

Ausgabe 83



Winter 2024

KURIER

des Weinhistorischen Konvents Fulda e.V.

„Was nützt es uns,
gesund zu sterben?
Ich möchte für
den Schwips hier werben“

Rathkes satirische Randnotizen

„Alkoholfreier Wein“



Liebe Konventuale, liebe Freundinnen und Freunde des Weinhistorischen Konvents Fulda,

das Jahr 2024 ist fast vorüber und das neue Jahr 2025 steht schon vor der Tür. Für den Konvent zeichnen sich Veränderungen ab, die wir gemeinsam für den Fortbestand des Vereins meistern müssen.

Das Jahr 2024 war für uns besonders herausfordernd, es war ein Jahr der Neuausrichtung, der Suche nach Alternativen. Um für unsere Mitglieder auch ohne eigenen Weinberg weiterhin attraktiv zu bleiben, wurden erste Initiativen in Angriff genommen, wie die Suche nach einer neuen 'Heimat', die Fortsetzung der Rebpatenschaft mittels eines traditionellen Weinguts und die Vernetzung mit anderen Weinkonventen. In der letzten Mitgliederversammlung wurden die Vakanzten im Kapitel durch die Wahl neuer sowie erfahrener Mitglieder beseitigt. Neu hinzu kamen Carmen Brehler und Theo Heurich sowie Ute Straub mit Vorstandserfahrung. Natürlich erhoffen wir besonders von den Neuen zahlreiche Impulse zur weiteren Verbesserung der Attraktivität des Vereinslebens.

Leider hat nun die Stadt Fulda die weitere Nutzung des Innenhofs des Palais Altenstein für unsere traditionelle Veranstaltung „Wäck, Woarscht on Wie“ untersagt. Als Grund werden Vorgaben zum Brandschutz genannt, die nicht mehr erfüllt werden könnten. Gerade konnten wir diese in der Öffentlichkeit sehr geschätzte Veranstaltung in der Innenstadt erfolgreich etablieren, müssen wir uns erneut nach einem alternativen Veranstaltungsort umsehen. Die Suche ist in vollem Gange, gestaltet sich jedoch sehr schwierig. Wer eine Idee hat oder uns ein Angebot unterbreiten kann, möge sich an mich, den Kapitelältesten, wenden.

In unserem Weinkeller lagern Weine verschiedener Jahrgänge, teilweise über ein Jahrzehnt. Diese Schätze müssen gehoben werden. Daher hatte die 'Kellerprobe' im Weinkeller das Ziel der Bestandsreduktion und der Vorbereitung einer Verschnapsung. Mit Unterstützung mehrerer Weinfreunde gelang die Einteilung der Kellerweine in die drei Kategorien: ungenießbar gewordene Weine, die entsorgt werden müssen, Weine, die für die Verschnapsung geeignet sind und Weine, die weiterhin für unsere Veranstaltungen genutzt oder als Deputatswein ausgegeben werden können. Nicht alle Weinflaschen konnten kategorisiert werden, so dass eine weitere Kellerprobe im Frühjahr 2025 vorgesehen ist, um schließlich die Verschnapsung zu realisieren und die Flaschenzahl im Weinkeller nachhaltig zu reduzieren. Leider sind auch durch die im Keller vorhandene Feuchtigkeit die Etiketten teilweise unkenntlich geworden und die Flaschen mit Schimmel überzogen. Daher ist die Reduzierung der Anzahl der Weinflaschen wichtiger denn je.

Trotz der kraftanstrengenden Neujustierung im Konvent gelang es wieder, viele abwechslungsreiche Veranstaltungen für unsere Mitglieder auf die Beine zu stellen. Etwa 17-20 an der Zahl, darunter u.a. das Glühweinforum in der Garage des Kapitelältesten, ein After Workshop zur Findung neuer Ideen, der 35. Konventsgeburtstag mit Dekaden Rieslingen 2014, 2004, 1994 und externen Gästen, die Weinfahrten ins Frankenland und in den Rheingau, der Große Konventstag im Refektorium des Klosters Frauenberg, das Sterndinner als Jahresabschluss in der Vorweihnachtszeit und nicht zu vergessen die beliebten „Wäck, Woarscht on Wie“ im Innenhof des Palais Altenstein. Wir haben es gemeinsam geschafft, wenn auch nur auf wenigen Schultern, und können stolz darauf sein.

Das Weinjahr 2024 war für viele Winzer ebenfalls mit großen Herausforderungen verbunden. Viel zu oft musste gegen den drohenden Pilzbefall gespritzt werden.



Häufige Niederschläge und Spätfrost im April führten zu Frostschäden in der Blüte, regional sehr unterschiedlich zu Ernteaussfällen bis zu fünfzig Prozent und darüber. Der Klimawandel erfordert weitere Veränderungen im Weinanbau, traditionelle Weinsorten werden verdrängt und durch neue ersetzt. Weingenuß bleibt weiterhin spannend und die Freude, in einer geselligen Atmosphäre einen guten Tropfen zu trinken, werden wir uns nicht nehmen lassen.

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

Im Namen des gesamten Kapitels wünsche ich Ihnen eine gesegnete Weihnacht, besinnliche und erholsame Stunden im Kreise Ihrer Lieben und einen guten Beschluss. Für 2025 alles Gute und Wohlergehen, bleiben Sie gesund und dem Weinkonvent auch weiterhin eng verbunden. Zusammen schaffen wir die Neuausrichtung. Erste Alternativen zeichnen sich ab.



Prof. Dr. Ulrich Bühler

Kapitelältester

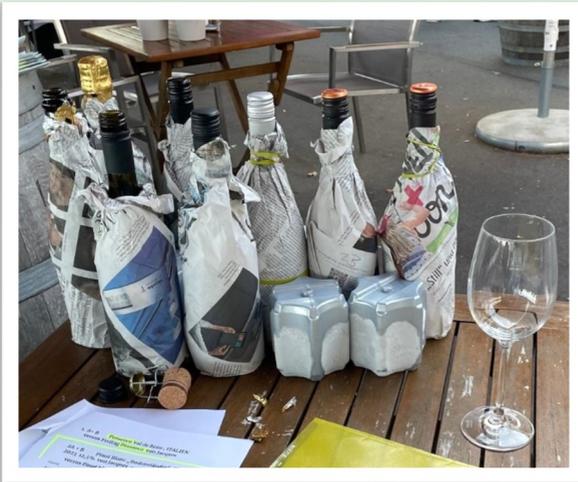
HINWEIS

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

Bei schönstem Wetter traf sich unsere Weingemeinschaft auf der Terrasse des Café Flora, um erneut Erfahrungen um die Weinkunst zu machen.

Zu den mediterranen Speisen wurde mal wieder eine verdeckte Weinfolge präsentiert, die Teilnehmer sollten herausfinden, was für Tropfen Sie im Glas hielten.

Es wurden verschiedene Weinpaare gebildet, Ein Weißweinpaar, ein Roséweinpaar, ein Rotweinpaar, ein Schaumweinpaar und zuletzt ein Dessertweinpaar.



Jedes Pärchen zeichnete sich durch eine Besonderheit aus, die es herauszufinden galt. Und das wurde dann auch herausgeschmeckt, jedenfalls in der überwiegenden Zahl der Fälle. Auch, weil irgendjemand unter den Teilnehmern, der das Geheimnis kannte, das nicht für sich behalten konnte und dann war natürlich alles klar. Es waren in der Folge **alkoholfreie Weine** enthalten, ebenso wie ein alkoholfreier Schaumwein, der vom **Weingut Wirsching** in Franken stammte. Nachdem sich das Gerücht nun hinreichend verbreitet hatte, war es dann doch vergleichsweise einfach, herauszuschmecken, welcher Wein mit und welcher ohne Alkohol war.

Zu betonen ist, dass der alkoholfreie Schaumwein von Hans Wirsching bei der Beurteilung am besten wegkam.

Weinforum

„Überraschungsweine“
19.07.2024

Barbara Hermann

Eine sehr prickelnde Note bei guter Kühlung überzeugte die Probanden. Eine gute Alternative bei heißem Wetter zeigt sich damit auf, wenn man noch Auto fahren muss und nicht immer nur Wasser und Apfelschorle trinken will. Alkoholfreier Riesling, alkoholfreier Chardonnay, alkoholfreier Biorotwein von Strauch ließen doch ziemlich durchblicken (vor allem, wenn man es weiß), dass sie keinen Alkohol enthielten.

Zusammenfassend muss aber festgestellt werden, dass die entalkoholisierten Weine heute wesentlich besser geworden sind, als vor rund 10 Jahren. Da ist etwas in der Entwicklung, und wenn man im Internet stöbert, was es da so alles gibt, tut sich eine völlig neue Welt auf.

Während der Probenfolge wurden dann die verschiedenen Methoden der heute praktizierten Entalkoholisierungsprozesse vorgestellt. Zu betonen ist, dass alkoholfreier Wein nicht Traubensaft versetzt ist, was in der Gastronomie häufiger so präsentiert wird. Aber das ist und bleibt Traubensaft mit Kohlensäure, es war nie Wein.



