Neues Programm

Bernd Stelter besucht die Weinfreunde

Bernd Stelter besucht im März die Weinfreunde. (Bild: KD)

Unna. (Knu) Für die längeren Abende im Winterhalbjahr haben Unnas „Weinfreunde vom Hellweg" wieder gut vorgesorgt. Zwei Höhepunkt im Programm sind die Weingala im Dezember und der Besuch von Bernd Stelter im März 2008.

Wer Bernd Stelter bisher eher beim westfälischen Stammesgetränk Bier angesiedelt hat, mag überrascht sein, dass der Stockumer Komiker sich als Weinkenner entpuppt. Sein Roman „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken", den er den Weinfreunden zu Gehör bringen wird, spielt zwischen den Rotwein-Hängen der Ahr.

Doch vor dem Besuch des Komikers steht der Neujahrsempfang im vereinseigenen Weinkeller im Nicolaihaus an. Im Februar stellen sich die örtlichen Vinologen der Thematik des Klimawandels.

Im laufenden Jahr stehen noch drei Veranstaltungen mit französischen Schwerpunkten im Vereins-Kalender, der stets auch für Gäste offen ist. Weine des Rhonetals, zu Unrecht oft hinter Bordeaux-Sorten vergessen, stellt mit bekannter Sachkenntnis der Apotheker Dr. Ralph Tegethoff am Donnerstag, 25. Oktober, im Vereinsheim Kleingartenanlage in der Morgenstraße vor.

An gleicher Adresse ist drei Wochen danach Kollege Andreas Baier am Zuge: Er widmet sich der Aufsteiger-Rebsorte Merlot, dem Cuvee-Partner für Bordeauxweine.

Höhepunkt im letzten Monat des Jahres ist die „Kulinarische Weinprobe", die Weingala mit einem mehrgängigen Menu der besten Hobby-Köche unter den Weinfreunden. Ort und Zeit: Samstag, 1. Dezember, 19.30 Uhr im „gast.haus Unna",

Schatzhüter des flüssigen Goldes

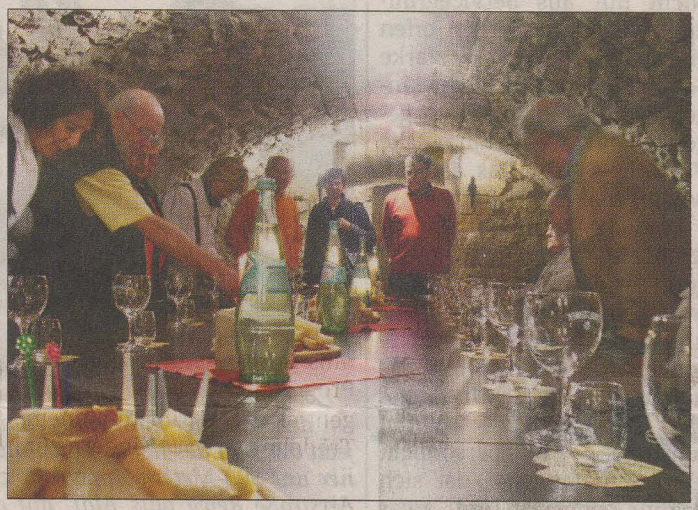
„Weinfreunde vom Hellweg" pflegen die Rebkultur in der Bierregion

Von Sebastian Smulka

UNNA ▪ Die Hellwegregion ist nicht der Kaiserstuhl und allzu viele Weinberge gibt es in Unna auch nicht. Doch eine inzwischen gar nicht mehr so kleine Schar von Weinfreunden lässt für einen guten Tropfen jedes noch so kühle Lindenbier stehen.

Des Weinfreunds Leidenschaft entwickelt sich in kalten, dunklen Kellern. Und gerade in einer Bierregion wie der hiesigen hat sie es schwer, sich zu entfalten. Und so sind die inzwischen 95 „Weinfreunde vom Hellweg" in einer an sich gar nicht weinseligen Gegend eine echte Ausnahmeerscheinung.

