

Ausgabe 82



Sommer 2024

# KURIER

des Weinhistorischen Konvents Fulda e.V.

*Gute Mischung von Genuss und  
Kultur rund um Wein!*





*Liebe Mitglieder und Rebpaten des  
Weinhistorischen Konvents!*

***D**ie erste Hälfte des Jahres 2024 ist nun schon wieder vorüber. Für den Weinanbau war der März viel zu trocken, der zehnte Monat in ununterbrochener Folge mit einem Temperaturrekord seit Beginn der Wetteraufzeichnungen. Mit den ergiebigen Niederschlägen bis einschließlich Mai wurden die Wasservorräte in den Weinbergen gut aufgefüllt. Anfang April standen die Reben kurz vor dem Austrieb und die Frost-*

*nächte haben je nach Lage der Weinberge zu teilweise großen Frostschäden in der Blüte geführt. Der Klimawandel in Deutschland sorgt bei den Winzern also nicht nur für positive Schlagzeilen.*

***D**ie Angebote für unsere Weinfreunde waren im ersten Halbjahr wieder **eine gute Mischung von Genuss und Kultur rund um Wein**. Herausheben möchte ich an dieser Stelle die Festveranstaltung anlässlich unseres 35. Geburtstags im Café Flora. Die gustatorische wie olfaktorische Erlebnisreise durch die letzten Dekaden der Rieslinge von 2014, 2004 und 1994 aus unserem Weinkeller wurde begleitet von einem hervorragenden 4-Gang-Menü. Wir erhielten sehr interessante Informationen und Einblicke in die Entstehung der Spätlese im Rheingau und einem kleinen Rückblick auf die vergangenen Konvents Jahre. Eine rundum gelungene Veranstaltung mit zahlreichen Mitgliedern und Gästen (siehe Bericht unten), von denen es zukünftig noch viel mehr geben soll. So kann ich Sie schon jetzt auf unseren Großen Konventstag am 13. Oktober 2024 im Refektorium des Klosters Frauenberg hinweisen. Die Vorbereitungen sind in vollem Gange. Über die Sommermonate werden die „Wäck, Woarscht on Wie“ (WWW) wieder im Innenhof des Palais Altenstein stattfinden. Den Reigen eröffnete die Veranstaltung am 8. Juni 2024. Auch werden wir uns dem Thema alko-*

hoffreie Weine widmen, die immer häufiger nachgefragt werden. Allerdings muss wohl jeder Weinliebhaber selbst entscheiden, inwieweit diese Weine tatsächlich noch ein Genuss sind.

**T**rotz mehrerer Bemühungen haben sich unsere Hoffnungen auf einen neuen Weinberg nicht erfüllt. Das Kapitel sucht aber nach Alternativen wie wir zukünftig als Weinkonvent ohne Bewirtschaftung eines eigenen Weinbergs das Vereinsleben weiterhin vielseitig gestalten können. **Dies wird uns aber nur mit tatkräftiger Unterstützung zahlreicher Helfer gelingen.** Unsere Rebpaten müssen auf den Depu- tats Wein nicht verzichten. Sie werden Weine aus dem Weinkeller des Konvents erhalten.

**D**agegen sind die großen Herausforderungen im Weinbau für die Winzer ungleich größer. Bewältigt werden müssen in den kommenden Jahren die Probleme mit Trockenheit, Sonnenbrand und Spätfrost. Zuviel Sonne lässt den Alkoholanteil steigen, der Wein verliert seine Leichtigkeit und zu viel Feuchtigkeit führt zu wässrigen Weinen. Geeignete Lösungsansätze zur Anpassung der Reben an den Klimawandel werden derzeit getestet. Wir können also gespannt sein auf die neuen Weinjahrgänge.

**G**enießen Sie die vorliegende Ausgabe unseres Kuriers Sommer 2024, bleiben Sie gesund und dem Weinkonvent auch weiterhin eng verbunden.



Prof. Dr. Ulrich Bühler,  
Kapitelältester

**HINWEIS**

Aus Gründen der platzsparen- den Darstellung wird im Kurier auf die gleich- zeitige Verwendung der Sprachformen männ- lich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Das gewählte generische Maskulinum bezieht sich zugleich auf die männliche, die weibliche und andere Geschlechteridentitäten.

## Weinforum

### Ungarische Weine

19.01.2024

Uli Bühler

Die Eheleute Peter Nieder und Gabi Nieder-Freudenberg luden zu einer Weinprobe ausgewählter ungarischer Weine ins Café Flora ein. Das erste Weinforum im neuen Jahr fand großes Interesse, standen doch weitgehend unbekannte Weine sehr verschiedener Qualitätsstufen aus ungarischen Weinanbaugebieten zur Verkostung an. Begleitend wurden Speisen wie

Flammkuchen, Landwurst, Käse und Bauernbrot ansprechend dekoriert vom Team des Café Flora gereicht.

Die Weinreise beginnt mit zwei Cuvee-Weinen aus der Weingarten-nachbarschaft Bakonyscüks. Der Chardonnay einfach, aber süffig, und ein heimischer Othello-Rotwein, der inoffiziell noch aus alter Tradition vielfach im Privaten gezogen wird, und wegen seines kräftigen Erdbeeraromas und hoher Restsüße sehr beliebt, aber nicht haltbar ist.



