

Ausgabe 80



Sommer 2023

KURIER

des Weinhistorischen Konvents Fulda e.V.

2022ER FULDAER
FRAUENBERGER
AUS DEM
GARTEN DER WEINGESCHICHTE

Der Letzte...
Jammerschade!!!

Abdrucker: Weinhistorischer Konvent Fulda e.V.

Liebe Mitglieder und Rebpaten

Die Ära des „Weinberg am Frauenberg“ ist nun zu Ende, ein neues Projekt nimmt seinen Anfang.

Das Kapitel des WHK bemüht sich derzeit um ein neues Areal, erste Kontakte sind geknüpft, Anfragen gestellt. Das Areal eignet sich wunderbar für unsere Zwecke, die Anzahl der Rebstöcke kann unverändert bleiben, so dass jeder Rebpaten auch in Zukunft unter seiner Nummer seinen Rebstock behalten kann und einen Anteil an der Ernte wird haben können, wenn es zu einer Einigung kommt. Es muss gelingen.

Bitte wünscht uns Glück, dass wir mit unserer Anfrage auf ein wohlwollendes Gegenüber treffen und diese Idee umsetzen können.

Es sollen dann neue Rebstöcke angepflanzt werden, die Hütte und die Pergola wieder aufgebaut werden, und dann kehren wir mehr oder weniger zu unseren geübten Routinen zurück.

Es werden sicherlich dann auch Helfer bei der Neuanlage des Weinbergs gebraucht. Wenn es soweit ist, werden wir uns wieder melden.

Es wird bei der Weinausgabe keine Lücke geben. Jeder Rebpaten erhält für das „leere“ Jahr zur Überbrückung einen Anteil aus den Beständen an Frauenberger Wein. Das beträfe dann die Ausgabe in 2024 für 2023.

Mit den besten Wünschen



Barbara Hermann
Kanzlerin

Heribert Burkert, dem wir wieder ganz herzlich für das neue Weinetikett danken, beschreibt seine Idee:

„Anscheinend ist der Bote aus dem Rheingau überfallen worden. Jedenfalls ist man ganz aufgeregt zusammengelaufen, um nachzuschauen, was es mit dem nächtlichen Lärm, der da am Kronhof veranstaltet wurde, auf sich hat. Ist der Reiter aus Johannesberg mit den Weintrauben unter die Räuber gefallen, oder war der mitgebrachte Wein daran schuld?“

20.1.2023—Glühweinforum in Niesig

Nach der Corona-Pause fand in 2023 auch wieder das traditionelle Glühweinforum statt. Der neu gewählte Kapitelälteste ließ es sich nicht nehmen und lud hierzu in den heimischen Garten nach Niesig ein.



Das Wetter spielte mit. Es war klirrend kalt und dann ist Glühwein genau das richtige zum Aufwärmen.

In diesen Wintertagen glich unser Garten einem Wintermärchen. Die Vorbereitungen begannen schon am späten Nachmittag mit dem Aufstellen der Stehtische, der Behälter für die Glühweine und der zum Aufheizen benötigten Stromanschlüsse. Zwei Behälter wurden mit roten und einer mit weißen Winzerglühwein aus unserem Weinkeller aufgefüllt und beheizt.



Plötzlich war der Strom weg, unsere Hausversicherung hatte alles lahmgelegt. Mit veränderten Anschlüssen konnte ich den Heizvorgang schließlich fortsetzen.



Bis die ersten Gäste eintrafen, waren die Weine schließlich heiß genug. Zum Neiseln zwischendurch gab es frische Pizzabrötchen und Knusperstangen.

Rund um die Stehtische entspannten sich interessante Gesprächsrunden. Themen waren ja zur Genüge vorhanden.

Zu späterer Stunde wurde es zwar immer kälter, aber mit schmackhaftem Glühwein und mehreren Schwedenfeuern ließ es sich gut aushalten.

Gegen 23:00 Uhr waren die letzten Gäste gegangen. Der Abend wird sicherlich in guter Erinnerung bleiben.

Uli Bühler
Kapitelältester



25.2.2023 — Schlachtfest auf dem Lande

Am **25.2.2023** war es wieder so weit. Unsere Konventualin, Rita Herzig, hat dieses Event für den Weinhistorischen Konvent für 2023 organisiert. Mit Ihrem Ehemann Pedro hat sie Wanderwege ausgekundschaftet und Familie Herr in Wittges gewinnen können, für uns das diesjährige Schlachtfest auszurichten.