Bis zur Vereinsgründung vor sieben Jahren blieb den Gründungsmitgliedern nicht viel mehr übrig, als hier und dort einen der damals selten angebotenen Weinkurse in den Volkshochschulen der Region zu besuchen. Der harte Kern von Kursteilnehmern, der sich irgendwie immer wieder traf, bildete dann auch die Keimzelle des Vereins.



Ein typisches Bild aus dem Vereinsleben, aufgenommen bei der Sachsen-Fahrt der Weinfreunde Anfang Mai.

Im Mai 2000 gründeten 20 Urmitglieder die Weinfreunde. Schon nach kurzer Zeit hatte sich die Zahl der Mitglieder verfünffacht. Der Verein bietet heute ein sehr umfassendes Angebot für organisierte Weinfreunde, aber auch für Nichtmitglieder an. Alles, um im Sinne des Weines die Fahne hoch zu halten.

Regelmäßige Weinreisen bieten die Gelegenheit, Land, Leute und natürlich Weine von Anbauregionen in Deutschland und Europa kennen zu lernen. Die Weine der Welt kommen aber auch nach Unna, wenn Vereinsmitglieder ihren Kameraden besondere Tropfen aus manchmal recht exotischen Gegenden vorstellen.

Zuletzt gab es auch Veranstaltungen mit politischem Anspruch, zum Beispiel über Frauen in der Winzerei, und Grundlagenseminare darüber, woran man eigentlich einen guten Wein erkennt.

So eine engagierte Arbeit bleibt auch außerhalb des Bierreviers nicht ungewürdigt: 2006, das bislang ereignisreichste Jahr der Weinfreunde brachte neben der Aufnahme als 49. Mitglied in die Gemeinschaft der deutschsprachigen Weinorden auch viele gestiftete Flaschen flüssigen Goldes für die „Erstausstattung" der ebenfalls 2006 eröffneten

Vereint

Schatzkammer des Vereins. Gut gesichert hinter Gitterstäben liegen im Keller des Nicolaihauses die edlen Vereinsweine.

Bis Kellermeister Peter Schampera sie zur Verkostung freigibt und wieder einmal ein Abend der Geselligkeit ansteht. Denn auch die darf bei den Weinfreunden vom Hellweg nicht zu kurz kommen.

Nächste Aktionen

▪ Am nächsten Mittwoch verkostet der Verein in der Lindenbrauerei ab 20 Uhr „blind" eine Auswahl von spanischen Schaumweinen. Zusammen mit 19 anderen Weinorden in Deutschland wählt er dann den „Cava Champion 2007".

▪ Vom 9. bis zum 16. Juni machen die Weinfreunde Urlaub – natürlich in einer Weinbauregion. 33 Mitglieder entdecken unbekannte Perlen der Toskana.

▪ Am 21. Juni zeigt Kellermeister und Vize-Vorsitzender Peter Schampera auch Nichtmitgliedern, woran man eigentlich einen guten Wein erkennt. Ab 19.30 Uhr heißt es im Atelier der Lindenbrauerei „Weinprobe leicht gemacht", wenn Schampera anhand eines Typischen Qualitätsweines erklärt, wie dieser eigentlich zu seinem Siegel gekommen ist.

Der Verein

▪ **20 Weinfreunde vom Hellweg** gründeten am 17. Mai 2000 im Nicolaihaus den Verein. Inzwischen hat er 95 Mitglieder.

▪ **Treffpunkte** sind das Atelier der Lindenbrauerei und die eigene „Schatzkammer" im Keller des Nicolaihauses.

▪ **Weitere Informationen** gibt es im Internet unter www.weinfreunde-vom-hellweg.de, **Kontakt** über den Vorsitzenden Reiner Schäfer, Tel. 02378/3807.