Alkoholfreier Wein ist tatsächlich mal alkoholhaltiger Wein gewesen, der durch Zusatzverfahren den Alkohol wieder entzogen bekommt, aber das Aroma entweder enthalten bleibt oder aber wieder zugeführt wird. Dabei kann der Alkoholgehalt auf ganz Null heruntergefahren werden, was in Deutschland praktiziert wird, es gibt aber auch Länder (z.B. Niederlande), die nur auf 4% absenken, das muss man beim Kaufen oder Trinken beachten.

Hier eine kurze Zusammenfassung gängiger Methoden des Alkoholentzugs:

1. Vakuumdestillation

Bei der Vakuumdestillation wird der Wein auf eine Temperatur erhitzt, bei der der Alkohol verdampft. Da dies unter vermindertem Druck (Vakuum) geschieht, kann der Alkohol bei niedrigeren Temperaturen entfernt werden, wodurch die Aromen und der Geschmack des Weins geschont werden.

2. Umkehrosmose

Diese Methode verwendet eine spezielle Membran, um den Alkohol vom Wein zu trennen. Der Wein wird durch die Membran gedrückt, wobei Wasser und Alkohol passieren, aber größere Moleküle wie Aromastoffe und Farbverbindungen zurückgehalten werden. Der alkoholische Teil wird dann entfernt und das Aroma- und Farbkonzentrat wird mit entalkoholisiertem Wasser vermischt.

3. Spinning Cone Column

Diese Methode verwendet eine rotierende Kolonne, um den Alkohol schonend aus dem Wein zu extrahieren. Der Wein wird durch eine Serie von konischen Trennstufen geleitet, wo unter Vakuum und bei niedrigen Temperaturen der Alkohol und einige Aromen separat aufgefangen und später wieder zugefügt werden können.

4. Gefrierkonzentration

Bei dieser Methode wird der Wein gefroren und dann langsam aufgetaut. Da Alkohol bei einer niedrigeren Temperatur gefriert als Wasser, kann er in einem separaten Schritt entfernt werden. Diese Methode ist jedoch weniger gebräuchlich als die anderen.

Jede Methode hat ihre Vor- und Nachteile in Bezug auf Kosten, Effizienz und den Erhalt des ursprünglichen Geschmacksprofils des Weins. Alkoholfreier Wein bietet eine Alternative für diejenigen, die den Geschmack von Wein genießen möchten, ohne Alkohol zu konsumieren.

Also: Zukünftig bitte Augen auf beim Weineinkauf!!!

„Alkoholfreier Wein“

Rathkes satirische Randnotizen

Wie klug hat Jesus einst gehandelt
und Wasserflut in Wein verwandelt.

Sechs Wasserkrüge, ach wie toll,
standen mit edlem Wein nun voll.

In Kana waren augenblicklich
die Hochzeitsgäste ziemlich glücklich.

Auch gab's beim Letzten Abendmahl
viel edlen Wein aus einem Gral.

Das nannte man Eucharistie
und schenkte Christen Energie.

Man kann also mit Brot und Wein
glücklich und zufrieden sein.

Doch heut raubt mir die letzte Kraft
unsre Ernährungswissenschaft.

Sie sagt, was meinen Wein betrifft,
der Alkohol in ihm sei Gift.

Ich sollte besser Wasser saufen
und dürfe keinen Wein mehr kaufen.

**Verwandeln müßt man allen Wein.
Kein Alkohol dürft' da mehr rein.
Wenn wir die Gärung also stoppen,
verhindern wir auch Dämmerschoppen.
Der Rauschzustand wird uns verboten.
Die Forschung droht mit ihren Pfoten.**

**Wenn Wein entalkoholisiert,
wird ihm der Treibstoff abmontiert.
Nicht torkeln kann dann unser Bein.
Dem Dichter fällt kein Vers mehr ein.
„Gesundheitsorientierte“ Säfte
rauben dem Menschen alle Kräfte.**

**Ihr Winzer, laßt Euch nicht verbiegen.
Hört nicht auf solcherlei Intrigen.
Gesundheit ist zwar Megatrend,
doch machen Dogmen auch dement.
Was nützt es uns, gesund zu sterben?
Ich möchte für den Schwips hier werben.**

Weinfahrt

Rheingau
17.08.2024

Uli Bühler

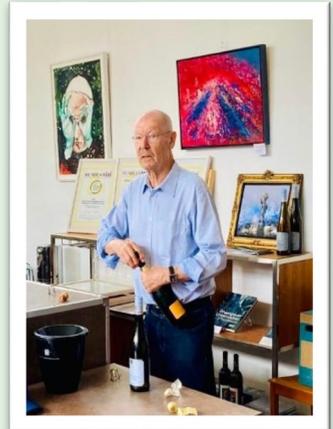
Zu einer ganz besonderen Weinerlebnistour haben sich 19 Weinfreunde am Busbahnhof in Fulda getroffen, um mit dem Reisedienst Schäfer die Fahrt in den Rheingau anzutreten. Begrüßt wurden die Mitglieder und Gäste des Weinhistorischen Konvents von Barbra Hermann, die den Ausflug organisiert hat.

Nach einer zweistündigen Fahrt in **Hattenheim** bei herrlichem Sonnenschein angekommen, hieß uns der 'Jungwinzer' Peter Winter direkt am Bus herzlich willkommen und führte uns durch die engen Gassen in sein Weingut „Georg Müller Stiftung“. Peter Winter ist über 80 Jahre alt und hat nach seiner beruflichen Karriere das

Weingut von der Stadt vor 21 Jahren erworben und für seine Spitzenweine schon mehrere Auszeichnungen erhalten (bspw. „Beste Erzeuger Deutschland 2024“).

Motivierend für sein großes Engagement dürfte wohl auch die Zusage seiner Kinder sein, das Weingut fortführen zu wollen.

Bei einem Glas Sekt Hattenheimer Hassel Riesling BRUT 2016 (6,5 Jahre traditionelle Flaschengärung) berichtete der Winzer wie er seinen Traum von einem eigenen Weingut verwirklichen konnte.



Während der Weinproben in den Kellergewölben stellte seine Frau die beeindruckenden Kunstinstallationen verschiedener namhafter Künstler vor.



Verkostet wurden u.a. ein 2018 Hallgartener Jungfer Riesling GG, natürlich durfte auch ein 2021 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling Spätlese GL nicht fehlen.

Diese sehr gelungene Symbiose von Weingenuss und Kunsterlebnis wird uns wohl lange in Erinnerung bleiben.

Nach einer recht kurzen **Weiterfahrt zum Schloss Johannisberg** konnten wir dank des tollen Wetters den berühmten Goetheblick hinab ins Rheintal und die umliegenden Weinberge voll und ganz auf uns wirken lassen.



Nach ca. einer Stunde relaxen war unser nächstes Ziel das **Weingut Trezn**. Es besteht seit 1670 und kann folglich auf eine sehr lange Weintradition zurückblicken. Seine Weinberge befinden sich überwiegend in und um Johannisberg (ein paar wenige zum Experimentieren auch in Südafrika). Wie der junge Inhaber und gelernte Winzer Michael Trezn bei der Begrüßung im schönen Innenhof berichtet, besitzt das Weingut geologisch betrachtet Weinberglagen mit einzigartigem Charakter. Die alten Reben wurzeln hier extrem tief und versorgen sich mit hoch mineralisiertem Grundwasser. Konstante Westwinde, die über das Johannisberger Plateau wehen, sorgen auch in schwierigen und regnerischen Jahren für ein schnelles Abtrocknen. Das führt zu unverwechselbar frischen, verspielten sowie saftig filigranen Spitzenrieslingen. Probiert wurden im Weinkeller daher Riesling trocken, Kabinett und Spätlese wie der Johannisberger Hölle oder der Johannisberger Vogelsang, aber auch der Rotwein 2023 Blanc de Noirs. Auch für dieses traditionelle Weingut ist die Nachfolge gesichert, da die beiden Söhne Weinbau und Önologie in Geisenheim studieren



Michael Trezn bei der Begrüßung im schönen Innenhof berichtet, besitzt das Weingut geologisch betrachtet Weinberglagen mit einzigartigem Charakter. Die alten Reben wurzeln hier extrem tief und versorgen sich mit hoch mineralisiertem Grundwasser. Konstante Westwinde, die über das Johannisberger Plateau wehen, sorgen auch in schwierigen und regnerischen Jahren für ein schnelles Abtrocknen. Das führt zu unverwechsel-



bar frischen, verspielten sowie saftig filigranen Spitzenrieslingen. Probiert wurden im Weinkeller daher Riesling trocken, Kabinett und Spätlese wie der Johannisberger Hölle oder der Johannisberger Vogelsang, aber auch der Rotwein 2023 Blanc de Noirs. Auch für dieses traditionelle Weingut ist die Nachfolge gesichert, da die beiden Söhne Weinbau und Önologie in Geisenheim studieren



wollen. Das Weingut verfügt über ein sehr schönes Restaurant, aber der enge Zeitplan zwang uns schon wieder zum Aufbruch.

Wir fahren weiter zu dem neuen Lokal „**Allendorf am Rhein**“, welches der Juniorchef vom Weingut Allendorf betreibt.