Nachdem das Wetter an diesem Tag mit Schneegestöber am Vormittag Zweifel aufkommen ließen, ob das eine gute Idee war, an diesem Tag bei diesem Wetter eine Rhönwanderung, wenn auch Klein, in Angriff zu nehmen, haben sich die hartgesottenen Mitglieder und Gäste doch um 15 Uhr in Wittges getroffen und sind an den Start gegangen. Die Bekanntmachung in der Fuldaer Zeitung führte uns vier Gäste zu, die an diesem Event gerne teilnehmen wollten. Ja, es war kalt, zeitweilig auch ziemlich windig, aber man konnte gut gehen und die Strecke war überschaubar. Bei guten Gesprächen und, trotz des Wetters, guter Laune, wurde nach der Hälfte der Tour pausiert. Bei einer Bank genoss man heißen Apfelwein begleitet von Fettebrot mit und ohne Grieben auf frischem selbstgebackenem Graubrot. Es war zünftig und einfach delicious.

Dann ging es weiter und schließlich erreichten wir wieder die Gaststätte Herr, wo uns das köstliche Abendessen entgenduftete. In einer gemütlichen Gaststube verteilten sich die Teilnehmer auf die verschiedenen vorbereiteten Tische. Zum Essen wurde Bier, Müller-Thurgau von Weingut Baldauf, aber auch Tee, Wasser und Kaffee, je nach Wunsch, serviert.

Die Kanzlerin gab noch einmal einen kurzen Überblick über wichtige Ereignisse und Pläne in der näheren Zukunft. Sie sprach den Todesfall unseres langjährigen Mitglieds, Babette Heidrich, an, die am Dienstagmittag für immer die Augen geschlossen hat. Babette, ebenso wie ihr bereits vor Jahren verstorbener Ehemann, Hermann Heidrich, wa-



ren seit und für viele Jahre, aktive Mitglieder im Konvent. Jeder, der häufiger am „Wäck, Woarscht on Wie“ teilgenommen hat, durfte sie dort als Mitarbeiterin erleben. In den von uns gestalteten Gottesdiensten hat sie Fürbitten und Lesungen vorgetragen. Sie war allzeit bereit, sofern es in den letzten Jahren die Familien ihrer Töchter zuließen, aktiv im Weinkonvent mit zu arbeiten. Ansonsten bestritt sie „Oma-Dienste“, hat sich aber auch nicht nehmen lassen, in der Welt unterwegs zu sein. Wir sind dankbar für Ihre Zuneigung und Loyalität. Sie war die Erste, die sich für das Schlachtefest am 25.2. angemeldet hatte.

Weiterhin verwies die Kanzlerin auf den Konventsgeburtstag am 18.3., der ausnahmsweise nicht am Tag, sondern am Vorabend begangen werden sollte. Hierfür konnten wir Familie Henning, Dreilinden in Neuenberg gewinnen. Da diese aber am Sonntag Ruhetag haben, musste der Geburtstag eben am Samstag begangen werden. Ein schönes Menü hat sich Herr Henning ausgedacht. Für die Weinfolge ist wieder unser Kellermeister, Helmut Liersch, verantwortlich. Da wir uns in das neue Wohnzimmer der Gaststätte eingemietet haben, ist die Teilnehmerzahl beschränkt auf 25 Personen. Daher der Hinweis an die Teilnehmer, sich möglichst bald anzumelden.

Die Kanzlerin wies auf die bevorstehende Räumung des Weinbergs, Abbau der Hütte und Pergola sowie der weiteren Gegenstände, die dem WHK gehören, hin und bat um aktive Mithilfe beim Ausräumen der Hütte, oder beim Abbau, wenn die Firma aktiv wird, um etwas Hilfe in Eigenleistung zu bieten. Es sollen nach Möglichkeit einige Stunden, die sonst bezahlt werden müssen, in Eigenleistung erbracht werden.

Zwischenzeitlich hatte Familie Herr die heißen Chafing Dishes bestückt. Das Buffet bot dampfendes Wellfleisch, Erbsbrei, Kartoffelbrei, Sauerkraut, Wildschweinwürstchen, heiße Blut- und Leberwürstchen, gedämpfter Bauch, ordentlich Meerrettich und Senf nebst Salz und Pfeffer. Es war köstlich. Dazu wurde frisch gebackenes Brot des Hauses gereicht.

Bei guten Gesprächen endete der Abend dann gegen 19.30 Uhr.

Barbara Hermann
Kanzlerin

18.03. 2023—Weinforum zu unserem 34. Geburtstag

Am 18. März fand im Gasthaus Drei Linden ein sehr interessantes und überraschendes Weinforum mit hervorragendem Essen statt. Das Gast-



haus mit eigener Metzgerei servierte vier sehr unterschiedliche Gänge mit exzellenten heimischen Hauptzutaten (Rhöner Lachsforelle, Rhöner Landschwein



sowie Lamm) und leckeres Dessert. Dazu hatte der Kellermeister jeweils zwei Weißweine, Roséweine, kräftige Rote und Dessertweine ausgesucht.



Surprise, surprise – diese wurden als Blindverkostung in die Gläser gegeben, Die meisten Teilnehmenden waren – wie zu erwarten – „Normal-schmecker“ wie knapp drei Viertel der Bevölkerung.