 H.A. 2.6.07

Zum Wohl! Peter Schampera (l.) und Reiner Schäfer pflegen in der alten Bierstadt Unna das Wissen um und die Liebe für edle Tropfen. 95 Mitglieder zählt der Verein inzwischen. ▪ *Archivfoto: Hennes*

Die Weinfreunde am Hellweg besuchten das Wein-Schloss Proschwitz in Sachsen. (Bild: Knies)

Weinfreunde reisten nach Sachsen

Unna. (knu) „Die Elbe ohne Wein gäht net", ließ Sachsens Weinprinzessin beim Abschiedsdinner der Unnaer Reisegruppe in Radebeul bei Dresden verlauten. Zwei Dutzend Neugierige der „Weinfreunde am Hellweg" kamen nach einer Erkundungsreise durch die zweitkleinste deutsche Weinregion, die bei acht Weinproben einiges der Vielfalt erahnen ließ, zu einer ähnlich positiven Einschätzung.

Das Weingut Hoflößnitz und das benachbarte Staatweingut Schloss Wackerbarth boten auch erfahreneren Unnaer Weinfreunden noch manches an Innovativem. Von der Stippvisite bei Prinz Dr. Georg zur Lippe blieb Reisegruppe von der feinen Weinprobe besonders die ergänzende Rohmilch-Käseplatte in Erinnerung.

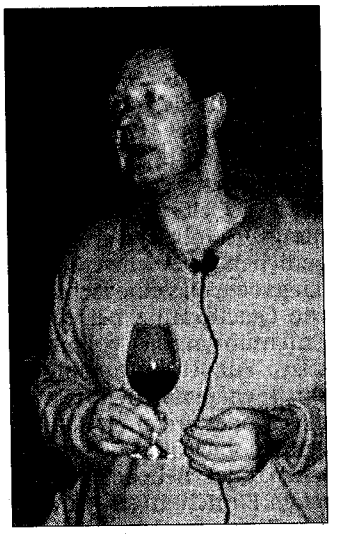
WAZ 9.5.07

WAZ

Dienstag, 20. Februar 2007

Rioja-Präsentation

Ein Wein mit einem Hauch von Lakritz



Weinjournalist David Schwarzwälder referierte bei den Weinfreunden über den Rioja.

Unna. Weder Bordeaux noch Chianti, kein Weinanbaugebiet Europas hat ein dermaßen stabiles Verehrerfeld wie der spanische Rioja – auch in Unna. Doch in den Kreis der ebenso engagierten Rioja-Skeptiker dürfte die Verkostigung bei den „Weinfreunden am Hellweg" im dichtbesetzten Atelier der Lindenbrauerei Breschen geschlagen haben.

Weinfreunde-Chef Reiner Schäfer hatte zu Recht vermutet, dass Weinjournalist David Schwarzwälder, seit 1982 auf der iberischen Halbinsel ansässig, sich dazu als Glückgriff erweisen würde. Seinem Publikum öffnete er Augen und Gaumen, indem er auch mit so manchem Vorurteil über die Weine jenes Landes aufräumte, wo angeblich Tag und Nacht die Sonne scheint. Die Rioja-Ebene liegt im Norden eingebettet keine 100 Kilometer von den Biskaya-Winden entfernt – das lässt die Traube nach viel Tages-Sonne des Nachts ausruhen. Und von daher, gepaart mit Besonderheiten im mineralreichen Boden, bezieht der Rioja mit seinem gen Lakritz tendierenden Geschmack seine Sonderstellung im „Mittelmeerland".

Die wurde nochmals unterstützt durch die Nähe zu Frankreich. Als dort die Reblaus vor 150 Jahren das Bordeaux-Gebiet lahm legte, drang französisches Weinknow-how in die Rioja-Gärten vor: Einjähriger Ausbau in Eichenfässern gehörte zu den Geheimnissen. Vor 70 Jahren musste die Winzerfamilie Forner vor der Franco-Diktatur nach Südfrankreich fliehen – zurück kam Sohn Enrique, dessen 1998er Marques de Caceres in dunklem Rubinrot, im Geruch „tiefgründig, mit reifen Fruchtaromen, fein eingebundenen Tanninen" so manchen Skeptiker in Unnas Atelier schwach werden ließ.