Dann richtet sich die Aufmerksamkeit auf ein Anbaugebiet am Nordufer des Balatons (Copak bei Balatonfüred). In Hanglage von der Sonne verwöhnt wachsen auf kalkig, lehmigem Terroir Weine mit ausgewogener Säure. Wir genießen einen frischen, süffigen 2020er Chardonnay und einen dunklen

2020er Kekfrankos (Blaufränkischer). Keine 40 km nördlich davon, an den Hängen des Vulkankegels Somlo, dem kleinsten Weinbaugebiet Ungarns, wachsen auf verwittertem Lavatuff die bekannten Hungaricumsorten Fürmint und Juhfark, sowie Olaszriesling. Verkostet werden der 2016er Fürmint und der 2019er Juhfark (Lämmerschwan), die schon seit den Türkenkriegen wegen ihrer aristokratisch feurigen Wirkung als Somlauer Nektar den Hochadel und die Krieger zu Heldentaten angetrieben haben. Die Weine waren so geschätzt, dass ein eigenes Gesetz 1511 die Vererbung oder

den Verkauf nur als Ganzes erlaubte, keine Aufteilung gestattete. Auch die türkischen Beamten und Soldaten sollen deswegen auch entgegen ihrer religiösen Vorschriften im Geheimen diesem kräftig zugesprochen haben. Die Weine sind sehr mineralisch und spiegeln die Vulkanböden wieder. Natürlich darf auch ein Tropfen vom heiligen Berg der Ungarn „Pannonhalma“, einem schmalen Streifen südlich von Győr, nicht fehlen. Peter Nieder präsentiert einen 2022er Chardonnay.

Weiter geht die Reise nach Süden. Szekszard berühmt durch kräftige, körperreiche Rotweine im Schwemmlandbezirk der Donau mit entsprechenden Böden und Hanglagen. Wir verkosten einen trockenen 2019er Cabernet Franc und einen 2021er Kekfrancos, die meistangebaute rote Rebsorte in Ungarn.

Schließlich endet die Weinreise etwas weiter im Süden, Richtung serbischer Grenze, im Weiländer Hügelland Villany, wo uns bei mehr als 2000 Sonnenstunden gewachsene wuchtige Rotweine erwarten, ein 2019er Cab. Sauvignon mit 14,5 % und ein junger 2023er Portugues mit 12 %. Den Abschluss bildet der 2022er Chardonnay von Villany.



Ungarn bietet natürlich noch einige berühmte Weinregionen, aber diese haben aufgrund ihrer Bedeutung und Bekanntheit eigene Vorstellungen verdient.

Das Stichwort ´serbische Grenze´ aufnehmend, erinnert Weinfreund Albert Post an die Geschichte der „Stiffoller“, ab 1720 aus dem Hochstift Fulda und Umgebung nach Ungarn ausgewanderte römisch-katholische Siedler. In ca. 25 Dörfern verteilt im Komitat Baranya sowie zwei bis drei Dörfern im Komitat Tolna leben sie über 300 Jahre als Gemeinschaft mit einem eigenen Dialekt, das sogenannte Stiffolderische, zusammen.

Die Anwesenden bedanken sich mit einem kräftigen Beifall bei Peter Nieder und Gabi Nieder-Freudenberg und der Kapitelälteste wünscht allen eine gute Heimfahrt.

## Weinforum

Glühwein  
09.02.2024

Uli Bühler

Das Glühweinforum führte uns wieder nach **Niesig**. Doch dieses mal hatten wir mit dem Wetter am 9.2.2024 nicht so viel Glück wie mit dem Wintermärchen im letzten Jahr (s. Kurier Nr. 80, Sommer 2023). Wegen des anhaltenden Regens wurde das Weinforum kurzerhand in die Garage verlegt. Ellen Labensch hatte für alles notwendige gesorgt – schon am frühen Abend kam sie mit ih-

rem voll beladenen Pkw an. Zusammen mit Ellen sorgten Andrea und Uli Bühler für eine gemütliche Atmosphäre: Feuerschale, schön dekorierte Stehtische, Lichterketten und Sitzgelegenheiten für Stehpausen wurden hergerichtet.

Die verschiedenen Behälter für rote und weiße Winzerglühweine und alkoholfreien Punsch wurden mit unterschiedlichen Stromanschlüssen versehen, so dass der Sicherungsschutz für keinen Stromausfall sorgte.



Bis die ersten Gäste gegen 19:00 Uhr eintrafen, waren die Weine schließlich heiß genug. Zum Neiseln zwischendurch gab es frisch aufgebackene Pizabrotchen, Focaccia und Laugen Gebäck.

Rund um die Stehtische entstanden rege Diskussionen. Themen waren ja zur Genüge vorhanden. Die Glühweine aus unserem Weinkeller im Palais



Altenstein hatten offenbar den Geschmack der anwesenden Weinliebhaber getroffen: so ganz nebenbei wurden 4 Liter weißer und 5 Liter roter Glühwein vom Weingut Zent-Pohl aus Kinheim-Kindel an der Mosel, 3 Liter weißer Glühwein vom Weingut Stellar Organics

aus Südafrika und 2,5 Liter roter Glühwein Tempranillo/Merlot von Volkhartshausen getrunken. Auch von den 4 Litern alkoholfreier Punsch nach Rezept „Ellen“ blieb kein Tropfen übrig.

Gegen 22:30 Uhr waren die letzten Gäste gegangen. Ein großes Dankeschön geht an Ellen, die sich um die organisatorische Vorbereitung gekümmert hat. Der Abend wird sicherlich als 'Garagen Weinforum' in besonderer Erinnerung bleiben.



