinhistori-



schreddern...



düngen...

schönstem Sonnenschein aber immer noch minus zwei Grad im Weinberg versammeln und haben den Rebschnitt vorgenommen. Glücklicherweise fiel die Temperatur in der Nacht in Fulda nur auf minus 4 Grad. Pro Rebstock sollten zwei erfolgreiche Triebe stehen bleiben, der Rest muss weg. An die 20 Teilnehmer haben diese Arbeitsanweisung befolgt und den Rebschnitt fachgerecht durchgeführt. Dann wurde das alte Holz geschreddert und den

Rebstöcken als Dünger ins Erdreich wieder zugeführt. Echtes Recycling. Nach getaner Arbeit und einem Corona gerechten Frühstück werden die Pflanzen wieder für eine Zeit den Kräften der Natur überlassen, nicht ohne Aufsicht. Spätestens im Mai/Juni sollte es dann zur Rebblüte kommen, leider ohne Begleitung durch die

Rebpaten und sonstigen Interessierten vor Ort, die in der Vergangenheit den Status ihrer Rebstöcke im Juni, am zweiten Wäck, Woarscht on Wie immer in Augenschein nehmen konnten. Im Frühjahr 2022 können dann die Mit-



anstoßen...

gliedern des Konvents Fulda e.V. haben dieses Projekt „Rebschnitt 2021“ dann am Samstag, den 6. März um 8 Uhr im Weinberg zu Fulda in Angriff genommen. Nach einer sehr kalten Nacht, die vom Wetterbericht mit bis zu -10 Grad angekündigt worden war, konnten sich die Aktiven morgens um 8 Uhr bei

Rebpaten und sonstigen Interessierten vor Ort, die in der Vergangenheit den Status ihrer Rebstöcke im Juni, am zweiten Wäck, Woarscht on Wie immer in Augenschein nehmen konnten. Im Frühjahr 2022 können dann die Mitglieder und Rebpaten ihren Anteil an der hoffentlich erfolgreichen Ernte 2021 wieder in Empfang nehmen.

Hoffentlich wird es ein guter, nicht zu trockener Sommer und damit ein guter Wein des Jahres 2021.

*Barbara Hermann (Kanzlerin)*



coronagerecht verpflegen...

## Der Pandemie zum Trotz...

Hallo liebe Weinfreunde,

ich denke in heutigen schwierigen Zeiten suchen wir alle nach Alternativen zu unseren leider ausgefallenen Events und Leben. Ich habe mir überlegt, nachdem auch unser **Gerichtsverfahren noch im „ Ruhezustand“** andauert, Euch etwas für die gepeinigten Seele zu geben.

Gepeinigte Seelen sollten etwas getröstet werden und was gäbe es da Besseres als etwas Leckeres. Ich glaube wir haben alle während der Pandemie etwas zugenommen 🤖 (das höre ich zumindest immer wieder von allen mit denen ich spreche). Deswegen wollte ich Euch hier nicht mit Kalorien zu bomben, aber was Schönes dennoch zeigen.

Ich habe da mal was für Figurbewusste und aber auch etwas für die, die etwas mehr Trost brauchen. Klar hat das was mit Wein zu tun und ich habe mal so Einiges ausprobiert und auch versucht neu zusammen zu mixen.

Probiert s einfach aus, ist ganz easy, auch für die, die es nicht so mit dem Backen haben. Soll ja Spaß machen und nicht viel Arbeit sein.

Natürlich kann ich keine Garantie für Euer Gelingen übernehmen, aber ich denke das klappt schon :



Also, dann fangen wir mal mit dem Leichten an für Figurbewusste:

Es ist ein leichtes Dessert und ist auch ganz einfach.

Wir nennen das jetzt mal „**Berauschter Winzer**“:

Lediglich 10 Minuten Zubereitungszeit und dann

noch 50 Minuten Wartezeit (weil es in den Kühlschrank muss).



Man nehme für 4 Personen :

125 ml Portwein

250 ml Rotwein

1 Esslöffel Stärkemehl

100 ml Wasser

500 g Weintrauben, bunt.