Etwas Zeit zum Entspannen und Stärken bevor es weitergeht zum nächsten Highlight unserer Erlebnistour im Rheingau.



Nach einer weiteren kurzen Busfahrt kamen wir in dem bekannten **Weingut der Familie Allendorf in Oestrich-Winkel** an. Schon 1773 legte Philipp Anton Allendorf den Grundstein für den bis heute in Familienhand befindlichen Weinbaubetrieb. Es dauerte aber noch gut 200 Jahre bis vom „Weingut Allendorf“ gesprochen werden kann. Heute ist das Weingut mit rund 75 ha der größte familiengeführte Weinbaubetrieb im Rheingau. Das Weingut bewirtschaftet Weinberge in Assmannshausen, Rüdesheim, Oestrich und Winkel, darunter die VDP.GROSSE LAGE Hasensprung, Jesuitengarten, Berg Roseneck und Höllenberg.



Hier erwartete uns eine Weinprobe der besonderen Art. Mit einem gut gefüllten Glas Weißwein wurde uns vor einer Lichtwand mit verschiedener Farbgebung vor Augen geführt, wie leicht unser Gaumen durch äußere Einflüsse getäuscht werden kann. Ein und derselbe Rheingauer Wein verändert scheinbar seine Farbgebung und Geschmacksnote.

Nach dieser Erfahrung, die den einen oder anderen wohl überrascht hat, fuhren wir dann zum Abschluss nach **Eltville ins Weingut Klostermühle** zum gemeinsamen Abendessen á la kleiner Karte. Leider konnten wir trotz der lauen Abendstimmung nicht in dem niedlichen Innenhof sitzen und den erlebnisreichen Tag voller neuer Eindrücke ausklingen lassen.



Kurz vor 20:00 Uhr traten wir die Rückreise nach Fulda an, wo wir dann gegen 22:00 Uhr auch sicher ankamen. Der Dank ging an Barbara Hermann für die hervorragende Organisation und Durchführung der Weinerlebnistour in den Rheingau.

Es bleibt zu wünschen, dass durch die Mundpropaganda der Teilnehmenden das Interesse für weitere Besuche bei Weingütern und der damit verbundene Wissenszuwachs über Weinkultur und Weingeschichte geweckt werden wird.



„Wäck Woarscht on Wie“

Letzte „WWW´s“ im Innenhof des Palais Altenstein

Theodor Heurich

Die letzten Veranstaltungen „Wäck, Woarscht on Wie“ (WWW) in 2024 fanden am 10.8. und 14.9. im Innenhof des Palais Altenstein statt. Bei Sonnenschein und bester Weinlaune ging es mit den Helferfreunden an die Arbeit. Mit Engagement ging die launige Helfermannschaft in den tiefen Keller zu unseren Rebschätzen. Die waren schon tags vorher vorgekühlt auf Genusstemperatur. Schweißtreibend und Hand in Hand arbeitend transportierte die

eingespielte Mannschaft die schweren Kühlgeräte, Theken, die Biergarnituren und die Hussen in den Innenhof. Die Kanzlerin Barbara hatte sich wieder eine kreative Tischordnung ausgedacht. Die mit Hussen und Blümchen geschmückten Garnituren hatten



schon etwas mehr als einen Hauch von Exklusivität umrahmt von einer beeindruckenden historischen Kulisse. Die Worscht war kaum heiß, kamen auch schon pünktlich die ersten Gäste und orientierten sich an Hand der Weinempfehlungen.

Der 10.8. belohnte unseren Einsatz mit bestem Sonnenschein und die Plätze und Stehtische waren mit illustren und gut gelaunten sehr angenehmen Gästen belegt. Bei bester Stimmung und Zuspruch nahm das Fest einen sehr guten Verlauf. Das Kommen und Gehen zahlreicher Gäste ließ die Zeit bis zum Abbau schnell vergehen. Pünktlich um 20 Uhr begannen der Rücktransport der Garnituren und Geräte mit der erprobten Helfermannschaft in den Keller. Der Innenhof war wieder top aufgeräumt, als wäre nichts gewesen.



Leider war das Wetter zur Veranstaltung am 14.9. nicht ganz so toll. Kurzzeitiger Sonnenschein und recht kühle Winde wechselten sich häufig ab. Der Herbst hatte begonnen und das WWW war nicht mehr so stark frequentiert, wie in den Veranstaltungen zuvor.

Auffallend war die rege Nachfrage nach den Terminen künftiger WWW's, für die wir noch auf der Suche nach angemessenen Platzverhältnissen sind.

Die Mitgliederversammlung 2024 (MGV) fand wieder im **Auditorium Maximum der Theologischen Fakultät Fulda** von 19:00 bis 21:30 Uhr statt unter der

Tagesordnung

- TOP 1. Begrüßung, Bestätigung des Protokolls vom 15.09.23, Feststellung der Tagesordnung
- TOP 2. Berichte des Vorstands ohne TOP
- TOP 3. Finanzsituation
Bericht der Schatzmeisterin, Bericht der Kassenprüfer, Entlastung des Vorstands, Wahl der Kassenprüfer 2025
- TOP 4. Aussprachen und Anregungen
- TOP 5. Wahl des Kapitels 2024-2026
- TOP 6. Ausblick auf Veranstaltungen 2025
- TOP 7. Verschiedenes

Der Kapitelälteste Prof. Ulrich Bühler begrüßt die 19 anwesenden Mitglieder des Weinhistorischen Konvents

Fulda (WHK) und heißt sie herzlich willkommen in dem historischen Ambiente der Theologischen Fakultät. Er leitet die MGV. Die Tagesordnung wurde fristgerecht verteilt und ohne Änderung angenommen. Die MGV ist beschlussfähig. Die Anwesenden legen eine Schweigeminute in Gedenken an die verstorbenen Mitglieder ein.

Mitgliederversammlung

11.10.2024

Uli Bühler



Unter TOP 2 resümiert der Kapitelälteste die bisher in 2024 durchgeführten Veranstaltungen und Aktivitäten unterlegt mit Fotos (ppt-Folien):

- ◆ Thematische Weinforen im Café Flora am Frauenberg
- ◆ Glühweinform in Bühlers in Niesig
- ◆ Konventsgeburtstag im Café Flora
- ◆ 1. Mai-Fahrt ins Frankenland
- ◆ Weinerlebnistour in den Rheingau
- ◆ After Workshop zur Findung neuer Ideen
- ◆ „Blaue Couch“ Interview des Kapitelältesten durch Fuldaer Zeitung
- ◆ Kontaktaufnahme mit anderen Weinbruderschaften
- ◆ Teilnahme am rotarischen Weinfest am Frauenberg
- ◆ WWW im Innenhof von Palais Altenstein



Weiterhin liefert er einen Ausblick der noch in 2024 geplanten Veranstaltungen:

- ⇒ Großer Konventstag (13. Oktober) im Refektorium des Klosters Frauenberg
- ⇒ Teilnahme des Kapitels am Großen Konventstag (19. Oktober) des Rheingauer Weinkonvents im Kloster Eberbach anlässlich des „Silbernen Jubiläums“ der Mitgliedschaft des WHK Fulda
- ⇒ Treffen (25. Oktober) der Vorstände des WHK Fulda und Weinbruderschaft Via Regia Steinau
- ⇒ Kellerprobe (26. Oktober) im Weinkeller mit dem Ziel der Bestandsreduktion und Vorbereitung zur Verschnapsung, Einteilung der Kellerweine: Trinkbar, nicht trinkbar (für Verschnapsung geeignet), schlecht und daher zur Entsorgung vorgesehen
- ⇒ Weihnachtsforum (Sternendinner) am 29. November

Die Finanzsituation (Einnahmen und Ausgaben) stellt Schatzmeisterin Barbara Hermann unter TOP 3 vor. Sie gibt einen Überblick zur finanziellen Entwicklung in 2023. Die alte Weinberghütte wird nicht mehr benötigt. Wir werden sie wohl mit hohem Verlust verkaufen müssen. Im Weinkeller des WHK liegen relativ hohe Wein-Bestände, die „wieder zu Geld gemacht werden müssen“. Ein Termin zur Bestandsaufnahme (siehe Kellerprobe) ist bereits vorgesehen. Die finanzielle Situation des Weinkonvents ist gesund.

Die Kassenprüfer Hiltraud Horas und Jürgen Kühdorf (gesundheitlich verhindert) haben die Kassenprüfung am 10. Oktober für den Zeitraum 01.01.2023 bis 31.12.2023 durchgeführt und schriftlich bestätigt. Die Belegprüfung erfolgte stichprobenartig. Belege und Kontoauszüge lagen vollständig vor. Die einzelnen Belege konnten zugeordnet werden. Es ergaben sich keine Beanstandungen, so dass der Versammlung die Entlastung des gesamten Vorstands vorgeschlagen werden konnte. Die Entlastung erfolgte mit 18 Ja-Stimmen und einer Enthaltung.

Als Kassenprüfer für den Finanzbericht 2024 werden einstimmig

Hiltraud Horas und Walter Gaß gewählt.