## 35. Konvents- geburtstag

19.03.2024

Uli Bühler

Nach der Begrüßung durch den Kapitelältesten begann die gustatorische wie olfaktorische Erlebnisreise durch die letzten Dekaden der Rieslinge von 2014, 2004 und 1994 aus unserem Weinkeller, präsentiert von

Helmut Liersch. Der über die Jahrzehnte stattgefundene Alterungsprozess war deutlich schmeck- und riechbar. Besonders der 1994er Antony Nierstein konnte nur noch wenige Weinliebhaber erfreuen. Als gustatorische 'Wiedergutmachung' kamen abschließend 2022er Weißweine der Staatsweinkellerei und des Klosters Eberbach zur Verkostung. Begleitet wird die Weinfolge von einem hervorragenden Viergangmenü mit Köstlichkeiten arrangiert vom Flora-Team (Feldsalat mit geräucherter Forelle als Vorspeise gefolgt von Blumenkohlcremesuppe und als Hauptspeise rosa gebratene Enten-

In diesem Jahr stand ein kleines Jubiläum an. Der Weinhistorische Konvent feierte seinen 35. **Geburtstag im Café Flora**. Grund genug, um den zahlreich erschienen Mitgliedern und Gästen etwas besonderes zu bieten.



brust auf Orangensauce mit bunten Tagliatellen sowie einem Dessertteller mit Schokomousse und Crème Brûlée garniert mit frischen Früchten). Wer hier auf seine Figur achten wollte, war selbst dran schuld.



Dem sehr informationsreichen Festvortrag durch Oliver Mathias, Leiter des Stadt- und Hochschularchivs in Geisenheim, zum Thema „Fulda, Johannesberg und die Rheingauer Spätlese“ verfolgten die Anwesenden sehr gespannt, erhielten sie doch u.a. bisher unbekannte Einblicke in die Entstehung der Spätlese und die damit verbundenen Herausforderungen der regionalen Winzer. Aktuell gehen im Rheingau immer mehr Weingüter an die junge Generation über. Diese Winzergeneration muss sich den Herausforderungen der veränderten klimatischen Bedingungen stellen und den Weinanbau und -ausbau kreativ anpassen. Besonders leichte, spritzige Weine werden zunehmend beliebt. Die im Anschluss gestellten Fragen beantwortete der Gastredner sehr kompetent und bezog seine eigenen Erfahrungen als Hobbywinzer ein.

Natürlich durfte dem Anlass entsprechend auch ein kleiner Rückblick auf die vergangenen Konvents Jahre nicht fehlen. Der Konvents Gründer Joscha Opiela richtete die Aufmerksamkeit besonders auf die in den letzten Jahren vor allem bei jungen Menschen geänderte Sichtweise hinsichtlich ihres Engagements in Vereinen. Der Konvent müsse dies bei der zukünftigen Gestaltung des Vereinslebens berücksichtigen, neue attraktive wie kreative Ideen sollten gefunden und umgesetzt werden. Als Erinnerung an den Abend verteilte der ehemalige Kü-



neue attraktive wie kreative Ideen sollten gefunden und umgesetzt werden. Als Erinnerung an den Abend verteilte der ehemalige Kü-

neue attraktive wie kreative Ideen sollten gefunden und umgesetzt werden. Als Erinnerung an den Abend verteilte der ehemalige Kü-

chenchef rote Schaber, die ein Koch stets in einer speziellen Brusttasche im Köche Hemd bereit hat. Abschließend wünschte er dem Konvent alles Gute für die Zukunft.

Auch lies Barbara Hermann einige ihrer Erinnerungen der letzten 35

Jahre Revue passieren. So plauderte sie von den Kochlehrgängen mit Joscha und wie sie über ihn zum Weinkonvent gekommen ist, wie es mit dem Weinberg anfang, den wir ja nun leider nicht mehr haben, und über ihr Engagement in all den Jahren, das besonders viel ihrer Freizeit in Anspruch genommen hat.



Musikalisch begleitet wurde

der Abend durch den weit über die Region Fulda hinaus bekannten

Gitarristen Tony Osanah. Ob als Untermalung zu den einzelnen Gerichten oder konzertant erfreute er die anwesenden Weinfreunde mit seinen Darbietungen.

Nach dem offiziellen Teil blieb noch ausreichend Gelegenheit für fröhliche Gespräche, sicher auch der Wirkung der Verkostung von 10 ausgewählten Riesling Weinen geschuldet.

Der Vorstand resümierte abschließend die gelungene Geburtstagsweinprobe und erfreute sich an dem fröhlichen Ausklang des Abends.



Dem Vorschlag von Mitgliedern bei einer Sondersitzung im Umweltzentrum in 2022 folgend, hat sich unser Mitglied Bettina Hermann bereit erklärt, ein erstes Forum aus privaten Beständen zu bestreiten. Die Weinfolge folgte den Erinnerungen von **Bettina Hermann** an vergangene Urlaube, Begebenheiten, ehemaligen Kontakten und sonstigen Erlebnissen, an die der eine oder andere Wein erinnerte. Die ausgewählten Weine präsentierte Helmut Liersch **im Café Flora am Frauenberg**

## Weinforum

Weine aus Privatkellern

26.04.2024

Barbara Hermann

Zu Beginn wurde ein Rheingauer Leichtsinn, Riesling Perlwein aus dem Jahre 2007 und 2009 präsentiert. Der Perlwein perlte tatsächlich noch auffallend frisch, gezeichnet von einer vanillig weichen Note – erstaunlich.