1. Der Portwein und der feine Rotwein werden zunächst in einer Pfanne oder in einem großen Topf gemeinsam aufgekocht .

2. Nun rühre das Mehl mit dem Wasser glatt und füge diese Mischung unter ständigem Rühren dem Wein hinzu und lass dies nochmal kurz aufkochen.




3. Die Weintrauben werden in die Hälfte geschnitten, entkernt und schließlich unter die Sauce gerührt.
4. Schlussendlich fülle das Dessert in Schüsseln, im Kühlschrank rund 30 Minuten abkühlen.

### Nun zum 2. Rezept für härtere Fälle:

Das ist eigentlich sowas wie ein leichter Apfelkuchen, ..... eigentlich auch nicht. Ich nenne den jetzt mal:

### *„Apfelhickse“ (mehr „Hicks“ als Apfel.)*

Man nehme:

- |   |                           |   |
|---|---------------------------|---|
| - 4 Äpfel, etwas Zucker                       | - 1 Teel. Salz            |  |
| - Weißwein, - halbtrocken,<br>oder lieblicher | - Vanillezucker           |   |
| - 2 Eier                                      | - Backpulver              |   |
| - 50g. Zucker                                 | - 80 g. Mehl              |   |
| - 100 ml Milch                                | - Butterstreusel, wer mag |   |

•

So und los geht's:

Äpfel schälen entkernen und in Spalten schneiden, zuckern und in Weißwein bedeckt einlegen und ca. 30 Min., gern auch länger, ziehen lassen.

Derweil 2 Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz rühren. Danach Milch einrühren. Mehl mit Backpulver mixen und danach unterheben und gut verrühren. Geschmolzene Butter unterrühren.

Die durchgezogenen Äpfel in der Masse unterheben, so dass alle Äpfel was abbekommen.

Rechteckige Kastenform mit gefettetem Backpapier auslegen. Äpfel einschichten und Restmasse darüber gießen. Wenn noch Wein übrig: ..... Rein damit.

Backen bei 180 Grad 20 Minuten.

Butterstreusel, (weiche Butter, Mehl, Zucker: verkrümeln), darüber streuen und noch mal 30 Minuten bei 180 Grad backen.

### Und dann: Maaaampfen HMMM

Kann man auch geschlagene Sahne dazugeben.


Viel Spaß beim Nachmachen. Ich hoffe es gefällt und schmeckt Euch, und wenn ja, dann habe ich noch mehr. Bis zum nächsten Mal.

*Eure Bettina*



## ...ist angekommen

*"Es gab Gerüchte, nach denen im Jahre 1775 der Kurier vom Schlossgut Johannisberg am Rhein unter die Räuber gefallen wäre, oder sich mit allerlei Gesinde zu seinem persönlichen Schaden eingelassen hätte. Das scheint aber nicht der Fall gewesen zu sein. Im Gegenteil: selbst wenn er darum gebeten wurde, sich einzumischen, hat er sich aus jeden Handgreiflichkeiten, so gut es ging, herausgehalten..."* So sieht es unser Weinfreund, Heribert Burkert, der wieder das Etikett für unseren Wein kreiert hat! D A N K E!!!

Die nächsten **Abholtermine für den FRAUENBERGER 2020 vor unserem Weinkeller** im Innenhof des Palais Altenstein, Ecke Schlosstr./ Nonnengasse (neben dem Klosterladen der Benediktinerinnen) in Fulda: **Mittwoch, 2. Juni und Freitag, 11. Juni 18-20 Uhr und Samstag 12. Juni 11-13 Uhr** 

## Aufbruch im Weinkeller

Nachdem es langsam etwas eng in unserem Weinkeller wurde, hat es sich unser Kellermeister Torsten Simon zur Aufgabe gemacht, die Lagerung der Weinflaschen zu optimieren.

Aufgrund der hohen Luftfeuchtigkeit war eine weitere Lagerung in Pappkartons nicht möglich. Was tun? Unser Kellermeister Torsten Simon entschloss sich für leere Sprudelkästen...

Nachdem die alten Paletten, Kunststoffolien und Pappkartons in Form von 2 Anhängerladungen entsorgt waren, hat er die Sprudelkisten zusammengebunden und schräg an der Wand befestigt.