„Superschmecker“ gibt es nur wenige; bei diesem Weinforum zeigten sich Andrea Bühler, Barbara Herrmann und KaJo Haß als besonders erfolgreiche Blindverkoster – herzliche Glückwünsche und eine Flasche Wein gab es dazu. Aber auch für die, die konsequent „daneben“ geschmeckt hatten, gab es Trostpreise.



So feierte die fröhliche Gesellschaft den Geburtstag des WHK Fulda in sehr ausgelassener Stimmung und Atmosphäre. Auch in den nächsten Jahren soll und wird es immer mal wieder eine ähnliche Blindverkostung geben.

Helmut Liersch
Kellermeister

15.4. 2023—Abbau Weinberg Frauenberg

Langsam aber sicher schließt sich das Kapitel 'Weinberg Frauenberg'. Dem Aufruf zur Unterstützung zum Leerräumen der Hütte sind zahlreiche Weinfreundinnen und -freunde gefolgt. Sie haben sich nicht von dem schlechten Wetter abschrecken lassen.

Der Container wurde am 15. April 2023 von einem von der Fa. Hosenfeld beauftragten Unternehmen pünktlich am Morgen aufgestellt. Leider außerhalb des Grundstücks, so dass lange Wege mehrfach zum Container gegangen werden mussten. Wir waren alle sehr überrascht, was sich im Laufe der Jahre so alles vor allem auf dem Dachboden so angesammelt hatte, u.a. gefühlt tausende Weingläser, Weinkuriere aus vergangenen Jahren und viel Kleinzeug.



Nutzloses wurde gleich im Wertstoffhof entsorgt und mehrere Kartons mit Weinen im Wein-



keller deponiert.

Ohne den Anhänger von Frank Weinmann hätten wir das nicht geschafft. Nach etwa vier Stunden war der Container gefüllt.





Die anschließende Vesper war wohl verdient.



Nachdem die Hütte mit Unterstützung vieler Helfer leergeräumt war, konnte die Fa. Hosenfeld mit tatkräftiger Unterstützung von Herrn Fiedler den sehr aufwendigen Abbau von Hütte und Pergola in den Folgetagen beginnen.

Doch damit war es nicht getan. Das Trennen der Anschlüsse von Strom und

Wasser stellten ein Problem dar. Diese wurden zwar in der Hütte fachlich getrennt, aber laut Osthessennetz muss das Kappen auch an den Zuleitungen in der Erde erfolgen. Doch wo befinden sich diese? Nachdem Andrea Bühler die Pläne besorgt hatte, lokalisierten Frank Weinmann und Berthold Seifert die Stelle und legten den Stromanschluss frei. So konnten durch Eigenleistung erhebliche Kosten eingespart werden. Der Wasseranschluss wird auf dem Grundstück gekappt, so dass die Eigentümer weiterhin den Anschluss nutzen können.

Da die Bodenplatte zur Einrichtung des Grundstücks gehört, muss diese von uns nicht zurück gebaut werden.



Auch der Weinbergstein, der zur Einweihung des Weinbergs feierlich errichtet wurde, musste mit umziehen. Allerdings waren die seinerzeit hinterlegten Dokumente in Staub aufgelöst.

Bis auf ein paar kleinere Aufräumarbeiten sind damit alle Abbauten unsererseits abgeschlossen.

Eine Zeit mit vielen Erinnerungen und Emotionen am Weinberg Frauenberg gehen damit unwiderruflich zu Ende.



M. Bühler

Uli Bühler
Kapitelältester

Der Weinkonvent und Rotary Rhön

Auszug aus dem Newsletter der Rotarian Winefellows und dem Weinfest am Frauenberg vom RC Rhön:

„Schon zum 2. Mal feierten wir RC Rhön am Kloster Frauenberg, in herrlicher Aussichts- lage über der Stadt unser Benefizweinfest. Über



tausend Gäste kamen zusammen: die Franziskaner führten durchs Kloster, auch geistliche Impulse wurden gesetzt. "Hands on" für den guten Zweck: Weinfest des Rotary Clubs Rhön - Osthessen | News (osthessen-news.de) Weine von sechs deutschen Weingütern, darunter auch in Trägerschaft von Rotariern wurden präsentiert, z. T. von den Winzern selber. Das inklusive Netzwerk Antonius versorgte uns kulinarisch, musikalische Akzente gehörten zum Fest dazu. Für den Club ein motivierendes Hands-On -Projekt, das auch der Governor würdigte. Der Club fördert schon seit Jahren regional und international etliche Kinderprojekte (z. B. Friedensdorf Oberhausen) durch die Erträge des Festes und viele Stationen konnte nun zum zweiten Mal ein guter 5stelliger Erlös eingespielt und vergeben werden. Freude am Wein und Freude am Einsatz für den gute Zweck gehören untrennbar zusammen.“

Soweit so gut.