Da Rainer Kunert nicht erneut zur Wahl im Kapitel antritt, bedankt sich der Kapitelälteste mit einem Buchgeschenk für die jahrelange Zusammenarbeit und die engagierte Unterstützung im Vorstand des Konvents. Er wünscht ihm viel Gesundheit und alles Gute für die Zukunft.

Einleitend zu TOP 4 umreist der Kapitelälteste die aus seiner Sicht schwierige Situation im Konvent, insbesondere durch die Vakanzen im Kapitel und erfragt das Meinungsbild im Auditorium. Folgende Themen werden u.a. diskutiert:

- Vereinsaktivitäten müssen auf mehrere Schultern verteilt werden
- Anwerbung junger Mitglieder ist zu intensivieren
- Beirat existiert faktisch nicht mehr
- Patenwinzer zur Fortsetzung für Deputats Wein
- Suche nach neuer Heimat wird fortgesetzt, ggf. ab 2027 in Grilenburg
- Verkauf Vereinshütte wird angestrebt, auch bei erheblichem Verlust
- Aktualisierung der Webseite und die Überarbeitung bzw. Neugestaltung des WHK-Flyers ist anzustoßen
- Bei Bedarf professionelle Imageberatung einholen
- Beschränkung auf das Nötigste (weniger WF und WWW), wenn sich nicht mehr aktive Mitglieder zur Unterstützung bereit erklären

Anschließend wurde die Wahl des Kapitels 2024-2026 durchgeführt. Als Wahlleiter stehen Bettina Hermann und Evy von Pfeil zur Verfügung. 19 Mitglieder sind anwesend. Laut Satzung sind mindestens 7 Positionen im Kapitel zu besetzen. Bettina Hermann gibt zunächst bekannt, wer kandidiert:

- Prof. Dr. Ulrich Bühler
- Barbara Hermann
- Andrea Bühler (abwesend, Kandidatur lag vor)
- Manfred Zimmermann (abwesend, Kandidatur lag vor)
- Ute Straub
- Carmen Brehler
- Theo Heurich

Alle Kandidaten werden nochmals befragt und bestätigen, dass sie bereit sind, zu kandidieren. Die Wahl erfolgt in geheimer Abstimmung je Kandidaten.

Die Auszählung der abgegebenen Wahlzettel ergibt: Ein Stimmzettel ist ungültig (nicht lesbar), so dass 18 Wahlzettel ausgewertet werden.

Das Abstimmungsergebnis lautet:

Kandidat	Ja-Stimmen	Nein-Stimmen	Enthaltungen
Prof. Dr. Ulrich Bühler	18	0	0
Barbara Hermann	18	0	0
Andrea Bühler	18	0	0
Manfred Zimmermann	18	0	0
Carmen Brehler	18	0	0
Theo Heurich	18	0	0
Ute Straub	15	3	0

Alle Gewählten nehmen die Wahl an (Einzelabfrage). Nicht anwesend waren Manfred Zimmermann aus gesundheitlichen Gründen und Andrea Bühler wegen Terminüberschneidungen. Beide haben ihre Kandidatur vorab schriftlich zugesagt. Aufgrund der fortgeschrittenen Zeit wird die Aufgabenverteilung im Vorstand in der Konstituierenden Sitzung am 30.10.2024 vor der ersten Kapitalsitzung in neuer Zusammensetzung am 30.10.2024 im Steuerbüro von Barbara Hermann durchgeführt.



Für 2025 sind wieder mehrere Veranstaltungen in Vorbereitung (TOP 6), u.a.

- ⇒ Glühweinforum und Schlachtewanderung,
- ⇒ Thematische Weinfohren,
- ⇒ 1-Tagesfahrt am 1. Mai, ggf. wieder eine zweite Bustour,
- ⇒ WWW Juni bis September (Veranstaltungsort ggf. Klostergarten von Kloster Frauenberg),
- ⇒ Jubiläum 250 Jahre Spätlese (1775 – 2025) in Deutschland zusammen mit dem Rheingauer Weinkonvent und ggf. dem Verein der Freunde des Vonderau Museums, ggf. auch in Verbindung mit historischem Spätleseritt.

Alles vorbehaltlich, dass sich genügend Unterstützer und Helfer finden !!!

Unter TOP 7 gab keine weiteren Wortmeldungen. Der Kapitelältester bedankt sich im Namen des gesamten Vorstands für das Kommen und die informativen Diskussionsbeiträge. Er wünscht allen eine gute und sichere Heimfahrt.

Die Konstituierende Sitzung des Kapitels fand im Steuerbüro von Barbara Hermann, Bahnhofstraße 27, 36037 Fulda, im Vorfeld der ersten Kapitalsitzung statt.

Uli Bühler stellt zunächst die zu verteilenden Aufgabengebiete innerhalb des Kapitels vor und teilt mit, wer von den bisherigen Vorstandsmitgliedern welche Funktion innehatte.

Die Konstituierende Sitzung des Kapitels erbrachte folgende **Aufgabenverteilung**:

Die Aufgaben sind „fließend“, d. h. man unterstützt sich im Bedarfsfall gegenseitig.

Kapitel

Konstituierende Sitzung

30.10.2024

Uli Bühler

Prof. Dr. Ulrich Bühler	1. Vorsitzender - Kapitelältester
Barbara Hermann	2. Vorsitzende - Kanzlerin - Schatzmeisterin
Ute Straub	Mitglieder-Kommunikation, Medien, Homepage
Andrea Bühler	Besondere Aufgaben
Carmen Brehler	Zeremonienmeisterin
Theo Heurich	Chronicus
Manfred Zimmermann	Sekretarius

Die Funktion des Kellermeisters konnte im Kapitel nicht besetzt werden. Daher nehmen diese Aufgaben bis auf weiteres mehrere Kapitelmitglieder nach Bedarf wahr.

Der Kapitelälteste repräsentiert den WHK, er ist „das Gesicht nach außen“, zuständig für Begrüßung, Moderation etc. Der neu gewählte Vorstand wird ins Vereinsregister eingetragen.

Großer Konventstag

Kloster Frauenberg
13.10.2024

Uli Bühler

Gut 25 Mitglieder und Freunde des Weinhistorischen Konventes Fulda e.V. fanden sich im festlich geschmückten Refektorium des Klosters Frauenberg pünktlich um 15:00 Uhr ein, um gemeinsam den 35. Großen Konventstag (GKT) des Konvents zu feiern.



Kaum angekommen ging es mit einem Glas Sekt vom Weingut Huff in den Klostergarten, um traditionsgemäß den Spätlesereiter aus dem Rheingau zu empfangen und die Lesegenehmigung des Fürstabts für die Weinberge rund um Schloss Johannisberg einzuholen. Trotz des kühlen Wetters wurde die Szene aus dem 18. Jahrhundert von unserem Menuett Ensemble nachgespielt. Leider dieses





Jahr in stark reduzierter Form, da dem Fürstabt die Dienerschaft krankheitsbedingt abhandengekommen war.

Zurück im Refektorium begrüßte der Kapitelälteste die Gäste.

Ganz besonders freute er sich auf das Kommen von Frau Stefanie Huff, die anwesende Vertreterin des Weinguts Georg Gustav Huff, und die Präsentation ihrer mitgebrachten Weine.

Ein herzliches Willkommen erging an Gastredner Ewald Scheich, auf dessen Ausführungen zur Spätlese wir gespannt waren.

Begrüßt wurde auch Zitherspieler Johannes Schuber, der dezent im Hintergrund für den musikalischen Rahmen der Veranstaltung sorgte.





In Form eines Frage-Antwort Dialogs zwischen Kapitelältesten Prof. Ulrich Bühler und Winzerin Stefanie Huff erlebten die Anwesenden die Entwicklungsgeschichte des Weinguts, erfuhren Art und Weise der Vinifizierung (selektive Lese von

Hand, Maischestandzeiten, Spontanvergärung, Ausbau im Holzfass) im Kontext von Terroir (Summe aller einzigartigen Bedingungen und Eigenschaften der Lagen) und lernten so das facettenreiche Sortiment der Guts-, Orts- und Lagenweine des seit mehr als 300 Jahren familiengeführten Weinguts in Nierstein (Rheinhessen) kennen. Von den bewirtschafteten 30 ha Rebflächen befinden sich 5 ha in den Top-Lagen des Roten Hangs. Das besondere Mikroklima bietet perfekte Wachstumsbedingungen für große Rieslinge, die durch Eleganz und Individualität geprägt sind.



Mit einer kleinen Auswahl von Werken gelang es Bettina Hermann sehr anschaulich, einen Überblick ihres künstlerischen Schaffens von Beginn des Jurastudiums bis hin zur Gegenwart zu geben.



Einen Blumenstrauß überreichte Uli Bühler zum heutigen Geburtstag an Walter Gaß mit den besten Wünschen.

Frau Huff kommentierte ihre acht mitgebrachten Weine passend zu den vier Gängen des Degustationsmenüs. Zur Eröffnung des Menüs gab es Spätburgunder Blanc de Noir 2023 und Riesling Roter Hang 2023 zu Feldsalat mit Balsamico Vinaigrette, gebackener Ziegenkäse im Honig begleitet von Walnüssen und Thymian. Zum Zwischengang mit herbstlicher Kürbiscremesuppe kosten wir Weißen Burgunder Trocken und Chardonnay Trocken, beide Jahrgang 2023.