Nun nehmen die Weine nicht mehr so viel Platz weg, die Luft ist auch nicht mehr so feucht und die Übersicht über die Weine im Keller ist nun entschieden besser geworden.

Für die weiteren Arbeiten fehlen jetzt noch viele Sprudelwasserkisten, um den Frauenberger Wein noch stabiler und langlebiger lagern zu können.

Wer also noch ein paar leere Kisten übrig hat, kann sie gerne an den Ausgabeterminen im Weinkeller vorbeibringen oder sich bei Torsten Simon oder Ralf Liebau melden.



## Ein kurzer Reisebericht - erste Schritte



Es ist Mai, es hat eigentlich Wetter, wie man es vom April her kennt, im Radio wird dauernd geklagt, dass es keine warmen, sonnigen Tage gibt, und dann kommt der Samstag zwischen Christi Himmelfahrt und dem darauffolgenden Sonntag. Wir sind in der Novene vor Christi Himmelfahrt, und eigentlich wären wir auf Sylt. Tatsächlich sind wir es nicht. Immer noch Pandemie, die Inzidenz in Fulda will einfach nicht runtergehen, derzeit 140, ist immer noch zu hoch, in Bayern, so hören wir, macht die Außengastronomie auf. Es ist einfach nur ..... irgendwie nicht so, wie es sein soll. Es regnet am Samstag, manchmal scheint etwas die Sonne, einfach nur, wie so oft, daheim bleiben, diesmal nicht. Mein Mann und ich beschließen, wir brauchen neuen Wein. Wir holen ihn uns ab. Wo? – Bei Rainer Sauer in Escherndorf. Das war der Plan. Da waren wir schon lange nicht mehr, wir waren ja überhaupt schon lange nicht mehr irgendwo. Ich rufe also bei Sauer um 14 Uhr an, ob sie geöffnet haben. Ist ja Bayern, wieso frage ich eigentlich. Aber bes-

# Ins Land der Franken fahren

ser Vorsicht als Nachsicht, also der Anruf. Sie sind da, bis 17 Uhr. Super.

Wir fahren los, unterwegs herrscht Sonnenschein, es kübelt wie aus vollen Eimern und dann wieder Sonnenschein. Wir finden das Weingut wie immer in der Bocksbeutelstraße 15 in Escherndorf, unterhalb der Vogelsburg. Die Sonne scheint. Es ist nur noch eine Familie mit 5 Köpfen da, die vor uns Wein probiert, sie gehen aber dann. Wir sind dann die einzigen Besucher. Man darf zwar rein in die wunderschön ausgebaute neue Vinothek, ein Augenschmaus aus Beton und natürlichen sonstigen Materialien, alles sehr modern und geschmackvoll gestaltet. Wir werden herzlich von der jungen Frau empfangen, hinterlassen unsere Daten, und dann geht es ums Probieren. Da müssen wir wieder raus. Drinnen zu probieren ist nach wie vor untersagt. Also gehen wir in den gerade mal vom Sonnenschein überfluteten Innenhof des Weinguts, der normalerweise von vielen Menschen belebt ist, die sich genüsslich durch die Weinkarte trinken. Diesmal ist es anders. Wir nehmen Platz auf den schönen fest montierten hölzernen Außensitzen an der Hauswand des Weinguts, ein Platz an der Sonne. Vorher hatten wir uns Weine ausgesucht, die wir probieren wollten. Online Foren machen sie leider nicht, und wenn, dann würden sie es nur im Winter in Erwägung ziehen, da sie jetzt zu viel im Weinberg zu tun hätten. Ich hätte sonst was für den Konvent