Unter der Leitung von unserem Kellermeister Helmut Liersch hat auch der Weinhistorische Konvent beigetragen zu diesem Erfolg. Der WHK hat ebenfalls mit einem eigenen Stand Weine zur Verkostung gebracht und die Spenden hierfür durch die Gäste wiederum als Spende für Oberhausen dem RC Rhön zur Verfügung gestellt.

Barbara Hermann
Kanzlerin

29.4.-01.5.2023—Weinfahrt nach Heilbronn und Besigheim

Voller Erwartungen stiegen 24 Weinfreunde in den Reisebus der Fa. Stumpf ein, um ein unvergessliches Wochenende in der Weinbauregion Württemberg unter Leitung von Prof. Richard Hartmann zu erleben.

Am Anfang der Fahrt gedachten wir unseres langjährigen Mitgliedes Theo Vogt, der am 25.04.2023 bei einem tödlichen Verkehrsunfall ums Leben gekommen war (möglicherweise gesundheitlich beeinflusst) und mit seiner Frau eigentlich mit uns fahren wollte...



Unsere erste Weinprobe führte uns in die Genossenschaftskellerei Heilbronn e.G., die sich in den letzten Jahren zu der größten Weingärtnergenossenschaft Württembergs entwickelte. Über 1.400 Mitglieder bewirtschaften rund 1.400 ha Rebland mit traditionsreichen Württemberger Rebsorten.

Der Vorsitzende Herr Drautz begrüßte uns mit einem Cuvée Sekt und stellte uns dann im Rahmen einer Kellerführung fünf Weine vor. Anschließend wurden wir mit einem schwäbischen Mittagessen (Maultaschen und Kartoffelsalat) verköstigt.

Gut gestärkt fuhren wir zum privaten Weingut G.A. Heinrich in Heilbronn und wurden dieses Mal mit einem Secco empfangen. Wir lernten, dass mit dieser Bezeichnung keine Sektsteuer in Höhe von 1,02 € je Flasche anfällt. Die Wanderung mit Weinprobe (Donauriesling) zum Wartberg durch die Weinberge schaffte Platz für weitere Weinverkostungen. Darunter auch der 2019 Lemberger trocken G.A. Heilbronner Stiftsberg, den deutsche Diplomaten bei offiziellen Anlässen ausschenken. Leider war dieser Spitzenwein schon vergriffen.

Abgerundet wurde dieser Tag mit dem gemeinsamen Abendessen im Höhengasthaus Wartberg, von wo aus wir einen tollen Blick auf das abendliche Heilbronn hatten.



Der Sonntagvormittag stand zur freien Verfügung und wurde zur individuellen **Erkundung der Stadt Heilbronn** genutzt.



Am Nachmittag fuhren wir zum bekannten **Weingut Graf Neipperg nach Schwaigern**. Seit 750 Jahren ist das Haus Neipperg dem Weinbau verbunden. Mit dem gut gefüllten Glas Graf Neipperg Secco aus Mus-

katellertrauben in der Hand erfuhren wir, dass den Grafen Neipperg nachgesagt wird, sie hätten den Lemberger im 18. Jahrhundert nach Deutschland gebracht. Von hier aus trat diese anspruchsvolle Sorte zu Beginn des 20. Jahrhunderts ihren Siegeszug an; ein deutscher Rotwein, der mühelos internationales Format erreichen kann. Die Spezialität des Hauses sind klassische Rebsorten der Region, die trocken ausgebaut in den gewaltigen Holzfässern im Schlosskeller reifen.



Die Holzfässer sind aus Eiche und stammen aus dem eigenen Wald. Der Kellermeister wies uns darauf hin, dass es noch weitere eigene Weingüter in Bordeaux, Bulgarien und seit 2022 auch in Südafrika gibt. Experimentiert wird in kleinen Mengen mit Orangewein und Strohwein. Hervorzuheben ist der Reifekeller, in dem die Weine so lange gelagert werden, bis der

Kellermeister diese nach mehrmaliger Probe zum Verkauf frei gibt. Das kann durchaus mehrere Jahre dauern.

Zur Verkostung kamen Ruthe Riesling, Große Lage 2016, P.+P. Rosé, Gutswein 2022, Neipperg Spätburgunder, Ortswein 2019, Dürrenzimmern Mönchsberg, Erste Lage 2018 und S.E. Syrah, 2019.

In einer Umgebungstemperatur von 13 Grad eingerahmt von großen Holzfässern mit dem ältesten Fass von 1700 stärkten wir uns mit sehr üppigen Wurst- und Käseplatten.