Sodann folgte ein Grauburgunder aus Baden am Kaiserstuhl von Bötzingen aus 2022. Ein gut zu trinkender frischer Zechwein. Begleitet wurde er von einem Viognier aus Niersteiner Versuchsanbau. Eine alte Rebsorte aus Frankreich, fast vergessen nach der Reblaus Krise im 19. Jahrhundert. Sie wird wieder im Versuchsanbau sowohl in Frankreich, als auch in Rheinhessen, aber nun auch in Australien, Kalifornien und Südafrika zunehmend kultiviert. Man erhofft sich von dieser Rebsorte eine bessere Klimaverträglichkeit für wärmere Zeiten.

Einer Urlaubserinnerung nach Rumänien folgend, wurde sodann ein Weißwein von Weingut Jelna aus Transsilvanien aus 2017 verkostet. Dagegen stand ein Rainer Sauer (Franken) aus 2015. Die Gruppenreise nach Rumänien führte auch durch Transsilvanien, die Heimat von Graf Dracula. Bettina erläuterte in dem Zusammenhang etwas die Lebensumstände des Grafen, so wie sie auf der Reise dargestellt worden waren. – Schaurig...



*Draculas Burg Bran*

Das Weingut Jelna in Siebenbürgen war vor wenigen Jahren von einer rumänischen Familie gekauft worden. Hinzu kam die Bekanntschaft mit einem jungen Rumänen, der als Winemaker von sich Reden macht. Das Weingut wurde mit EU-Mitteln modernisiert und auf den technisch neuesten Stand gebracht.

Der Winemaker hatte zuvor in den großen Weinländern dieser Welt (Frankreich, Italien und Neuseeland gearbeitet und Erfahrungen gesammelt. Er ist die Seele des Weinguts geworden. Das Produkt konnte sich bereits auf der Reise, aber auch noch jetzt sehen lassen.

Die folgenden Chardonnays von Weingut Vallarom (Trentino 1997) und von Campagnola (Veneto 1998) waren in den vielen Jahren Lagerzeit mutiert zu einem Sherry-artig anmutenden Wein. Nicht schlecht, wenig Alkohol und doch schmackhaft, aber eben kein Wein mehr.

Gleiches galt für die beiden folgenden Weine, einem Cabernet Sauvignon, Vanel (Frankreich 1996) und Mirador de la Reina (Navarra / Crianza) aus 1995.

Die Weinfolge verjüngte sich im Anschluss wieder. Aus 2006 und 2004 stammte der Chianti Classico und Baturrica aus Tarragona (Gran Reserva).

Mit Weinen aus 2019 (Chateau La Plaigne (Bordeaux Superieur) und einem Masso Antico (Salentino, Primitivo) aus 2021 endete dann die Zeitreise durch Bettinas Keller.

Café Flora servierte Flammkuchen, anschließend Antipasti, gefolgt von Wurst – und Käsespezialitäten und selbst gebackenem Brot.

Die vielen Geschichten zu fast jedem Wein machten den Abend zu einer spannenden und experimentellen Zeitreise.

Auch in diesem Jahr gab es am 1. Mai 2024 eine Weinfahrt des Konvents, allerdings dem Preisanstieg geschuldet nur als Eintagesausflug!

Um 9:00 Uhr haben sich 20 Weinfreunde am Busbahnhof in Fulda getroffen, um mit dem Reisedienst Schäfer die **Weinfahrt ins Frankenland** anzutreten. Unser erster Halt war in der Nähe der **Vogelsburg bei Volkach**.

## Weinfahrt

**Frankenland**  
**01.05.2024**

**Andrea Bühler**



Dort konnten wir uns bei einem Frühstück, das fleißige Helferinnen aus dem Weinhistorischen Konvent vorbereitet hatten, und Sekt aus unserem Keller stärken.

Selbstverständlich haben wir auch den Ausblick auf die Mainschleife und die Weinberge genossen.

Wir konnten uns direkt vor Ort ein Bild davon machen, inwieweit die Weinstöcke durch die vorangegangenen Frostnächte geschädigt waren.

Nach einem schönen Spaziergang durch den **Weinort Volkach** sind wir zum **Weingut Glaser-Himmelstoss nach Dettelbach** gefahren. Dort betreibt Julia Glaser seit einem Jahr "Julias Weinbar" und serviert kalte Brotzeiten und warme Gerichte, die wöchentlich und saisonal variieren. Inzwischen hat sie auch Fremdenzimmer, die gemietet werden können.

Julia Glaser hatte für uns ein umfangreiches Probenpro-



gramm vorgesehen mit den typischen Reben der Region Silvaner, Scheurebe und Riesling. Auch Weißer Burgunder und Rotweine nämlich Schwarzriesling und Spätburgunder kamen zum Ausschank. Zu den 13 Weinen servierte sie eine sehr schmackhafte Graupensuppe mit Spargel und Hühnchenbrustfilet.



Wir hatten sehr viel Glück mit dem Wetter und weil es so schön war, hatte Julia Glaser gemeinsam mit ihrem Freund und dessen Eltern im Innenhof der Weinbar für uns gedeckt. Sie hat uns einen umfassenden Einblick in ihr Weingut gegeben und davon berichtet, dass in ihren Weinbergen wenig Schä-

den durch die Frostnächte entstanden sind. Sie setzt zunehmend darauf, alte Rebstöcke zum Beispiel Dornfelder umzuveredeln, d. h. die Rebstöcke werden kurz über dem Boden abgeschnitten und mit neuen Reben insbesondere Chardonnay aufgepfropft und verwachst. Das hat den Vorteil, dass die alten Wurzeln im Boden verbleiben und so den neuen Weinstöcken die Mineralität und Kraft des Bodens weitergeben können.