in die Wege geleitet. Ist aber nicht. Also probieren wir die von uns ausgesuchten Weine, einer netter, als der andere. Das Weingut baut vorwiegend Silvaner aller Art an, Kerner, auch etwas Blanc de Noir und Riesling. Ein bisschen Müller Thurgau gehört auch dazu. Beim Kerner bekommen wir zu hören, dass der immer weniger angebaut wird, weil die Rebsorte gerade unmodern würde, aber man hielte noch daran fest, weil die Mitbewerber den Kerner eher feinherb und lieblich ausbauen, hier würde man aber die trockene Variante bevorzugen, der bei der Kundschaft ein gutes Standing habe. Also von Abbau bei Sauer kann hinsichtlich der Kerner Rebe keine Rede sein. Wäre ja auch schade darum. Da wir nun nicht unbedingt im ganz hochpreisigen Sektor Weine haben wollten, wir genießen ihn ja eigentlich fast täglich, probierten wir uns durch das untere bis mittlere Preissegment. Gut fand ich von den Gutsweinen den trockenen „Sauerstoff“, hübsches Wortspiel, einen leichten Sommerwein für warme Abende auf der Terrasse mit nur 11% Alk, Frucht und leichter Säure. Es gibt ihn auch in Rosa Trocken und als Perlwein, ich fand aber den Weißwein schon sehr gelungen für zwischendurch. Dann probierten wir den Kerner Trocken von 2019. Gut gelungen, schmeckt nach mehr. Dann kam der Silvaner trocken 2019 erste Lage ins Glas, auch sehr schmackhaft. Ich persönlich legte noch großen Wert auf den 2019er „altfränkischen Satz“, eine Cuvée aus Silvaner, Riesling und Traminer, die im Holzfass ausgebaut wird. Ist ein bisschen teurer mit 15 € die Flasche aber ein kleines Juwel im Kühlschrank. Am Ende probieren wir noch den hervorragenden 2019er Silvaner L trocken mit Alk. 13% Vol. und S 6,4 g/l. Sehr ansprechend und ebenfalls sehr gut für den Weinkühlschrank. Die Großen Lagen und die Schatzkammer haben wir dann nicht mehr in Angriff genommen, da wir die genannten Weine natürlich auch mitgenommen haben, der Kofferraum war voll. Wir können jedem nur empfehlen, mal dieses Weingut zu besuchen, der Besuch ist völlig unproblematisch und, wenn man sich an die Regeln hält, gar kein Problem. Man sollte in Coronazeiten lediglich sein Stück Brot zum Neutralisieren mitbringen, das gibt es nämlich während der Pandemie nicht im Angebot, könnte man aber bei der Verkostung gut gebrauchen. Das war das erste Mal seit langem, dass wir wieder mal einen Weinausflug gemacht haben, letztes Mal waren wir im Sommer 2020 in Holland bei einem Weingut nahe der Grenze, das überraschende Ergebnis konnten Teilnehmer am Plauderforum im Umweltzentrum verkosten. Zum Abschluss sind wir dann von Eschersheim noch mal hoch zur Vogelsburg gefahren, weil wir ja in Bayern waren und alles offen haben sollte. Leider hat sich aber das noch nicht bis dahin rumgesprochen, alles geschlossen, selbst an

die Mauer, an der man in das spektakuläre Tal herunterschauen kann, kam man nicht heran. Das dauert wohl alles noch etwas. Die Rebstöcke dort sehen aber schon ganz gut aus, es spritzelt und sprießt, so wie es in unserem Weinberg auch der Fall ist. Wenigstens das funktioniert noch.

Ich wünsche allen ähnliche schöne Ausflüge mit guten Ergebnissen für den eigenen Keller.

Barbara Hermann



## Erfolg der deutschen Scheurebe (eigentlich der deutschsprachigen Scheurebe)

Nachdem auch dieses Jahr zur 6. Verleihung des internationalen Scheurebe-preises eine analoge Veranstaltung nicht möglich war, fand die Verkostung der überwiegend deutschen Scheurebeverkostung im Mai 2021 in Alzey unter stark reduzierten Rahmenbedingungen ab. So, wie wir die Spätleseverkostung des Rieslings in Fulda mit dem Spätlesepokal für den Sieger vor vielen Jahren ins Leben gerufen haben, läuft auch dieser Wettbewerb der Scheurebe in Alzey ab, dort wo der Finder der nach ihm benannten Scheurebe, Georg Scheu, seine langjährige Wirkzeit entfaltet hatte. Ihm wurde in Alzey das jährlich stattfindende Fest, die „Scheu Time“ gewidmet. Für dieses Jahr hat man dieses Fest ersetzt durch ein Onlineforum, das am 8.5.2021 in Alzey stattfand und gestreamt wurde, so dass man es im Netz bei Youtube auf der Seite der Stadt Alzey noch ansehen kann. Es wurde zuvor ein Paket mit den Siegerweinen verschickt. Herr Kubicki, Vizepräsident des Bundestags und Träger der Georg Scheuplakette (Weinkulturpreis der Stadt Alzey) schickte ein Videogrußwort, ebenso Jürgen Klopp, der bekannte Fußballtrainer, er entsandte Grüße aus Liverpool. Es muss eine schöne Veranstaltung gewesen sein, analog wäre sie sicher noch schöner.