Der Höhepunkt am Sonntagabend war der Besuch der **Wein Villa**, einer prunkvollen neoklassizistischen Villa, die dem Heilbronner Zuckerfabrikdirektor Andreas Faißt gehörte und in seiner wechselvollen Geschichte nunmehr seit 2000 als informativer Treffpunkt für Weinliebhaber genutzt wird. Die Innenräume mit ihren Decken- und Wandmalereien machen dieses Haus zur schönsten Villa Heilbronns. Zum Festlichen 4-Gänge-Menue (Gartenkresse Cremesuppe mit Klößchen vom Zander; Wildkräutersalat an Terrine und Brust von der Ente; Duett vom Angusrind, Spargel, Petersilienwurzelcreme und Spätzle; Variation von der Erdbeere) kredenzte uns die Seniorchefin des Weinguts Drautz-Able, Frau Monika Drautz, korrespondierende Weine.



Der 1. Bürgermeister Herr Diepgen begrüßte uns im Namen der Stadt und gab einen Einblick in die Stadtgeschichte. Am 04.12.1944 wurde Heilbronn schwer bombardiert. Im Zuge des Wiederaufbaus entstand in 1919 ein neuer Stadtteil auf dem Gelände der BUGA. Heute hat die Stadt mit das höchste Prokopfeinkommen Deutschlands. Etwa 54 % der Einwohner haben einen Migrationshintergrund, so dass

auch vom „Schwäbischen Liverpool“ gesprochen wird. Um den sozialen Sprengstoff zu neutralisieren, soll sich Heilbronn in eine Wissensstadt verwandeln mit Investitionen in Bildung und KI.

Am „Tag der Arbeit“, dem dritten Tag unserer Weinfahrt, lernten wir das malerische Besigheim, den schönsten Weinort Deutschlands, kennen. Von Neckar und Enz umflossen, liegt die Stadt idyllisch umrahmt zwischen steil aufragenden terrassierten Weinbergen. Fast jedes Haus im mittelalterlichen Stadtkern verfügt noch heute über einen Gewölbekeller zur Lagerung und zum Ausbau von Weinen.



Zur weinigen Stadtführung begrüßte uns Herr Anger nebst seinen ‚Adjutanten‘ in der Stadthalle „Alte Kelter“, die noch bis Ende 1975 als Kelter genutzt wurde und nach umfangreichen Renovierungsarbeiten seit 1989 als Stadthalle dient, mit einem schmackhaften Secco.

Sehr launig führte er uns in die wechselvolle Geschichte von Besigheim ein. Erstmals 1153 urkundlich erwähnt hatte die Stadt über die Jahrhunderte hinweg eine militärstrategische Bedeutung. In mehreren kriegerischen Auseinandersetzungen wechselte ihre herrschaftliche Bindung zwischen Baden und Württemberg hin und her.



Die Stadt entwickelte sich vor allem im 15. Jahrhundert aufgrund des stark aufblühenden Weinbaus, des Handwerks und der Enzflößerei zu einem bedeutenden wirtschaftlichen Gemeinwesen der Region. In dieser Zeit entstand das heutige Gesicht Besigheims.



In der anschließenden Stadtführung besichtigten wir u.a. den gegenüber liegenden Waldhornturm als erhaltener Teil der

Unteren Burg mit fünf Geschossen und ursprünglichen Zugang im 3. Stock über Buckelquader (um 1220), den Marktplatz mit heutigem Rathaus

(spätmittelalterliches Fachwerkhaus, 1459 Baugenehmigung durch Markgraf Karl von Baden), Marktbrunnen mit Schildhalter, Dreigiebelhaus (1486- 1501 erbaut). Vorbei am 1820 erbauten und noch heute benutzten Backhaus (beheizt wird mit Rebenbüscheln aus den Weinbergen) und dem Pfarrhaus (1774 erbaut) ging es entlang der Pfarrgasse weiter zum Schochenturm (Wohnturm als Teil der Oberen Burg um 1220 erbaut) und zur evangelischen Stadtkirche.

Die evangelische Stadtkirche wurde 1383 zu Ehren der Heiligen Martin, Nikolaus und Katharina geweiht, 1545 und 1601 erfolgten der Um- und Ausbau von Sakristei und Kapelle. Im Chor befindet sich das bedeutendste Kunstwerk der Stadt, der spätgotische Cyriakus-Hochaltar aus der Zeit um 1520 (wird Christoph von Urach zugesprochen). Während des sehr informativen Rundgangs ließen wir uns die gereichten Weine schmecken und stärkten uns schließlich im Ratsstüble.

Gegen 15:00 Uhr traten die Weinfreunde die Rückfahrt sichtlich ermüdet, aber glücklich und zufrieden an. Den Dank der Gruppe an Richard Hartmann übermittelte der Kapitelälteste und überreichte einen sehr guten Tropfen des Weinguts Graf Neipperg verbunden mit dem Wunsch, auch weiterhin Weinfahrten für den WHK zu organisieren.



Andrea & Uli Bühler

Hoher Besuch

Am Pfingstwochenende kam hoher Besuch nach Fulda. Der Gründer des Weinhistorischen Konvents Fulda e.V., Joachim Opiela, für seine Freunde



Jo oder Joscha, der heute an der Ostsee lebt, kam auf der Durchreise nach Fulda und besuchte den Vorstand des WHK. Nicht alle Mitglieder des Vorstands konnten pfingstbedingt die Gelegenheit wahr-

nehmen, Joachim Opiela kennen zu lernen, jedoch kam eine nette Runde zusammen, um dem „Meister“ zuzuhören und die Anfänge des Konvents aus berufenem Munde kennen zu lernen.