Ursprünglich war eingeplant, dass wir noch das Knauf-Museum, auch als „Gipsmuseum“ bekannt, in Iphofen besichtigen. Weil sich die Weinprobe im Weingut Glaser-Himmelstoss aber so gut entwickelte, beschlossen alle Teilnehmer auf das Museum zu verzichten und lieber

noch eine Weile in wunder-schönen Ambiente im Innenhof des Weingutes zu verbringen und den Ausführungen von Julia Glaser zu den angebotenen Weinen zu lauschen.

Selbstverständlich wurde auch ordentlich Wein bestellt, sodass sich die Rechnung auf über 1000 € belief. Ein Zeichen für die hervorragende Qualität der angebotenen Weine.

Das nächste Highlight folgte sofort. Nach einer kurzen

Busfahrt kamen wir in **Iphofen im Weingut Hans Wirsching** mit etwas Verspätung an. Dort erfolgt der Weinbau in der 14. Generation. Es wird zu 70 % Silvaner auf 120 ha Rebfläche angebaut.



Auf Wunsch aller Teilnehmer probierten wir 'außerplanmäßig' einen alkoholfreien Secco (Wi`Zero), der noch einen Restalkohol von 0,05 % hat, aber in seinem Geschmack einem alkoholischen Winzersekt in nichts nachsteht.

Im Weingut Hans Wirsching probierten wir den Wein des Monats einen 2022 Blanc de Blancs bestehend aus Bacchus, Silvaner und Riesling sowie einen Riesling trocken aus alten Reben und einen Silvaner. Sodann erklärte uns der Mitarbeiter des Weingutes woher der Name Bocksbeutel stammt. Am wahrscheinlichsten ist es, dass damit die frühere Form des Lederbeutels, der an der Buchse (Hose) getragen

wurde, gemeint ist.

Etwas lustiger ist die Herleitung, dass Mönche den Bocksbeutel als sogenannten "Flachmann" in der Bibel verstecken konnten. Auch in diesem Weingut haben die Weinfreunde Weine für ihre heimischen Weinkeller bestellt.

Von Iphofen aus mussten wir uns dann sputen, um noch rechtzeitig vor Schließung die Führung im **Residenzkeller Würzburg** beginnen zu können. Wir wurden dort schon sehnsüchtig erwartet und stiegen



vom warmen und sonnigen Residenzplatz aus in den Residenzkeller, einem beeindruckenden Gewölbekeller unter der Residenz Würzburg. In den Kellern lagern keine Weine mehr, dafür imposante Fässer die dem Ambiente einen würdigen Rahmen verleihen. Im Residenzkeller konnten wir dann noch einmal drei Weine verkosten, die in verschiedenen Weinlagen entlang des Maines für das Weingut Staatliche Hofkeller gekeltert werden.

In dem Staatlichen Hofkeller der Residenz Würzburg finden festliche Weinproben und kulturelle Veranstaltungen, so die bekannte Nürri-sche Weinprobe statt.

Nachdem wir uns in diesem Keller ordentlich abgekühlt hatten, war es umso angenehmer, dass wir im Gastgarten des Bürgerspitals in Würzburg den Tag bei einem leckeren Abendessen ausklingen lassen konnten.

Nach so viel gutem Wein war es nur folgerichtig, dass nunmehr auch ein fränkisches Bier zur Regulierung des Basenhaushaltes getrunken wurde.

Gegen 20:30 Uhr traten wir die Rückreise nach Fulda an, wo wir ca. 21.45 Uhr auch sicher ankamen.



Der Dank geht an Barbara Hermann, die die traditionelle und rundum gelungene 1. Mai Weinfahrt organisiert hat. Es bleibt zu hoffen, dass noch mehr Mitglieder des Weinhistorischen Konvents sich für die nächsten Fahrten anmelden und diese in geselliger Runde genießen.



## **Juni-WWW**

**„Wäck Woarscht on  
Wie“ im Innenhof des  
Palais Altenstein  
08.06.2024**

**Barbara Hermann**

Dank der Bereitschaft von 13 - 15 Personen, sich bei der Vorbereitung, bei Service, Eintritt, Kasse, Speisenausgabe und Empfang der Gäste, sowie beim Abbau des „Wäck Woarscht on Wie“ mitzuarbeiten, konnten wir mit Erfolg eine schöne Veranstaltung bestreiten. Das Wetter war nicht zu warm und nicht zu kalt, gerade recht, um Wein zu trinken, die Sonne schien die meiste Zeit, so fanden sich doch eine recht große Zahl an Mitglie-

dern und Gästen beim Glas Wein im Innenhof des Palais ein.

Zum Ausschank kamen

**Glaser Himmelstoss**

**Weingut Altenkirch**

**Chevalier Gerard**

**Weingut Huff**

Müller-Thurgau 2022

Riesling aus 2018

Blanc de Gascogne IGP 2022

Rosé Sec Vin de Pays du Gard IGP 2022

Rheinhessen, Riesling Classic 2023

Rheinhessen, Rosé 2023

Zudem gab es ein Rotwein Büfett, wo sich der geneigte Interessent kundig machen konnte und auch dort einen geeigneten Tropfen zum Verkosten bekommen konnte.

Um vor Ort das Spülmanöver zu vermeiden, es gibt nämlich keine Facilitäten vor Ort, die uns das ermöglichen würden, sind wir dazu übergegangen, den Gästen am Einlass Gläser gegen 5 € das Stück anzubieten, sie können dann das Glas mit nach Hause nehmen. Gäste, die bereits ein Glas mitbringen, haben sofort Zutritt. Das funktioniert ganz gut und spart uns eine Menge Nacharbeit.