Man arbeitet daran, aus diesem Wettbewerb einen offiziellen Wettbewerb zu machen, der von der Regierung des Landes Rheinland Pfalz genehmigt wird. Es scheint, in Kürze so weit zu sein.

### **Nun zu den Weinen, - ein kurzer Überblick:**

Insgesamt kamen 246 Weine zur Beurteilung, in unseren besten Zeiten des

Spätlesepokalwettbewerbs hatten wir in Fulda ca. 400 Weine zu verkosten. Von den verkosteten Weinen kamen ca. 40% aus Rheinhessen, 68 Weine kamen aus der Pfalz, und Franken waren mit 32 Proben vertreten. Das waren die größten Fraktionen. Weitere Weine kamen von der Nahe, aus Baden, aus Sachsen, vom Mittelrhein, dem Rheingau und aus Württemberg. Zehn Weine kamen aus Österreich. Insoweit scheint mir die Bezeichnung „international“ etwas hoch gegriffen, aber man hat diesen Namen eben gewählt.

Die Scheurebe zeichnet sich durch vielfältige besondere Aromen aus, die im restsüßen Bereich besonders zur Geltung kommen. Wie schon beim Kerner in meinem vorigen Artikel ausgeführt, geht die Entwicklung aber in jüngerer Zeit mehr in die trockenere Richtung. Von den eingereichten Weinen waren über 40 % trocken ausgebaut worden, 58% der Proben lagen im restsüßen Bereich aber unter 18g/L. Die ganz süßen Vertreter hielten sich doch ziemlich zurück. Die Gewinner fanden sich dieses Jahr vorrangig in Franken. Daneben schaffte es noch ein Betrieb von der Nahe und aus Baden.

Die Gewinner in **der Fraktion „Trocken“** (0 bis 9g/L Restsüße) waren Weingut Manz (Platz 1) Weinolsheim Rheinhessen mit ihrem Qualitätswein Trocken. Auf Platz 2 platzierte sich Weingut Hillabrand, Willanzheim/ Franken mit seinem QW trocken. Auf Platz 3 findet sich Weingut Klein aus Hainfeld in der Pfalz mit seinem Fumé QW trocken wieder. Hier kann man nur ahnen, „Nomen ist Omen“.

**In der Kategorie „Halbtrocken“** (9 – 18 g /l Restsüße) haben wir auf Platz 1 das Weingut Geiger, Oberhausen in der Pfalz, auf Platz 2 das Weingut August Ziegler, Maikammer / Pfalz mit seiner Mußbacher Eselshaut und auf Platz 3 Weingut Bungert-mauer, Ockersheim /Rheinhessen mit seinem QW halbtrocken.

Der zweite Preisträger hier erinnert mich an einen sehr schönen Weinausflug des Konvents nach Neustadt in der Pfalz unter der Leitung von Joscha Opiela. Ist also schon sehr lange her. Nach einem Frühstück mit Pfälzer Saumagen mit einer Mariage aus Winzersekt und Riesling, diversen Besichtigungen machten wir nach einem wohl verdienten Mittagessen ein Mittagsschläfchen unter dem steinernen Esel in den Weinbergen der über die Lage der Mußbacher Eselshaut wacht. Es war sonnig und warm und ist den Teilnehmern noch in wohliger Erinnerung. Zur Erklärung merke ich noch an, eine Mariage

nennt man ein Gefäß, in der Regel ein Halbliterglas, in welches zeitgleich Wein und Sekt eingeschenkt wird. Das Halbliterglas in der Pfalz heißt „Schoppen“ nicht zu verwechseln mit der gewohnten Mengeneinheit in den übrigen Weingebieten, wo der Schoppen nur die Menge von einem viertel Liter ausmacht.