Zur Auflockerung rezitierte Andrea Bühler aus Winfried Rathkes satirischen Randnotizen „Alkoholfreier Wein“, die mit den Worten enden:

**„Was nützt es uns, gesund zu sterben?
Ich möchte für den Schwips hier werben.“**

In seinem Vortrag erfuhren wir von Ewald Scheich Historisches über Fuldische Weinberge, Kloster Frauenberg und die Verbindungen der Fuldischen Fürstbäbte mit Kloster und Schloss Johannisberg im Rheingau vom Mittelalter bis zur Säkularisation: Gesittete Kirchenbrüder aus den Reihen der Mainzer Benediktiner errichteten hoch oben am Bischofsberg – wie zuvor der Hügel von Rabanus Maurus genannt wurde – ein Kloster und bauten Weinberge an. 1130 kam noch eine Pfeilerbasilika hinzu und Berg, Kloster und Gemeinde erhielten den neuen Namen Johannisberg. Nach einer anfänglichen Blütezeit setzte ein allmählicher Niedergang ein. Im 16. Jahrhundert folgten unruhige Zeiten, während des Bauernaufstandes 1525 wurde das Kloster geplündert und als 1563 der letzte Abt verstarb, kam es zur Auflösung. Im Jahre 1716 verkaufte der Erzbischof Lothar Franz von Schönborn den Johannisberg an den Fuldaer Fürstbist Konstantin von Buttlar, der für den Erwerb insgesamt 75.392 Gulden aufbrachte.



Er ließ das Anwesen für weitere 148.000 Gulden zu seiner Sommerresidenz ausbauen. Die romanische Kirche wurde wieder aufgebaut und innen barockisiert. Dagegen wurde das Klostergebäude abgerissen und an seiner Stelle entstand das

Schloss. Die Fürststäbte von Fulda erneuerten in den kommenden Jahren den vernachlässigten Weinberg und bauten reichlich viel Riesling an. Die Pflanzdichte war damals erheblich höher als heute, in 1719 und 1720 wurden rd. 294 000 Rebstöcke gepflanzt (entspricht etwa 30.000 Stöcke pro Hektar). Seit 1775 füllte man auf dem Johannisberg die besten Weine nach mehrjähriger Fasslagerung in Flaschen (Bouteillen) ab. Wie üblich, holte auch in diesem Jahr der Kurier mit einer Probe von Johannisberger Trauben die Leseerlaubnis vom Fürstabt in Fulda ein. Im Herbst 1775 kam er jedoch mit reichlicher Verspätung zurück. Die Trauben waren von Edelfäule (Botrytis-Pilz) befallen und rundherum war die Ernte schon vollzogen, da zu Gallus am 18. Oktober die Weinberge stets leer zu sein haben. Trotzdem wurden die schimmelbezogenen überreifen Trauben noch geerntet und gekeltert. Den Wert der späten Lese erkannte der Verwalter erst im darauffolgenden Jahr bei der Jungweinprobe und notierte: „Solche Weine habe ich noch nicht in den Mund gebracht.“

Die Lese wurde von da an systematisch herausgezögert und die Edelfäule für Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen genutzt. Auch wenn schon viel früher der Lesetermin vereinzelt hinausgezögert wurde um gute Jahrgänge zu erhalten, war seitdem der Begriff 'Spätlese' in der Prädikatsgalerie mit dem Ereignis von 1775 verbunden. Warum der Reiter erst verspätet zurückkehrte, wird wohl für immer offen bleiben und viel Raum für Spekulationen lassen. Im 19. Jahrhundert wechselten die Eigentümer von Johannisberg mehrfach. 1802 wurde mit dem Fürstbistum Fulda auch der Besitz im Rheingau säkularisiert. Kaiser Franz I. von Österreich schenkte 1816 das Schloss nebst Weinberg an Staatskanzler Clemens Wenzeslaus L. Fürst von Metternich-Winneburg. Nach der Zerstörung im Zweiten Weltkrieg dauerte der Wiederaufbau bis 1964. Der Besitzer Paul Alfons von Metternich-Winneburg (1917-1992) wohnte wieder im Schloss und seine Witwe Tatiana bis zu ihrem Tode im Jahr 2006. Heute ist die Domäne zu 100 % im Besitz der zur Oetker-Gruppe gehörenden Henkell & Co. Sektkellerei.

Nach diesem etwas langatmigen Ausflug in die Weingeschichte (der Referent hatte schon mehrmals gekürzt) servierte die Klosterküche als Hauptgericht ein zartes Schweinefilet begleitet von gebuttertem Rosenkohl und Kartoffelgratin. Hierzu kredenzte Frau Huff einen kräftigen Rotwein (Niersteiner Spätburgunder Trocken 2021) und vergleichend dazu den Niersteiner

Grauen Burgunder Trocken 2023. Abgeschlossen wurde der Weinreigen mit zwei edelsüßen Weinen, der Huxelrebe Auslese

2022 und dem Riesling Schloss Schwabsburg Auslese 2022 passend zum Dessert mit Mandelkuchen an Creme Brulée.

Einen weiteren Höhepunkt des Abends bildete die feierliche **Aufnahme neuer Mitglieder** des Weinhistorischen Konvents. Aufgenommen wurden **Carmen Brehler, Walter Gaß, Dr. Horst Wald und Theo Heinrich**.

Der Kapitelälteste und die Kanzlerin hießen diese herzlich willkommen, verbunden mit dem Wunsch auf viele impulsgebende neue Ideen für den Konvent.



Als herzlichen Dank für ihr Kommen und die Präsentation der Weine des Weingutes überreichte der Kapitelälteste an Frau Huff einen Blumenstrauß und wünschte auch zukünftig eine gute Lese und erfolgreiche Weine.

Dank gebührte dem Zitherspieler Herrn Schubert für seine musikalischen Darbietungen, ebenso dem Küchenteam des Klosters Frauenberg.

Abschließend wies der Kapitelälteste noch auf die Veranstaltungen bis zum Jahresende hin, bat um die tatkräftige Unterstützung bei der 'Kellerprobe' und hob das 250-jährige Jubiläum der Spätlese im kommenden Jahr 2025 hervor, das dem Anlass entsprechend würdig begangen werden soll.

Die rundum gelungene Veranstaltung nutzten die Anwesenden noch für anregende Gespräche bei dem einen oder anderen edlen Tropfen des Weinguts Huff.



Verschnapsungsinitiative (Kellerprobe) im Weinkeller

26.10.2024

Barbara Hermann

Am 26.10.2024 hatte der Vorstand die Mitglieder eingeladen, an der Aktion 'Kellerprobe' in unserem Weinkeller teilzunehmen. Es sollte geprüft werden, in wie weit unsere Bestände noch werthaltig und gut bzw. dann

auch noch brauchbar sind, da dort ja auch pandemiebedingt sich einige Reserven aufgebaut haben. Eine Gruppe von ca. 10 Personen begab sich damit an diesem Samstagnachmittag in unseren Weinkeller. Die Teilnehmer wurden in drei Gruppen eingeteilt, die zur Aufgabe bekamen, aus jedem Lagerplatz Flaschen stellvertretend zu entnehmen und zu verkosten.

Wir hatten erwartet, dass eine Vielzahl von Weinen grenzwertig sein würden und damit noch zu einem Schnaps gebrannt werden könnten, so wie wir es vor vielen Jahren schon mal gemacht hatten. Damals haben wir einen sehr guten Weinbrand mit dem Namen „Fuldaer Geist“ geschaffen, der sich großer Beliebtheit erfreute. Ein schönes Etikett von Heribert Burkert schmückte die quadratische Flasche. Mit dem Erlös aus dem Verkauf konnten wir die Hüttener-

weiterung am Weinberg zu einem guten Stück finanzieren.

Weine mit großen Namen kamen zur Verkostung, betagte Weine, wo man hätte wetten können, dass sie nicht mehr gut wären, zeigten eine erstaunliche Frische und gute Trinkbarkeit.



Die Kisten im Keller wurden farbig markiert, Orange, bzw. Rot stand für Ausmusterung, blau stand für Brennaktion und grün stand für Be- halt im Keller.

So arbeitete das Team sich ca. 2 Stunden vor, das Wetter draußen war kalt, im Keller kroch so langsam die Kälte die Beine hoch. Also be- schlossen wir, nach 2 Stunden Schluss zu machen und ein anderes Mal die verbliebenen Proben vorzunehmen.

Was war nun final das Ergebnis? Eine kleine Ansammlung an auszu- musternden Weinen stand da in der Ecke, der Rest war noch erstaun- lich gut. Damit löste sich der Gedanke, im Keller Platz zu schaffen, in Wohlgefallen auf. Die wenigsten Weine waren zu entsorgen, die Mehrheit der verkosteten Weine bleibt im Keller und steht für weitere Events zur Verfügung.

(K)ein überraschendes Ergebnis!

Wir hatten immer gute Kellermeister!