Alles in allem war es eine runde Veranstaltung. Vertreter des Weinkonvents von Steinau an der Straße waren auch wieder zu Besuch bei uns, so wie schon zu Zeiten des WWW im Weinberg.

Das WWW begann um 16 Uhr und endete um 20 Uhr. Die Crew saß zum Abschluss noch einen Moment zusammen und blickte noch mal Revue. Viele gute Gespräche haben stattgefunden, schön wars.

**Nächster Termin: Samstag 13.7.2024 – wer hilft??**

Der Sommer will nicht wirklich kommen, so auch am 21.6.2024 Früh morgens macht sich ein Gewitter über den Dächern von Fulda mit einem einmaligen großen Paukenschlag bemerkbar. Es regnet und regnet auch noch mittags. Bad Hersfeld hofft auf eine trockene Eröffnung der Bad Hersfelder Festspiele, so hoffen auch wir, dass der Abend trocken und warm wird, so dass das Weinforum im Außenbereich von Café Flora stattfinden kann.

## Weinforum zur Mittsommernacht

Reise von Fulda nach Rom  
21.06.24

Barbara Hermann



Der Geschäftsführer von Flora entschließt sich dann aber im Laufe des Nachmittags, das Risiko nicht einzugehen und deckt im Wintergarten ein. Gut so war es, denn gegen 20 Uhr begann ein leichter Sommerregen, die Terrasse mit Feuchtigkeit zu überziehen.

Der Kreateur des Programms meldete sich gegen 17 Uhr, er sitzt im Zug von Halle nach Fulda und hat Verspätung. Eigentlich wollte er um 19.05 in

Fulda angekommen sein, nunmehr seien es 70 Minuten Verspätung wegen Unwetter auf der Strecke. Das Weinforum muss ausfallen. So schnell geben wir aber nicht auf.

Die Weine hatte er vorsorglich zum größten Teil bereits an den Veranstaltungsort gebracht. Das sollte dann hoffentlich ok sein. Nun, wie könnte das Programm ablaufen ohne den Gestalter?

Im Telefonat erfuhr ich, dass Dr. Peil sein Programm nicht nur im Hirn hatte, sondern auch auf Papier. Datentransfer von Hirn zu Hirn geht ja

noch nicht, aber WhatsApp machts möglich. Also wurden sämtliche Unterlagen per Handy fotografiert und per WhatsApp nach Fulda transferiert, dort gedruckt und inhaliert, und dann ging es los.

Angekommen am Frauenberg gab es zunächst einen Sekt zur Einstimmung und Entspannung.



Meine von mir geplanten Ausführungen zum kulturellen Hintergrund von Mittsommernacht wurden von meiner Schwester Bettina Hermann übernommen und unterhaltsam im Laufe des Abends vorgelesen. Sie schilderte die Hintergründe zu diesem weltweit gefeierten Datum und klärte über die Bräuche in Europa, Südamerika, aber auch in Asien auf. Ich übernahm derweil die Präsentation der Wei-

ne und die Reise konnte beginnen.

Ausgangspunkt war der Fuldaer Frauenberg. Der Weinhistorischer Konvent Fulda e.V. stellte seinen 2019er Jahrgang vor und gab ihn zur Verkostung.

Die Reise ging weiter nach Schloss Johannisberg, von dem ein 2013er Riesling trocken präsentiert wurde. Seit 1720 kultivierte der Fürststift zu Fulda dort erstmals reinsortigen Wein (Riesling) wo zuvor durchaus ganz vielseitige Rebsorten zum Anbau kamen. Bemerkenswertes Highlight dort ist die Bibliotheca Subterranea, der Weinkeller, mit seinen Schätzen, also eigentlich die Schatzkammer, die im Rahmen einer Führung besichtigt werden kann.

Die Reise geht weiter nach Deidesheim in Rhein Pfalz, der feinherbe Riesling Deidesheimer Leinhöhle von 2010 von Dr. Bassermann-Jordan kam zur Verkostung.

Ebenfalls in der Rheinpfalz gelegen ist das Städtchen Walsheim, von dessen Hängen wir einen Walsheimer Silberberg 2009, Riesling Spät-

lese probieren konnten. Weingut Pfaffmann hatte hierfür die Goldene Kammerpreismünze erhalten.

Elsass war die nächste Etappe, wir probierten einen Pinot Blanc, zunächst 2023er Jahrgang aus Ingersheim, daneben einen aus dem Jahre 2017. Vinifizierer ist die Winzergenossenschaft Jean Geller, die aus Not im Jahre 1926 entstanden war, um einigermaßen wirtschaftlich den Wein vermarkten zu können. Das Weinbaugebiet umfasst die Lagen von 13 Kommunen und hat einen Umkreis von 10 bis 15 KM.



Dieses Gebiet im Elsass ist bekannt dafür, dass dort die Trauben am frühesten reifen. Der Pinot Blanc hat auch einen alternativen Namen, der häufig auf den Weinkarten in elsässischen Restaurants zu finden ist, dies ist der Name „Klevner“.

Zu diesen Weinen wurden bunte Blattsalate, begleitet von Spargel und Erdbeeren gereicht.

Als nächstes Reiseziel fassten wir den Genfer See ins Auge, eine wunderschöne Stadt mit einer tollen Fontaine auf dem See vor der Stadt. Es ist immer wieder beeindruckend auf die Stadt entlang des Genfer Sees zuzufahren und dann als eines der ersten Wahrzeichen neben den Gebäuden der vereinten Nationen die hohe Wasser Fontaine vor der Stadt in Augenschein zu nehmen.