Unter den weiteren Teilnehmern des Wettbewerbs befanden sich mit guter Wertung auch das Juliusspital Würzburg, das Bürgerspital zum hl. Geist in Würzburg und Weingut Busch in Rheinhessen.

**Aus der Fraktion „lieblich“ mit Restsüße 18-45 g/l Restsüße** haben wir auf  
 Platz 1 – Weingut Ernst Popp, Iphofen in Franken  
 Platz 2 – staatlicher Hofkeller in Würzburg, Franken, und mit gleicher Wertung Weingut Lamberth, Ludwigshöhe Rheinhessen  
 Platz 3 – Weingut Thomas Steigelmann, Neustadt, Gimmeldinger Mandelgarten

**Zuletzt haben wir in der Kategorie Süß mit über 45 g/l Restsüße bis Auslese**  
 Auf Platz 1 Weingut Beiser, Vendersheim Rheinhessen, QW fruchtsüß  
 Auf Platz 2 Weingut Fleischmann, Gau Algesheim/Rheinhessen, Gau Algesheimer Goldberg, Spätlese, und auf  
 Platz 3 Weinhaus Zölller, Kirrweiler/Pfalz, Spätlese und Winzergenossenschaft Kallstadt Pfälz /Spätlese

**Auch gute Scheu – Perlweine, Schaumweine und Scheu-Sekte** wurden präsentiert.

So, das Weingut Hopfer aus Österreich mit seinem Frizzante, das Weingut Clemens in Sulzheim, Rheinhessen mit seinem Sekt b.A. halbtrocken und Weingut Schweikhardt in Rheinhessen mit seinem Sekt b.A. halbtrocken, sowie Weingut Goldschmidt, Rheinhessen, ebenfalls mit einem Sekt b.A. halbtrocken.

Zusammenfassend ist zu sagen, es lohnt sich sicherlich, hier mal rein zu schmecken, um sich einen Einblick in die Besten Scheus des Jahres 2020 zu verschaffen.

*Barbara Hermann*

Die nach Georg Scheu benannte und von ihm 1916 gezüchtete Weißweinsorte **Scheurebe** ist eine Kreuzung aus dem Riesling und der Bukettraube. Die ursprünglichen Angaben von Georg Scheu, es handele sich um eine Kreuzung von Riesling und Silvaner, konnten in der Zwischenzeit durch DNA-Analyse widerlegt werden. (*wikipedia*)


**OnlineForum: Prickelnde Lebenslust—Sekt in vielen Varianten**

Nach dem gelungenen **Frühjahrs-OnlineForum** mit 4 ausgesuchten Weinen aus dem Tegut-Grundsortiment: 2 Silvaner und je ein Rosé und Schillerwein, die dann von jedem Teilnehmer in einer der Filialen eingekauft wurden, laden wir zum nächsten OnlineForum ein, zur diesjährigen **Mitsommernacht**:

**Freitag, 18. Juni 2021**

**19.30 Uhr Vorfreude auf die Mitsommernacht!**

Prosecco – Cremant – Sekt - Spumante

4 „Prickler“ aus dem Tegut-Sortiment, erhältlich in den größeren Filialen. Wir verkosten die 4 „Prickler“, wobei jeder teilnehmende „Hausstand“ selbst entscheidet, ob er mit 4 oder 3 oder 2 oder 1 „Prickler“ dabei ist und ob er entsprechend den aktuellen Corona-Regeln Gäste einlädt....

Wir garantieren, dass der Abend auf jeden Fall „prickelnd“ wird...

Voraussetzung für die Teilnahme ist ein PC mit Kamera! Nach der Anmeldung werden die von uns ausgewählten „Prickler“ und der Einwahlcode für Zoom mitgeteilt.

Teilnehmer, die keine Tegut-Filiale in der Nähe haben, können sich ähnliche „Prickler“ besorgen...

Zu „Pricklern“ fallen jedem sicher Leckereien ein, die den Abend noch „prickelnder“ machen... Wir freuen uns auf zahlreiche Anmeldungen: [vorstand@weinhistorischer-konvent.de](mailto:vorstand@weinhistorischer-konvent.de)