Er hatte Heu Brot und Alpenbutter und Alpenkäse zur Verkostung mitgebracht, von unserer Seite kamen Spätlesen auf den Tisch.



Es war ein spannender, und für Neumitglieder des Vorstands hoch interessanter Nachmittag bei schönstem Pfingstwetter.

Barbara Hermann
Kanzlerin

Besichtigung Winzerhof Heckenmühle/Simmershausen

Am 01. Juni haben wir als Vertretung des Kapitels (Prof. Ulrich Bühler, Helmut Liersch und Rainer Kuhnert) um 18:00 Uhr den Weinberg von Herrn Stefan Müller in Simmershausen besucht.

Nach der Begrüßung hat er uns direkt in den Weinberg geführt und über den Beginn seiner Idee und den aktuellen Stand seines Weinberges erzählt.

Der Anfang in 2015 war für ihn sehr schwierig, da das Thema völliges Neuland für ihn war. Aber er hat sich seine Idee nicht ausreden lassen und den Weinberg wie er heute besteht verwirklicht.

Seit 5 Jahren besteht der Weinberg mit mittlerweile ca. 3000 – 4000 Reben (überwiegend PIWI, aber auch etwas Silvaner). Es war eine intensive körperliche Arbeit. Er hat sich das Wissen über den Weinbau in enger Zusammenarbeit mit dem Weinbauamt und deren Beratung angeeignet. Die Anbaufläche wurde vom Weinbauamt auf 1000 qm begrenzt. Wobei es keine Vorgabe über die Anzahl der Reben auf dem Gelände gibt.

Zuerst ging es darum, die ursprüngliche Wiese zu kultivieren: umpflügen bis in 60 cm Tiefe durch Firmen, u.a. Fa.

Florian Hofmann aus Würzburg (Diese Fa. arbeitet nur für große Flächen.) und umwälzen durch Fa. Herrlich aus Langenbieber.

Das Drahtgestell wurde in Eigenleistung erstellt: je Reihe Metallpfeiler Endstücke Länge 2.70 m etwa 70 cm tief in die Erde geklopft, alle 5 Meter ein Metallpfeiler Länge 2.60 m etwa 60 cm tief und dazwischen vier Rebstöcke. Aktueller Zeilenabstand 2,60 m.

Die Löcher für die Reben wurden mit einem Bohrer und Abstand von 1,20 zwischen den Reben erledigt.



Foto: Winzerhof Heckenmühle

Durch den Kauf von Hochstamm Reben wurde ein Jahr Anbau gespart. Das Rebenamt in Veitshöchheim wurde zur Beratung herangezogen.

Bewässerung:

Am Anfang bekommen die kleinen Pflanzen 10 – 20 L Wasser. Die Menge wird dann immer mehr reduziert. Es erfolgten Testversuche mit verschiedenen Wasser Zuführungen.

Erntemenge:

Anfangs ca. 500 L ; Aktuell ca. 1.500 L WHK Besichtigung Weinberg Heckenmühle Bericht 2

Angebaute Reben:

PIWI Sorten: Solaris, Helios (damit weniger Arbeit) und Sauvignier Gris, Muscaris und Silvaner

Zur Beratung und Information standen ihm zur Seite:

Rebenamt in Veitshöchheim; • Ökomodellregion Fulda zur Förderung und Unterstützung; • Weinbauamt in Eltville / Genehmigung: H. Bibo , Tel. 06123 -905836; • Am Anfang wegen notwendiger Unterlagen: H. Antes und wegen Pflanzgut , Tel. 06252 -77101 • Baywa (Tel. 09324 – 97790 (dort mit Ansprechpartner für Weinanbau verbinden lassen) • Analog Raiba Tel. 09324 9779412 • Geisenheim H. Prof. Stoll für Beratung, Versuchsverfahren/ Test ansprechen (Tel ?) • H. Engelhard LWG in Veitshöchheim (Beratung, Versuche) Tel. 0160 7439432

Rainer Kuhnert und Uli Bühler
Chronikus Kapitelältester

Der Begriff „PiWi“ steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten, die eine besonders starke Widerstandskraft gegen die Rebkrankheiten Echter und Falscher Mehltau aufweisen. Beide pilzliche Schaderreger wurden im 19. Jahrhundert mit Wildreben aus Amerika eingeschleppt und haben sich seitdem im europäischen Weinbau festgesetzt. Durch die klassische Kreuzung von amerikanischen Wildreben mit natürlichen Resistenzen gegen die Erreger und europäischen Weinreben (Vitis Vinifera), die für hohe Weinqualitäten stehen, konnten in den letzten Jahren hierzulande neue nachhaltige Rebsorten gezüchtet werden, die kaum noch Pflanzenschutz benötigen. Sie verbinden den guten Geschmack mit der hohen Widerstandskraft und helfen den Winzerinnen und Winzern, die Umwelt zu schonen.