Ein Chasselas, Vuilles Vignes 2022 mit 12,5% Vol% kommt zur Verkostung. Chasselas heißt der Wein überwiegend in dieser Region der französischen Schweiz, in der restlichen Schweiz heißt er „Fendant“ und in Deutschland heißt er „Gutedel“. Früher in Deutschland wurde Gutedel als „pappig süßer Wein“, so wie er damals häufig angebaut worden war, nicht so gerne getrunken. Das hat sich gründlich geändert. Heute wird Gutedel, Fendant wie Chasselas trocken, süffig, weich und cremig, und damit sehr schmackhaft angebaut und ist die typische Begleitung zum Käsefondue oder Raclette. Das Café Flora

hatte hierzu mit Raclettekäse überbackenes Kartoffelgratin und kleine Käsequiches serviert, sehr lecker.

Weiter geht es in das südliche Rhonetal, Richtung Marseille. Wir kommen in die Provence-Alpes-Côte d'Azur im Südosten Frankreichs. Die Hauptstadt ist Marseille, eine der französischen Großstädte mit rund 900.000 Einwohnern. Das Gebiet im Südosten teilt sich auf in die Provence und die Côte d'Azur, auch französische Riviera genannt, da sie neben ihrer italienischen Schwester liegt.

Wir verkosten einen Rotwein, der vom Thema Liebe flächendeckend begleitet wird. „Tuor L'Amour“ ist der Tenor beim Entstehen des Weines und winkt vom Etikett der Flaschen. Musik, Frucht, Liebe, Leben, das ist, was einem vom Etikett entgegenspringt. Urlaubsträume und Pinienduft versetzen den Genießer gedanklich in das entspannte Lebensgefühl Südfrankreichs. Ob wir das bei der Vielzahl der Proben alles so im Forum bei der kleinen Dosis von Probe heraus-schmecken konnten, ist fraglich. Sicher aber stellen sich diese Eindrücke ein, wenn man ganz alleine oder zu zweit an einer ganzen Flasche arbeitet.



Ebenso begeistert Amour Ventoux 2016 aus La Tour d'Aiges, bestehend aus Grenache und Syrah. Dieser Wein ist mit 14,5% Vol% Alkohol etwas gehaltvoller, als die Vorgänger. Ein fruchtiger, vollmundiger, abgerundeter Rotwein mit Tönen von Kirsche, Erdbeere und Süßholz. Ein würzig-bereites Dufterlebnis wird von diesem Wein vermittelt.

Der Sègre Rosé, ebenfalls aus La Tour folgt dem Roten auf den Versen, zunächst wird der Jahrgang 2023 verkostet, gefolgt von einem kleinen Schluck aus Jahrgang 2018. Der Wein ist fruchtig, beerig, begleitet von einem schönen Rosé-Farbton in der weißen Flasche. Mit 13% ist er

auch von ganz ordentlichem Alkoholgehalt. Ein sehr schöner Sommerwein.

Wir reisen weiter in Frankreich ins Languedoc nach Pomérols, einer südfranzösischen Gemeinde in der Region Okzitanien. Zum Ausschank kommt ein Weißwein Rebsorte „Picpoul Blanc“, Jahrgang 2016, ein Super Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, Muscheln, was von den Forumsteilnehmern sofort bestätigt wird. Zitrusfrüchte, gelbe Blüten und grünes Gras strömen dem Genießer aus dem Glas entgegen.



Nun endlich erreichen wir Italien, das Ziel Rom vor Augen. Die Toskana öffnet Ihre Pforten. Wir haben einen roten Dogajolo 2016 im Glas, von mittelkräftigem Geschmack ge-

prägt. Sangiovese und Cabernet Sauvignon prägen Duft, Farbe und geschmackliche Präsenz. Schwarzkirsche und sogar rauchige Noten erobern Nase und Zunge, das kam bei der Verkostung eindeutig zu Tage. Zu dieser Probenphase reicht Café Flora Antipasti und Parmaschinken mit verschiedenen Brotsorten.

Mittlerweile, es ist jetzt 21.20 Uhr ist der Kreateur des Themas, Dr. Peil, eingetroffen. Er ist froh, angekommen zu sein, bedankt sich für die Vertretung und übernimmt die Präsentation der weiteren Weine. Weiterer Repräsentant dieser Gegend ist „La Carrala Sangiovese“ aus 2017, eigentlich schon Umbrien.

Auch hier haben wir 13% Vol, der vom Aroma eines Kirschkompotts geprägt war. Sangiovese gilt als angesehenste Rotweinsorte Italiens, die feine elegante Weine hervorbringt. Der Önologe Ricardo Cotarella baut auf hohe Pflanzdichte und reduzierte Erträge, um eine hohe Qualität zu erreichen. Der Wein liegt für drei Monate in Nevers- und Allier-Eiche Fässern, so wie die uns hier in Deutschland bekannteren

Weine häufig in Barriquefässern liegen. Der Weinkritiker, Robert Parker, spricht von „bilderbuchmäßiger Sangiovese Frucht und samtiger Textur“.

Wir kommen in die Region von Rom und damit nach Latium (ital. Lazio), wo auch die Gemeinde Frascati, nach der der berühmte Wein benannt ist, liegt. Die ewige Stadt bestimmt den Charakter der Region. Von vielen Standorten in dem Gebiet kann man auf den Petersdom in der Ferne schauen. Frascati selbst ist geprägt von den Albaner Bergen, den Burgen und vielen Patrizier Villen. Wertvolle Kunstschätze des 16. und 17. Jahrhunderts sind dort vorzufinden. Der Besucher erlebt ein traumhaft italienisches Ambiente.