Prosit!



Foto von Kelsey Knight auf Unsplash

Sternendinner

Café Flora
29.11.2024

Ute Straub

Am Freitag, 29. November 2024, fanden sich abends 19 Mitglieder und Freunde im Café Flora am Frauenberg ein, um die vorweihnachtliche Zeit mit dem Sternendinner gemeinsam zu beginnen.

Glitzernde Stimmung in Gold gehalten empfing uns bei Kerzen und anderen Lichtern auf den festlich gedeckten Tischen, das Gold wiederholte sich mit dem Platzteller für jedes Gedeck. Nach und nach trudelten alle Teilnehmer ein und waren bald in nette Gespräche vertieft.

Zur Vorspeise verwöhnte uns die Klosterküche mit einer leckeren weihnachtlichen Maronensuppe. Begleitende weiße Weine aus unserem Konventskeller umrahmten den Genuss. Barbara Hermann führte durch den Abend mit kundigen Worten zu den Weinen und jeweiligen Weingütern. Der Zwischengang erfrischte mit Leichtigkeit beim fein gewürzten jungen Feldsalat mit Walnüssen.

Auch hier probierten wir die Weinbegleitung im Duft... danach im Geschmack... und zuletzt welchen Abgang sie zurückließen, um noch nachzuklingen und den Genuss zart aufrecht zu halten. Im Vergleich den jeweils Zweiten genießen, so die Aufgabe, und ein Vergleich zeigte uns, welche feinen Weingeister in unserem Keller schlummern.

Zu Gast an diesem Abend in ebenfalls glitzernder Erscheinung war unsere Künstlerin Bettina Hermann, die mit weihnachtlichen Geschichten unsere Gedanken und Sinne wandern ließ und wiederholt die

Freude mehr und mehr hervorlockte.





Für den Hauptgang hieß es: „Gläser spülen!“ und wir folgten, denn nicht nur die Farbe im Glas wechselte: Der Rote würde hoffentlich passen zum zarten Wildschweinbraten auf Tagliatelle mit Mousse vom Brokkoli in Begleitung von Parmesan. - Oh ja, der Rote passte gut! Immer wieder – ein Schlückchen Wein und ein Häppchen Wildschwein... eine schöne geschmackliche Einstimmung, wie der Wein Schlückchen für Schlückchen über die Zunge hüpfte... ein Lächeln zaubert für den Genuss. Der 1. Advent darf kommen! Während Bratensoße und Nudelschüssel durch die Runde wanderten, gab es zahlreiche lachende Gesichter und fröhliche Gespräche.

Und gleich ging es weiter im Programm – Bettina überraschte uns mit eigenen Zeilen und Reimen, die uns weiter mitnahmen auf dem glitzernden Weg hin auf Weihnachten zu.

Zum Dessert verwöhnte uns die aufmerksame Küche mit Appel Crumble mit Vanilleeis, dazu ergänzte sich die Auslese perfekt und setzte dem Genuss ein verdientes Geschmackskrönchen auf - elegant und fein! Mit einem Dank an Carmen für das in Glitzer getauchte Café Flora, an das Serviceteam für die aufmerksame Begleitung, an Bettina für die schöne Ergänzung, an Barbara für die liebevolle Begleitung des Abends - so fanden wir eine Zeit danach dann den Heimweg wieder. Mit guten Wünschen für eine friedvolle Adventszeit und frohe Weihnachten! Möge Gott uns Frieden schenken und jedem von uns begegnen, in einer verrückten Zeit, möge menschliche Verbundenheit wachsen und uns Erlebnisse schöner Gemeinsamkeit verleihen. Habt eine friedvolle Zeit und gesegneten Übergang ins Neue Jahr 2025!

Zum Dessert verwöhnte uns die aufmerksame Küche mit Appel Crumble mit Vanilleeis, dazu ergänzte sich die Auslese perfekt und setzte dem Genuss ein verdientes Geschmackskrönchen auf - elegant und fein! Mit einem Dank an Carmen für das in Glitzer getauchte Café Flora, an das Serviceteam für die aufmerksame Begleitung, an Bettina für die schöne Ergänzung, an Barbara für die liebevolle Begleitung des Abends - so fanden wir eine Zeit danach dann den Heimweg wieder. Mit guten Wünschen für eine friedvolle Adventszeit und frohe Weihnachten! Möge Gott uns Frieden schenken und jedem von uns begegnen, in einer verrückten Zeit, möge menschliche Verbundenheit wachsen und uns Erlebnisse schöner Gemeinsamkeit verleihen. Habt eine friedvolle Zeit und gesegneten Übergang ins Neue Jahr 2025!



Zum Dessert verwöhnte uns die aufmerksame Küche mit Appel Crumble mit Vanilleeis, dazu ergänzte sich die Auslese perfekt und setzte dem Genuss ein verdientes Geschmackskrönchen auf - elegant und fein! Mit einem Dank an Carmen für das in Glitzer getauchte Café Flora, an das Serviceteam für die aufmerksame Begleitung, an Bettina für die schöne Ergänzung, an Barbara für die liebevolle Begleitung des Abends - so fanden wir eine Zeit danach dann den Heimweg wieder. Mit guten Wünschen für eine friedvolle Adventszeit und frohe Weihnachten! Möge Gott uns Frieden schenken und jedem von uns begegnen, in einer verrückten Zeit, möge menschliche Verbundenheit wachsen und uns Erlebnisse schöner Gemeinsamkeit verleihen. Habt eine friedvolle Zeit und gesegneten Übergang ins Neue Jahr 2025!

Rebpatenschaften gesichert mit Weingut Huff/Rheinhausen

Barbara Hermann

Nachdem nun die Rebstöcke nicht mehr sind, hat der Vorstand darüber nachgedacht, wie die Zukunft der Rebpatenschaften aussehen könnte.

Netterweise haben die wenigsten Rebpaten ihre Patenschaften bisher gekündigt. Dafür danken wir herzlich, wir haben aus dem Rückbau von Hütte und Pergola am Weinberg noch finanzielle Verpflichtungen, deren Begleichung uns so leichter fällt. Im Gegenzug gab es 2024 ja noch mal einen Anteil an der Ernte aus 2022 für alle Rebpaten.

Es war eine schöne Tradition mit den Weinen von Fulda. Leider sollte es nicht mehr sein, worüber wir sehr traurig sind. 35 Jahre werden so einfach weggewischt, damit wollen wir uns aber nicht zufriedengeben. Wir suchen nach Lösungen.

Wir haben festgestellt, dass die persönliche Anwesenheit vieler Rebpaten am Weinberg nicht das zentrale Thema für die Rebpatenschaften sind. Wenn auch Mitglieder und Rebpaten zum Rebschnitt und zur Ernte ihren Einsatz zeigten, war unser Herr Fiedler doch die zentrale Figur, die sich im Weinberg um das Wohl der Rebstöcke kümmerte.

Hier muss ich einfügen, dass Herr Fiedler leider am 7.11.2024 nach kurzer Krankheit verstorben ist. Wir sind sehr traurig darüber, er war ein herzenguter Mann, der den Weinberg zu seinem Lebensthema gemacht hatte. Er war sehr betrübt darüber, dass die Ära Weinberg in Fulda sein Ende finden musste. Er hatte sein ganzes Tagewerk an dem Weinberg ausgerichtet.

Nun haben wir Kontakt mit einem Weingut in Nierstein, Weingut Georg Gustav Huff, aufgenommen. Die Winzerfamilie ist sehr nett und engagiert und hat auch bereits bei unserem Großen Konventstag die Weifolge bestritten. Wir suchen in anderen Weingegenden den his-

torischen Zusammenhang zu Fulda, um die Rebpatenschaften auszulagern. Neben dem Rheingau, wo wir noch keinen Winzer bisher finden konnten, kommt Nierstein und seine umliegenden Weinorte sehr wohl in Frage für ein solches Projekt, da auch hier mit Fulda gemeinsame Wurzeln zu finden sind.