Damit war Qualitätsstufe „Reserva" erreicht – zweimal „Gran Reserva" aus den Rioja-Superjahren 1998 und 1996 bildeten ein großes Finale. Dass mit dem Etikett Rioja kein Missbrauch getrieben werden kann, habe neben einem regionalen Kontrollrat die Polizei ungewöhnlich im Griff: Mindestens jeder zweite Tankwagen um Logrono herum werde polizeilich gegen Fremdzutaten kontrolliert.

Schwarzwälder musste auch das Thema „Klimawandel" einbeziehen: In den vergangenen Jahren habe der Rioja davon profitieren können – „nicht jedoch auf Dauer": Spanien würde den heftigsten Wandel in Europa mitmachen müssen. Bis zu 7 Grad Temperatursteigerung werde für die nächsten 25 Jahre prognostiziert - und dann „liegt Marbella in Madrid".

H.A.

David Schwarzwälder

„Heiliger Gral der Rioja": Vortrag für Weinfreunde

Unna. In die bekannte und dennoch immer wieder entdeckenswerte Weinwelt des „Heiligen Grals der Rioja" werden die Weinfreunde vom Hellweg eintauchen – zu einer spannenden, erlebnisreichen Weinprobe, kompetent kommentiert und begleitet.

In La Rioja lag einst das Zentrum der spanischen Weinwelt. Heute geht es bei allem Stolz aufs Vergangene nicht mehr nur um Crianzas, Reservas und Gran Reservas. Die Zeichen stehen auf Umbruch. In Zusammenarbeit mit dem Informationsbüro Rioja (Deutschland) spannt der Weinjournalist David Schwarzwälder an diesem Abend einen weiten Bogen über die Vielfalt der Weintypen des Rioja – von leichten, von eleganten, von traditionellen bis zu vollen, modernen (Rot-)Weinen wird die große Bandbreite dieser weltbekannten Weine erlebbar.

Besonders aus der einheimischen Tempranillo-Rebe entstehen sehr lagerfähige, weniger oxidationsanfällige Weine, die den Vergleich mit Bordeaux-Weinen nicht fürchten müssen.

Im Bemühen, stets seinen Mitgliedern eine weite Palette an Weinwissen über die deutschen und europäischen Weinbaugebiete nicht nur in trockener Theorie, sondern immer auch in Verbindung mit den köstlichen Produkten dieser Landschaften zu vermitteln, bietet sich diese Veranstaltung im Atelier der Lindenbrauerei am morgigen Donnerstag, 15. Februar, um 19.30 Uhr an, und hierzu sind auch Gäste immer herzlich willkommen.

Interessenten sollten ihre Teilnahme anmelden unter ☏ 02378-3807 oder 02303-12910.

WAZ 10.