(<https://www.deutscheweine.de/wissen/weinbau-weinbereitung/neue-rebsorten-piwis/>)

2.6.2023—Weinforum „Schätze aus dem Weinkeller I“

Am 2. Juni fand auf dem Frauenberg vor dem Cafe Flora bei herrlichstem Wetter ein herausragendes Weinforum mit tatsächlich echten Schätzen aus dem Weinkeller des Weinhistorischen Konvents präsentiert von Prof. Dr. Richard Hartmann, ehemdem Kellermeister und auch Kapitelältester des WhK Fulda, statt.

Richard Hartmann hatte sich mit Kennerblick auf vier hervorragende Weingüter und deren Rieslinge konzentriert: **Haag (Mosel), Kruger-Rumpf (Rheinessen & Nahe), Wegeler (Rheingau & Mosel) sowie W. Weil (Rheingau).**

Ein kleines Wunder wurde offenbar: Selbst die ältesten Weine von 1993 bis 1996 – also nahezu 30 Jahre alt – waren von exzellenter Qualität! Richard Hartmann hatte vier „Flights“ zusammengestellt und mit viel echtem Hintergrundwissen präsentiert.

Vom Cafe Flora wurden Käse- und Wurstplatten serviert, die mit den deutlich im Vordergrund stehenden Weinen sehr gut harmonierten. Es wurde – für die, die dabei waren – ein unvergesslicher Abend mit 30 Flaschen besten Weines!

Angesichts der „unschätzbaren“ Schätze, die regulär gar nicht oder kaum noch zu erwerben sind, und des niedrigsten Tiefstpreises von 25 € für diese Veranstaltung darf man ruhig sagen: Das war historisch – das wird so nicht wieder werden können. Dank gebührt Richard Hartmann!

Anders, aber vielleicht ebenso wunderschön könnte das WWW im Hof des Palais Altenstein (vor unserem Weinkeller) am 17. Juni werden – mit Rieslingen aus dem Keller und dem Special „Spanische Rotweine“.

Helmut Liersch
Kellermeister

Schnapsbrennen im Herbst...

In den letzten Jahren haben sich in unserem Weinkeller einige Weinflaschen angesammelt, die man nicht mehr gut zum Trinken anbieten kann. Daher haben wir uns entschlossen eine „Verschnapsung“ zu planen. Für diese Aufgabe suchen wir natürlich auch fleißige Helfer. Mehr dazu dann umgehend!

17.6.2023—„Wäck Woarscht on Wie“ an neuem Ort



Der Weinhistorische Konvent Fulda e.V. hat zum ersten Mal nach der Pandemie am Samstag, den 17.6.2023 wieder zum allseits bekannten und beliebten „Wäck Woarscht on Wie“ eingeladen. Das Zusammentreffen der Weinfreunde Fuldas fand jedoch nicht, wie zu besseren Zeiten, im Weinberg zu Fulda statt, sondern mit Unterstützung der Stadt im Innenhof des Palais Altenstein in der Nonnengasse, nahe beim Weinkeller, der „Biblioteca Subterranea“ des WHK.

Der Weinhistorische Konvent Fulda e.V. hat zum ersten Mal nach der Pandemie am Samstag, den 17.6.2023 wieder zum allseits bekannten und beliebten „Wäck Woarscht on Wie“ eingeladen. Das Zusammentreffen der Weinfreunde Fuldas fand jedoch nicht, wie zu besseren Zeiten, im Weinberg zu Fulda statt, sondern mit Unterstützung der Stadt im Innenhof des Palais Altenstein in der Nonnengasse, nahe beim Weinkeller, der „Biblioteca Subterranea“ des WHK.



Viele Gäste, die das Stadtfest in der Innenstadt genossen, gönnten sich eine Verweildauer an diesem stillen Platz abseits des prallen Lebens. Es wurde nie voll, sondern die Gäste strömten gemächlich in diesen Hof, um ein oder zwei Glas Wein mit der berühmten Wurst im Brötchen, oder etwas Käse zu genießen. Dann ging es weiter. Es war eine altbekannte, lieb gewonnene Veranstaltung „in neuem Gewand“, also an einem neuen Ort, unter neuen Rahmenbedingungen mit neuen Abläufen, die erst noch eingeübt werden müssen. Den Gästen hat es dennoch gefallen. Der Weinhistorische Konvent plant, die Tradition wieder aufleben zu lassen. Wann die nächste Veranstaltung sein wird, wird der Presse und der Homepage zu entnehmen sein.