Vittorio Giulini in Frascati produziert einen Vertreter der Region „Regillio Frascati“ z.B. hier und heute aus 2016, Denominazione di Origine Controllata. Es ist ein zartfruchtiger Weißwein aus Malvasier, Bombino Bianco mit einem Alkoholgehalt von 12,5%. Der Duft von Banane und Birne sollen dem Wein das Gepräge geben, Teilnehmer konnten die Birne gut erkennen, die Banane leider eher nicht. Weine aus Frascati hatten in der Vergangenheit aufgrund des hohen Bekanntheitsgrades auch schon mal einen schlechteren Ruf, weil zugunsten der Masse bei der Qualität gespart wurde. Alles ging auf Masse und Export. Vorsorglich sollte man dies im Gedächtnis haben, wenn man Frascati Wein bestellt, und diesen prüfen. Jedoch sollten diese Zeiten vorbei sein, ähnlich wie es beim Chianti und Lambrusco für eine gewisse Zeit der Fall war.

Zu einem guten Frascati isst der Italiener gerne Tagliolini mit Meeresfrüchten, Antipasti, Spagetti Vongole oder Caprese. Damit hat die Reisegruppe ihr Ziel erreicht.

Der mentale Sprung zurück nach Fulda wird mit einem Fuldawein aus 2022 begangen.

Trotz Regen, Problemen mit dem Zug und den damit verbundenen Misslichkeiten hat ein schöner, wissensreicher Abend sein Ende um 22 Uhr gefunden.

Großer Dank an das Team von Café Flora. Die Speisen wurden allseits sehr gelobt. Länderbezogen war es eine wunderbare Symbiose von Wein und Speisen.



## Ausblicke

### II. Halbjahr 2024

#### Kapitel

### „Wäck, Woarscht on Wie“ (WWW)

#### im Innenhof des Palais Altenstein, Nonnengasse in Fulda

- ◆ Samstag, 10.08.2024, 16:00 – 20:00 Uhr
- ◆ Samstag, 14.09.2024, 16:00 – 20:00 Uhr

### Weinforen im Café Flora am Frauenberg

- ◆ Freitag, 19.07.20.24, 19:00 Uhr  
„Überraschungsweinprobe“ - experimentelle Blindverkostung
- ◆ Freitag, 20.09.2024, 19:00 Uhr  
Thema noch offen

### Weinfahrt in den Rheingau

- ◆ Samstag, 17.08.24  
Tagesbusreise mit Besuchen bei Weingütern, Verkostungen, Historischem und Künstlerischem Ein- und Ausblicken  
– Ausschreibung kommt in Kürze –

### Großer Konventstag 2024 im Refektorium des Klosters Frauenberg

- ◆ Sonntag, 13.10.2024, 15:00 Uhr,  
Sektempfang, Spätlesereiter-Szene mit Menuett Ensemble, Festvortrag,  
Weinprobe mit passendem 4-Gang-Menü

Liebe Mitglieder und Rebpaten,

wie der Kapitelälteste bereits im Vorwort erwähnt hat, hat das Kapitel beschlossen, dass die Rebpatenschaften in diesem Jahr 2024 noch einmal eine Abholung von Frauenberger Wein, Jahrgang 2022 vornehmen können. Wie dort dargelegt, arbeiten wir an einer Lösung bzw. an einem Vorschlag.

## Zukunft der Rebpatenschaften

**Kapitel**

Die Rebpatenschaften sollen vorläufig nicht aufgegeben werden. Wenn Rebpaten mit der zu gegebenem Zeitpunkt bekannt gemachten Lösung nicht einverstanden sein sollten, können Sie das kundtun. Vorläufig sollen die Rebpatenschaften, in welcher Form auch immer, weiter bestehen bleiben.

Die Rebpaten sollen weiter ihren traditionellen Wein aus fuldischem Besitz erhalten können. Daher erlauben wir uns zur Sicherstellung von Weinkeller und Beständen und auch der Finanzierung denkbarer künftig anfallender Kosten, die auf die Erhaltung der Rebpatenschaften ausgerichtet sind, dieses Jahr erneut einen Einzug für die Rebpatenschaften zu fahren. Wir hoffen, alle sind damit einverstanden.

Der direkte Zugang zu  
unserer Homepage!



## Zu guter Letzt...

### Verschnapsung

#### Kapitel

Liebe Freunde,

wir haben in unserem Keller Weinbestände, die Gefahr laufen, möglicherweise ihre Genießbarkeit zu verlieren. Um dies zu verhindern, wollen wir, wie schon vor vielen Jahren einmal geschehen, gefährdete Bestände brennen lassen, um wieder eine Neuauflage vom „Fuldaer Geist“ zu schaffen.

Der damalige Weinbrand wurde als Baustein zur Finanzierung der seinerzeit im Bau befindlichen Weinbergshütte genutzt. Es war eine sehr erfolgreiche Aktion und auch ein sehr guter Tropfen.

Wir haben einen Brenner, wir haben Wein, wir brauchen ein Datum und wir brauchen dazu Hilfe. Das Ganze wird so ablaufen, dass wir aus dem Keller die entsprechenden Bestände an einem Samstag herausholen, öffnen, probieren und dann, sofern noch gut, in ein vorhandenes Fass auf einem Transporter umfüllen, um das volle Fass dann zum Brenner zu transportieren. Wir planen das für Herbst 2024.

Für diese Aktion sollten an die 15 Helfer sich bereit erklären, zu helfen.

Wir werden eine Rundmail schreiben, wenn es soweit ist und bitten dann um rege Unterstützung.

#### Impressum:

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