MAHLZEIT Weinzeit am Hellweg

Gaumenfreude mit Weinfreunden

Die unendliche Liaison: Wein und Schokolade

Von Rainer Spindler

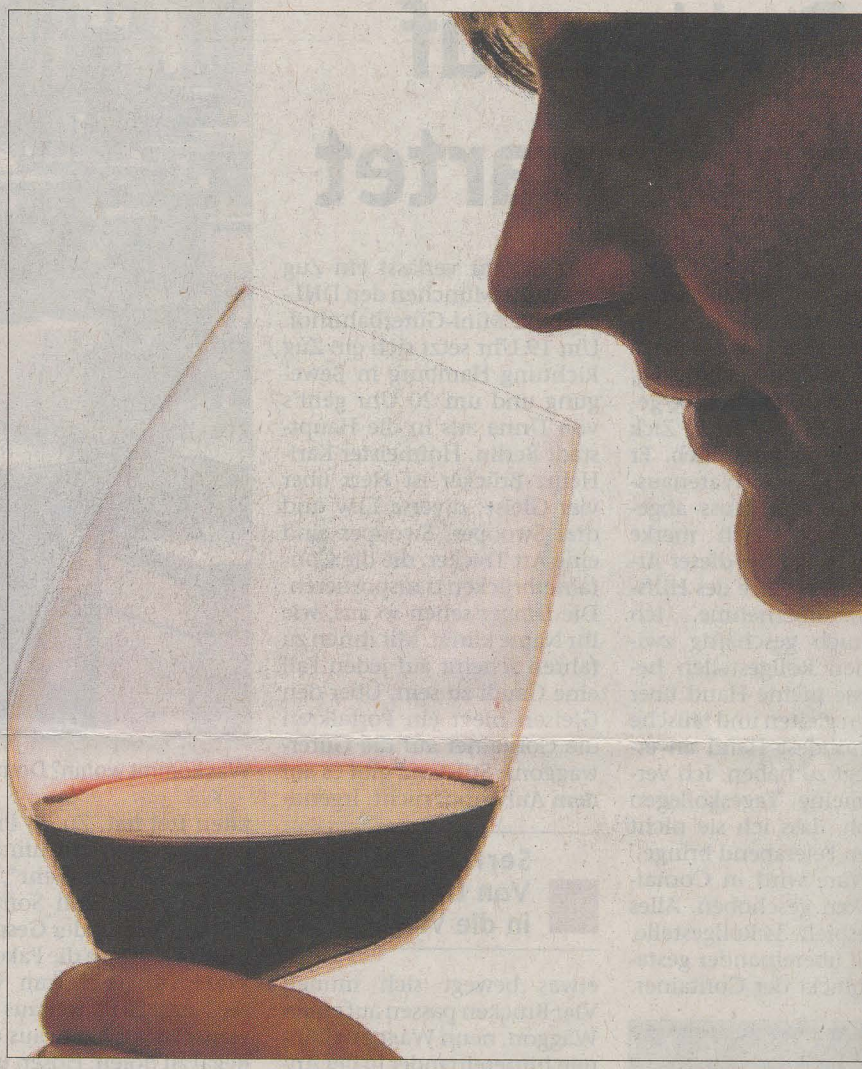
Kreis Unna. „Schade, dass man Wein nicht streicheln kann", sagte Kurt Tucholsky. „Gut dass man ihn trinken kann", sagt Reiner Schäfer, Vorsitzender der Weinfreunde vom Hellweg. Er kann sich ein Essen ohne Wein nicht mehr vorstellen.

Mahlzeit ist für ihn und die knapp 100 Gleichgesinnten aus dem Kreis Unna auch Weinzeit: „Zum Essen gehört nun einmal ein Wein", so Schäfer, allerdings: „Ein guter soll's sein." So werde sowohl Speis als auch Trank gleichermaßen aufgewertet. „Ich trinke zu jedem Essen ein Glas Wein", sagt Schäfer, der am 17. Mai des Jahres 2000 zu den Gründungsmitgliedern der mittlerweile anerkannten Bruderschaft zählte. Seinen Ursprung hatte der Verein zuvor in Weinseminaren, die über Jahre an der Volkshochschule Unna abgehalten wurden und noch werden.

Allemal älter als der Verein und so alt wie der Wein ist die wohl genussvollste Streitfrage, die von Winzern, Kellermeistern, Köchen und Feinschmeckern lebhaft diskutiert wird: Welcher Wein zu welchem Essen? - Vorbei die Zeiten, als Roter nur dunklem und Weißwein allein hellem Fleisch und Fisch zugeordnet wurde, sagt Schäfer: „Wichtig ist, dass der Wein den Geschmack der Speise unterstreicht und nicht überdeckt, beim Essen sollte er lediglich die zweite Geige spielen." Die unendliche Vielfalt der Weine , der Speisen und nicht zuletzt der Menschen , die beides genießen, schließe eine allgemeingültige Antwort schon aus. Dennoch gebe es durchaus gewisse Grundprinzipien: Essig macht Wein metallisch, der Alkohol im Wein verstärkt die Wirkung der Gewürze, stark fetthaltige Speisen sind bekömmlicher mit Weinen, die reich an Säuren und Gerbstoff und Alkohol sind, Salz steigert die Wahrnehmung von Aromen- und Bitterstoffen in Wein und Speisen...