Barbara Hermann
Kanzlerin

Unsere verstorbenen Mitglieder im ersten Halbjahr 2023

In stillem Gedenken nehmen wir Abschied von

Babette Heidrich war Mitglied seit 1998, sie war lebensfroh, tatkräftig und hat unsere Veranstaltungen sehr häufig mit großer Empathie unterstützt. Regelmäßig arbeitete Sie u.a. im Weinberg mit, bei Rebschnitt und Ernte, half bei Wäck Woarscht on wie im Weinberg und organisierte Erntedankgottesdienste mit. Sie ist am 21.2.2023 unerwartet verstorben.

Theo Vogt, ehemals Malermeister, war seit 2010 mit seiner Ehefrau Irmgard Mitglied. Theo Vogt war ein Bindeglied zwischen vielen Mitgliedern und Rebspaten und stand sehr oft mit Rat und Tat bei unterschiedlichsten Vorhaben des Konvents zur Seite. Aufgrund eines tragischen Verkehrsunfalls ist er am 25. April 2023 verstorben.

Michael Breuer war mit seiner Ehefrau Gabi Mitglied seit 3.10.1991, also fast von Anfang an seit Gründung des Konvents. Als Weinhändler brachte er eine interessante Ideen in das Programm vom Weinhistorischen Konvent (ich erinnere eine indische Weinprobe) und unterstützte als Gastronom Geburtstags- und Weihnachtsforen. Am 20.03.2019, zum 30-jährigen Bestehen des Weinhistorischen Konvents, trat er ein letztes Mal neben anderen als Gastredner auf. Krankheitsbedingt sind er und seine Ehefrau in 2020 aus dem Konvent ausgeschieden. Nunmehr ist er verstorben.

Wir werden diese unsere Mitglieder nie vergessen

Barbara Hermann
Kanzlerin

17.9.23

Großer Konventstag Schloss Fasanerie

Vorschau

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,

seien Sie schon gespannt auf unseren kommenden GKT am 17. September 2023 auf Schloss Fasanerie. Die Vorbereitungen sind in vollem Gange. In diesem Jahr planen wir etwas ganz Besonderes: Wir haben einen Reiter als Kurier gewinnen können, der die alte Spätlesereiter-Route von Schloss Johannisberg im Rheingau nach Fulda reiten will – so wie es der Spätlesereiter 1775 nach heutigem Wissensstand getan hat.

Alles soll sich möglichst nahe am Original orientieren. Der Start wird entsprechend im Schloss Johannisberg sein und die symbolische Ankunft dann am 17.09.2023 (Sonntag) im Schloss Fasanerie in Eichenzell zu unserem Großen Konventstag. Dort wird wieder der Reiter und ein Konvents Mitglied in der Rolle des Fürstbischofs die Szene von 1775 nachstellen.

Ein hr-Team wird zugegen sein und die Szene in Ton und Bild setzen. Musikalisch begrüßt werden wir auf der Terrasse ab 15:00 Uhr von den Stadtmusikanten, natürlich mit einem Glas Sekt in der Hand und dem Auftritt des Menuett Ensembles. Kulinarischer Höhepunkt wird dann ein schmackhaftes Vier-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen eines Weinguts sein.



Herr Carl Gustav Müller will sich ganz besonders einbringen, damit die Gaumenfreuden nicht zu kurz kommen. Im Hintergrund wird das Duo B&P mit einem Potpourri verschiedener Musikstile für eine angenehme Atmosphäre sorgen. Über die Herkunft der Weine und deren Verkostung wird noch nichts verraten, lassen Sie sich überraschen.

Ich freue mich auf ein besonders zahlreiches Wiedersehen auf Schloss Fasanerie bei interessanten Gesprächen rund um Wein und Ihren Erlebnissen im Sommer 2023.

Uli Bühler
Kapitelältester

II. Halbjahr 2023

WEINFOREN

- **Freitag, 21.07.2023, 19 Uhr „Deutsche Spitzenrieslinge im Vergleich“**,
Café Flora am Frauenberg, mit Weinsommelier Mario Petry
- **Freitag, 18.08.2023, 19 Uhr „Schätze aus unserem Weinkeller II“**,
Café Flora am Frauenberg mit unserem Kellermeister Helmut Liersch
- **Freitag, 20. Oktober, 19 Uhr „Edle Tropfen“ aus dem Weinkeller
unseres Mitglieds Bettina Herrmann**
Café Flora am Frauenberg
- **Freitag, 17.11.2023, 19 Uhr „Schätze aus unserem Weinkeller III“**,
Café Flora am Frauenberg mit unserem Kellermeister Helmut Liersch
- **Samstag, 16.12.2023, 19 Uhr, Weihnachtsforum am Ziegelhof** (in Planung)

WWW IM PALAIS

- **Samstag, 26.08.2023, 16-20 Uhr zweites WWW im Palais** (Altenstein)

GROßER KONVENTSTAG

- **Sonntag, 17.09.2023, 15 Uhr im Schloss Fasanerie** (siehe Seite 23)

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