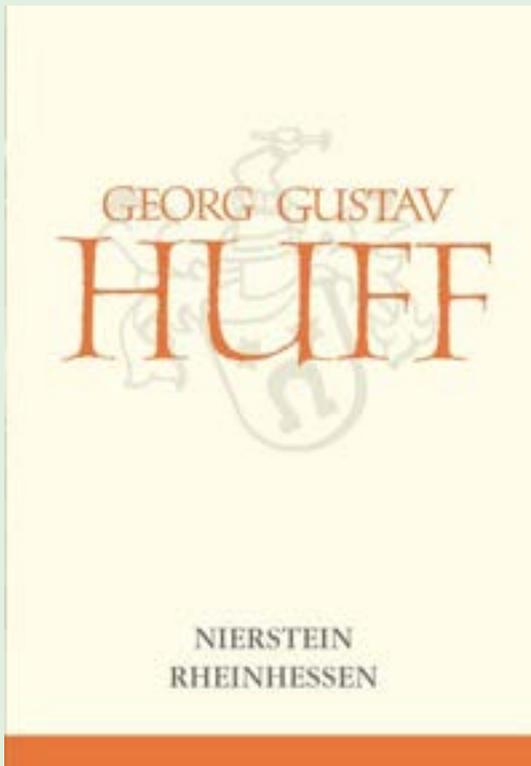
Hier ein Auszug aus unserer Recherche zur Information:

„Die genauen Informationen über die Weinlieferungen von Nierstein an das Kloster Fulda stammen aus mittelalterlichen Urkunden und Dokumenten, die die engen wirtschaftlichen und kirchlichen Beziehungen zwischen beiden Orten belegen. Nierstein gehörte im Mittelalter zum Besitz des Klosters Fulda, das nicht nur religiösen, sondern auch wirtschaftlichen Einfluss auf seine Ländereien ausübte. Im Rahmen der klösterlichen Grundherrschaft wurden den Klöstern von ihren Ländereien Abgaben in Form von Naturalien geleistet – Wein war eine davon. Die sogenannten Zehntabgaben spielten eine wichtige Rolle, und Wein aus Nierstein war Teil dieser Abgaben, die an das Kloster Fulda geliefert wurden. Insbesondere aus dem 9. Jahrhundert sind erste Erwähnungen der Weinwirtschaft im Raum Nierstein bekannt. In Dokumenten wie dem „Codex Eberhardi“, einer bedeutenden Sammlung von Schenkungen und Besitztümern des Klosters Fulda, sind Abgaben von Weinen aus dem Rheingau und Rheinhessen (einschließlich Nierstein) an das Kloster verzeichnet. Diese Weine wurden unter anderem für kirchliche Zeremonien und den Eigenbedarf der Mönche genutzt. Es gab auch regelmäßige und geregelte Weinlieferungen aus Nierstein an das Kloster Fulda, die über Jahrhunderte hinweg bestanden. Diese Verbindungen trugen nicht nur dazu bei, den Weinbau in Nierstein zu fördern, sondern auch den Ruf des Weins über die Region hinaus zu verbreiten. Leider sind die genauen Mengen und spezifischen Details der Weinlieferungen oft nur indirekt über urkundliche Nennungen erfasst, da viele Originaldokumente über die Jahrhunderte verloren gegangen oder nur fragmentarisch erhalten sind.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Wein aus Nierstein über Jahrhunderte hinweg ein bedeutender Teil der Naturalabgaben an das Kloster Fulda war und die beiden Orte durch diese Wirtschaftsbeziehung stark verbunden waren.“

Damit haben wir eine Möglichkeit gefunden, die Rebpatenschaften aufrecht zu erhalten und den Rebpaten weiterhin etwas Besonderes zu bieten. Das ist unser Ansatz. Das ist zwar noch nicht das letzte Wort, aber der derzeitige Sachstand. Wir überlegen, dass wir zu speziellen Ereignissen einmal jährlich oder auch mehrfach zu „unserem Weinberg“ nach Nierstein fahren könnten und somit unsere Tradition aufrechterhalten, den Anteil an der Ernte jährlich den Rebpaten zur Verfügung zu stellen und sonstige Beziehungen zu pflegen. Wohl-gemerkt, Weinkultur und Weingeschichte sind unsere Themen, die wir so weiterhin pflegen wollen. Ich denke, das könnte so gelingen.

Wir arbeiten weiter an der Idee, wären aber auch dankbar, per mail oder telefonisch oder wie auch immer von den Rebpaten und Mitgliedern zu hören, was sie von der Idee halten und ob sie bereit wären, diesen oder einen ähnlichen Weg mit uns zu gehen.



Etappenziel

Unsere NEUE HEIMAT auf Zeit...

Barbara Hermann

Das Kapitel machte sich seit Aufgabe des Weinbergs und damit auch der Aufgabe unserer Wein-

bergshütte schon lange und intensiv Gedanken, wo wir uns als Verein mal in eigener Sache zurückziehen könnten und nicht immer die Gastronomie strapazieren zu müssen. Wir suchen also eine neue Heimat, eine schwere Aufgabe, wie sich zeigt. Es gab schon die eine oder andere Idee, aber diese haben sich immer wieder zerschlagen.

Nun haben wir etwas auf Zeit gefunden. Durch ständiges vorbeifahren ist aufgefallen, dass die Räume des Verkaufsladens der Bäckerei Wess in Horas schon länger leer stehen. Es ist ja bekannt, dass Familie Wess die eigenen Immobilien, die mit der Bäckerei zusammenhängen, verkaufen möchte, aber so schnell geht das anscheinend nicht. Auf Nachfrage zeigte sich Herr Wess sehr entgegenkommend und fand die Idee gut, den Laden auf Zeit zu verpachten. Parallel zu unserer Suche nach einer Räumlichkeit für den Konvent suchte unser Mitglied, Bettina Hermann, eine Art Atelier für ihre Malerei und der dar-



aus resultierenden Ergebnisse, also eine Ausstellungs- und Lagerfläche. Ein Überblick ihres künstlerischen Schaffens konnte ja bereits am Großen Konventstag im Refektorium des Klosters in Augenschein genommen werden. Herr Wess bot uns den Laden für eine Miete von 500 € zzgl. Nebenkosten an, die Vermietung kann laufen, so lange das Gebäude nicht verkauft wird. Das könnte noch eine Weile dauern.

Daher beschloss der Vorstand, gemeinsam mit Bettina Hermann den Laden anzumieten, wir brauchen die Räume ja nicht täglich. Die Kosten werden hälftig übernommen. Dort können dann einerseits Vernissagen stattfinden, Veranstaltungen zu Kunst und Wein, unsere Weinforen so lange die Gruppe nicht zu groß wird, und Sitzungen, Gespräche, ggf. Stammtische, wir werden sehen, was uns dazu einfällt. Die Ladenausstattung darf leider nicht entfernt werden, aber sie ist auch durchaus hilfreich.

Der Mietvertrag hat am 1.12.2024 begonnen. Bilder sind schon in der Ausstellung, wir haben noch keine Zeit gefunden, uns um die zweite Hälfte zu kümmern, was die Ausstattung für den WHK angeht. Wir brauchen Klapptische und Stapelstühle, Kühlung ist vorhanden, Gläser und Geschirr müssen dorthin gebracht werden, damit wir für unsere Veranstaltungen vorbereitet sind. Das ist jetzt alles im Werden. Wir werden sehen, wann wir zum ersten Mal dort eine Veranstaltung werden anbieten können.

Unabhängig davon suchen wir weiter nach einer Langfristlösung.

Die Meldung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung erschreckt Weinliebhaber.

In den Medien wird verkündet, wir sollten keinen Wein mehr trinken, Genuss von Alkohol schadet der Gesundheit. Wein sei eine „psychoaktive“ Droge und Ursache für mehr als 200 negative gesundheitliche Folgen. Frühere Studien zum Weingenuss seien mangelhaft, und auf sein Glas Wein zu verzichten sei sinnvoll.

Doch Jahrtausende wurde und wird Wein getrunken. Die Menschheit hat es überlebt!

Die Vertreter der Abstinenzbewegung unterscheiden leider nicht zwischen Alkoholmissbrauch auf der einen und verantwortungsvollem, maßvollem Weinkonsum auf der anderen Seite. Bereits 1538 wusste Paracelsus „allein die Dosis macht, dass ein Ding kein Gift ist“.

Wein ist Kultur, seit Jahrtausenden wird Wein angebaut und getrunken. Im alten und neuen Testament spielt der Wein eine große Rolle. In der Antike hat der Dramatiker Euripides geschrieben: „Wo aber der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens“. Auch die Römer priesen den Wein und brachten den Weinbau an Mosel und Rhein. Und Johann Wolfgang von Goethe soll gesagt haben: „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“ Er wurde 82 Jahre alt.

Das Kulturgut Wein zu verteufeln, ist ganz sicher nicht richtig. Zu einem guten Essen Wein trinken, mit einem Glas aufs Wohl anstoßen, zum Ausklang des Abends den Schoppen genießen, und vieles mehr, was ein Glas Wein noch schöner macht, das ist der Reiz des Lebens!

Halten wir Weinliebhaber es wie schon Goethe sagte: „Es lebe die Freiheit, es lebe der Wein!“ Und: „Wein ist Poesie in Flaschen!“

Blick über den Tellerrand

Weinkultur in Gefahr?

**Deutsche Gesellschaft
für Ernährung**

Weinreise Südafrika

November 2024

Andrea und Uli Bühler

Im November 2024 unternahmen wir mit den rotarischen Weinfreunden, Kapitel Deutschland, eine Reise nach Südafrika unter dem Motto "Zum Kap der guten Genüsse". Wir besuchten in Südafrika im Südwesten die sogenannte Kapregion, in der vor über 300 Jahren die Weinbautradition begonnen hat und die sich in den letzten Jahren wieder einen bedeutenden Platz bei europäischen Weingenießern zurückerobern konnte.

Durch die Abschaffung der Apartheid wurden internationale Handelsbeziehungen wieder aufgenommen, sodass auch in Deutschland über zahlreiche Weinhändler (Vicampo, Hawesko, Vinello und einige mehr) Weine aus Südafrika bezogen werden können. Die besonderen klimatischen Verhältnisse in der Kapregion durch den Zusammenfluss des atlantischen und des indischen Ozeanes machen aus der Wärme des Kontinents genau die richtigen Bedingungen für einen erfolgreichen Anbau von südafrikanischen Weinen.