„Der Geschmack ist liberalisiert", stellt Schäfer zufrieden fest, „es ist spannend zu probieren, was sich wie ergänzt." Ganz aktuell, obwohl ihre Liaison noch vor ein paar Jahren als unmöglich galt: Schokolade & Wein: „Ich entdecke immer wieder neue Kombinationen, zuletzt noch auf der Süßwarenmesse in Köln." Wein und Schokolade lassen sich wunderbar kombinieren und ermöglichen so - zum Dahinschmelzen - völlig neue Genusserlebnisse. Grundvoraussetzung: „Wein und Schokolade müssen gleichermaßen hochwertig sein", weiß Schäfer. Ein weites, geradezu unerschöpfliches Repertoire an Geschmackserlebnissen garantiert die enorme Vielfalt der Aromen beider Partner, die sich zusammen geradezu potenzieren.

Was gar nicht geht ? „Zigarren und Wein", sagt Schäfer. „Aber das ist meine persönliche Meinung." Schäfer ist Nichtraucher.



Ein geradezu unerschöpfliches Repertoire an Geschmackserlebnissen garantiert die enorme Vielfalt der Armomen sowohl im Wein als auch in der Schokolade, die allein rund 1 000 Aromen bietet. (Bild: Gero Breloer/dpa)

MAN NEHME...

Balanceakt mit Garantie auf Genuss

(Bild: rgs)

- Faustregel, so Reiner Schäfer (Bild): Bei Kakaoanteilen bis zu 50 % Weißweine, halbtrocken, Riesling, Chardonnay; bei süßeren Schokoladen auch edelsüße Weine, Auslese.
- Schokoladen mit einem Kakao-Anteil von 65 Prozent und mehr werden deutlich vom Kakao-Geschmack dominiert und verlangen dichte und strukturreiche Rotweine.
- Aromatisierte Schokoladen harmonieren in der Regel besser mit edelsüßen Weißweinen. Durch die Fruchtaromen der Schokolade werden d fruchtigen Komponen des Weines betont.
- Ein Tipp: Das Geschmackserlebnis mit Wein beginnen und d ein Stückchen Schoko de...
- Die Weinfreunde vom Hellweg laden regelm zu Verkostungen ein wohl allein mit Weine auch mit typischen Sp sen.
- http://www.weinfreu vom-hellweg.de

H.A. 9.1.07

Weinfreunde bilden Weinkenner aus

Schulungen im neuen Halbjahr – Themenabende Merlot und Rioja

Von Sebastian Smulka

UNNA ▪ Wenn die Weinfreunde vom Hellweg die Geschmäcker der Welt erkunden, kann jeder sein eigener Reiseführer sein: Weine bewerten zu lernen, bildet im neuen Halbjahresprogramm einen Schwerpunkt.

Neben den rein geschmacklichen Reisen in die Welt und den tatsächlichen Fahrten in interessante Anbaugebiete setzt der 2000 gegründete Weinverein in diesem Jahr auf die Ausbildung. Gleich zwei Veranstaltungen sollen Weinliebhaber zu Weinkennern machen, ihnen ein differenzierteres Urteil als „schmeckt" oder „schmeckt nicht" ermöglichen.

Insofern ist der Titel des Themenabends „Wein ist Geschmackssache" am 19. April ein wenig augenzwinkernd zu verstehen. Tatsächlich ist Wein Geschmacks- und Geruchssache. Beide Sinne spielen zusammen, lassen sich aber unabhängig voneinander trainieren und beherrschen lernen. Erhard Kaiser moderiert diesen Abend im Atelier der Lindenbrauerei.

Der Weinfreunde-Vorsitzende Reiner Schäfer (l.) und Kellermeister Peter Schampera wollen ihr Wissen und ihre Erfahrungen jetzt auch interessierten Einsteigern anbieten.