Durch die Abschaffung der Apartheid wurden internationale Handelsbeziehungen wieder aufgenommen, sodass auch in Deutschland über zahlreiche Weinhändler (Vicampo, Hawesko, Vinello und einige mehr) Weine aus Südafrika bezogen werden können. Die besonderen klimatischen Verhältnisse in der Kapregion durch den Zusammenfluss des atlantischen und des indischen Ozeanes machen aus der Wärme des Kontinents genau die richtigen Bedingungen für einen erfolgreichen Anbau von südafrikanischen Weinen.

Der Weinbau in Südafrika begann 1652 mit der Ankunft von Jan van Riebeeck bei Kapstadt. Seine eigentliche Aufgabe war die Errichtung einer Proviantstation auf der Route von Europa nach Indien. Er bemerkte aber das mediterrane Klima und beschloss, Rebsorten aus Europa zu importieren. 1655 wurden die ersten Weinreben gepflanzt und am 02.02.1659 wurde in Südafrika der erste Wein gekeltert. Die Ankunft von 150 französischen Hugenotten



markte aber das mediterrane Klima und beschloss, Rebsorten aus Europa zu importieren. 1655 wurden die ersten Weinreben gepflanzt und am 02.02.1659 wurde in Südafrika der erste Wein gekeltert. Die Ankunft von 150 französischen Hugenotten

zwischen 1680 und 1690 belebte den Weinbau erheblich. 1679 legte Simon van der Stel, der über profunde Kenntnis im Weinbau verfügte, auf seiner Farm das 750 ha große Weingut Constantia an und gründete die Siedlung Stellenbosch.

Die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts brachte dem Weinbau eine Blütezeit. Durch in Europa ausgetragene Konflikte eröffneten sich dem südafrikanischen Wein neue Märkte. In diesen 50 Jahren verzehnfachte sich die Produktion auf rund 45.000 hl. Leider blieb auch Südafrika nicht von der Reblaus verschont, die ab 1886 zahlreiche Weinberge befiel und zu herben Verlusten führte.

1925 wurde die autochthone Rebsorte Pinotage entwickelt und der erste Wein dieser Sorte 1961 auf den Markt gebracht. Mit dem Ende der Apartheid wurde der Weinbau in Südafrika neu definiert, da jetzt international bekannte Rebsorten wie Chardonnay- oder Rotweinsorten nach dem Vorbild von Bordeauxweinen angepflanzt werden konnten.

Die Weinbaugebiete Südafrikas liegen zwischen dem 31° und 34° südlichen Breitengrad, in der Nähe des südlichen Wendekreises. Eigentlich ist diese geographische Zone für den Weinbau zu warm, in südwestlicher Küstennähe wird jedoch der Einfluss einer kühlen Meeresströmung, die von der Antarktis kommt, deutlich spürbar. Dadurch entsteht in den Weinbaugebieten ein gemäßigt-maritimes Klima, das sich hervorragend für den Anbau von Qualitätsweinen eignet. Der Zeitpunkt der Weinlese liegt zwischen Februar und April.

Südafrika hat 1973 das „Wine of Origin“ (WO)-System eingeführt. Bei diesem System geht man davon aus, dass die Qualität des Weins sowohl durch den Standort des Weinbergs als auch durch den Winzer bestimmt wird. Das Siegel oben auf der Flasche garantiert so die Angaben zu Herkunft, Rebsorte und Jahrgang. Ein anderer regionaler Begriff ist „Estate Wine“. Diese Bezeichnung garantiert, dass der Wein auf einem registrierten Weingut angebaut und hergestellt wurde - im Allgemeinen ein Zeichen von bester Qualität.

Der Begriff „Methode Cap Classique“ (MCC) wurde 1992 in Südafrika zur Bezeichnung des nach Champagnermethoden hergestellten lokalen Schaumweins eingeführt.

Heute sind in den vier großen Weinbauregionen in Südafrika mehr als die Hälfte mit weißen Rebsorten bestückt. Es dominiert der Chenin blanc, dicht gefolgt vom Colombard, Sauvignon Blanc sowie Chardonnay. Südafrikas Weißweine werden meist fruchtig und frisch ausgebaut, nicht von ungefähr trägt die Region auch den Beinamen "Kap der Frische". Die Weißweine können das Aroma von Stachelbeeren tragen, aber auch das von exotischen Früchten wie Ananas, Passionsfrucht oder Litschi.

Der Roséwein aus Südafrika erfreut sich wachsender Beliebtheit, denn das gemäßigte mediterrane Klima liefert die ideale Grundlage für den Ausbau von Roséweinen.

Auch wenn mehr als die Hälfte der Rebflächen Afrikas mit weißen Rebstöcken bepflanzt sind, gewinnt der Rotwein aus Südafrika zunehmend an Bedeutung. Die Winzer haben hauptsächlich den Pinotage (aus Spätburgunder und Cinsault gekreuzt) im Weinberg stehen. Diese Rebe konnte sich in den letzten Jahren zu einem sehr beliebten südafrikanischen Rotwein ausbauen lassen, der von leicht über trocken bis fruchtig oft als Cuvée angeboten wird.

Unsere Reise konzentrierte sich auf das Western Cape und hier auf die Distrikte: Swartland, Stellenbosch, Capetown, Tulbagh, Walker Bay und Constantia.

In diesen für die Kapregion typischen Weinanbaugebieten



besuchten wir ausgesuchte Weingüter und probierten Weißweine aus den Trauben Chenin blanc, Sauvignon Blanc und Chardonnay und bei den Rotweinen insbesondere Pinotage und Pinot Noir.

In drei Weingütern wurden auch Schaumweine nach der Methode MCC verkostet, die locker mit den besten französischen Champagner mithalten können.

Unser Highlight war der Besuch des Weinguts Hamilton Russell im Hemel en Aarde Valley in Hermanus. Seine Weine findet man in den weltbesten Restaurants in Spanien und England.

Im englischen Traditionsweinhandelshaus Berry Brothers schaffte es Hamilton Russell in das Buch der 20 weltweit besten Weinfamilien.



Die Winzerfamilie engagiert sich auch sozial und hat im Jahr 1996 eine Vorschule für Kinder im Alter zwischen drei und acht Jahren gegründet. Die Gründungsvision besteht darin, erstklassige Bildung für Kinder im Vorschulalter anzubieten, um so

die Chancen auf einen frühen Schulerfolg zu maximieren.



Einen weiteren Höhepunkt erlebten wir beim Besuch des Weinguts Klein Constantia in Capetown-Constantia. Dieses Weingut, male-ri-sch schön gelegen am Fuße des Tafelberges wurde im 17. Jahrhundert von Simon van der Stel gegründet. So blickt Klein Constantia

auf eine lange, traditionsreiche Geschichte zurück. Schon vor Jahrhunderten war das Weingut buchstäblich in aller Munde, aufgrund des nach Aprikose duftenden, mit Honig süßem Abgang begeistern-den Dessertweins "Vin de Constance". Dieser Wein wurde als der beste Dessertwein aller Zeiten in Südafrika ausgezeichnet und hat berühmte Fans wie Napoleon Bonaparte, der sich diesen Wein auch in sein Exil auf Sankt Helena liefern ließ und Friedrich den Großen.

Begleitet wurden wir von einer örtlichen Reiseleiterin, die nicht nur über exzellente Weinkennt-nisse verfügte, sondern uns über die Geschichte, die Traditionen und die aktuellen politischen und wirtschaftlichen Verhältnisse Südafrikas mit fundiertem Wissen informierte.

Zwischen den vielen Weinpro-ben hatten wir auch Zeit, ver-schiedene Sehenswürdigkeiten und Denkmäler zu besuchen, wie z.B. das Sprachendenkmal in Paarl





und das Hugoborn-Denkmal in Franschhoek.

In Kapstadt ließen wir die Reise auf dem Signal Hill mit in edelster Methode Cap Classique hergestellten Schaumwein der Graham Beck Wine Estate ausklingen und genossen mit Blick auf Kapstadt den Sonnenuntergang.

Eine unvergessliche Reise mit vielen Eindrücken nicht nur rund um Wein ging zu Ende.



Ausblicke 2025

Kapitel

- ⇒ Glühweinform im Garten des Kapitel-ältesten am 17.01.25
- ⇒ Schlachtewanderung am 22.02.25 mit Jausen Stopp
- ⇒ Konventsgeburtstag am Mittwoch, 19.03.25
- ⇒ Maifahrt am 1. Mai als eintägige Bustour
- ⇒ GKT am 15.10.25 zum 250-jährigen Jubiläum des Spätlesereiters zusammen mit Weinkonvent Rheingau
- ⇒ Thematische Weinfores (nach Möglichkeit jeden 3. Freitag im Monat, wenn keine weitere Veranstaltung vorgesehen ist) u.a.
 - * Wein und Schokolade
 - * Wein und Spargel
 - * Österreichische Weine
 - * Toskanische Weine
 - * WWW 2025 (offen)

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