„Weinprüfung leicht gemacht" heißt es am 21. Juni. Anhand ausgewählter Weine aus deutschen Anbaugebieten will Peter Schampera veranschaulichen, welche Qualitätsanforderungen ein Wein erfüllen muss, um die amtliche Prüfungsnummer zu bekommen. Ganz praktisch erklärt er dabei die „Fünf-Punkte-Bewertungsmethode".

Neben diesen Weiterbildungsangeboten gibt es im neuen Halbjahr auch Veranstaltungen, bei denen es einfach um den Genuss an sich geht. Am 15. Februar stellt der bekannte Weinjournalist David Schwarzwälder die samtweichen Tropfen aus dem spanischen Rioja-Gebiet vor. Und am 29. März moderiert Andreas Braier einen Abend rund um die Merlottraube. Sie begegnet vielen Weinfreunden meist als Cuvee-Partner im Bordeaux, doch an diesem Abend soll es vor allem um rebsortenreine Weine gehen.

Die Weinabende in der Lindenbrauerei beginnen jeweils um 19.30 Uhr im Atelier.

Daneben führen zwei Weinreisen die Mitglieder des Vereins im Frühling nach Sachsen und im Frühsommer in die Toskana. Diese beiden Fahrten sind allerdings schon ausgebucht.

Weinfreunde

- Die **Weinfreunde vom Hellweg** gründeten sich im Jahr 2000. Inzwischen hat der Verein gut 90 Mitglieder.
- Seit dem vergangenen Jahr unterhalten sie einen **eigenen Keller** im Nicolai-Haus.
- **Ansprechpartner** in Unna ist Peter Schampera, Tel. 02303/12910.

WAZ 6.1.07

Programm 2007

Weinfreunde Mitglied der Bruderschaft

Unna. (Knu) „Ein Tag ohne ein Glas Wein kann ein Gesundheitsrisiko sein", reimte Weinfreunde-Chef Reiner Schäfer gut gelaunt. Für 2007 verband er damit nicht gleich die Lösung der Gesundheitsreform. Es war eher ein individueller Tip für seine rund 100 Hellweg-Weinfreunde. Beim ersten Neujahrstreffen wurde es eng im Nicolai-Haus, als aus dem vereinseigenen Weinkeller im historischen Gewölbe unterm Haus die ersten guten Tropfen hervorgeholt wurden. Neben der Einweihung des neuen Weinkellers zählte Schäfer zu den Höhepunkten des Jahres 2006 die Aufnahme des Vereins in die „Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften". Vereins-Vize Peter Schampera wählte aus den eingelagerten 59 Weinsorten ein Drittel zur Verköstigung aus, Rotweine in der Mehrzahl. „Wir müssen auch wieder Platz schaffen für neue Einlagerungen", argumentierte er.

Auch fürs siebte Jahr hat der Vereinsvorstand ein umfangreiches Programm geplant. Studienfahrten gehen im Frühsommer nicht nur in die Toskana, sondern auch in den Osten: Deutschlands kleinstes Weinbaugebiet zwischen Meißen und Dresden steht für 25 Exkursionisten auf dem Probe-Plan. Einziger Wermutstropfen: Beide Studienfahrten sind schon ausgebucht. Das trifft für die weiteren Angebote vor Ort nicht zu, bei denen Gäste stets willkommen sind: Im Atelier der Lindenbrauerei werden in Februar Rioja-Weine unter der fachkundigen Anleitung des Weinjournalisten David Schwarzwälder geprüft (Donnerstag, 15. Februar, 19.30 Uhr). Andere Weinproben moderieren auch einheimische Kräfte: die Mode-Sorte Merlot nimmt im März Erhard Braier kritisch unter die Nase und auf die Zunge. Diesbezügliche Sensorik möchte der Apotheker Erhard Kaiser im April mit Unnas Weinfreunden weiter ausbilden („Wein ist Geschmackssache"), während im Juni Peter Schampera an flüssigen Beispielen die Geheimnisse „amtlicher Prüfungsnummern" nach dem deutschen Weingesetz aufbrechen helfen will („Weinprüfung leicht gemacht"). Weitere Einzelheiten unter www.weinfreunde-vom-hellweg.de.