

Weinfreunde vom Hellweg e.V.

Mitglied der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften



Rückblick auf unsere Weinreise in die Südpfalz vom 22. bis 25. Oktober 2015

29 Weinfreundinnen und Weinfreunde nahmen an der Weinreise in die „Toskana Deutschlands“, der Südpfalz, teil.

Erster Tag, Do. 22. Oktober -

Unsere Weinreise mit dem Bus begann um 7.45 Uhr in **Strickherdicke** und um 8.00 Uhr am **Bahnhof Unna**. Nach der Begrüßung und der Verteilung von Info-Material konnten sich alle Teilnehmer entspannen, denn die Busfahrt mit unserem Busfahrer Christian verlief ruhig und ohne Probleme. Gegen 10.30 Uhr erreichten wir den Rasthof „Taubusblick“ zu einer $\frac{3}{4}$ -stündigen Rast. Monika und Hermann versorgten die Gruppe mit Kaffee und frischem Butterkuchen der Bäckerei Stricker in Hemmerde. Weiterhin gab es einen trockenen Pfälzer Auxerrois vom Weingut Seelos aus Rhodt unter Rietburg sowie einen rheinhessischen Secco, den Detlef gespendet hatte.

Auch die Weiterfahrt verlief entspannt, und so erreichten wir gegen 12.30 Uhr den pfälzischen Ort **Großkarlbach**, wo wir in der **Vinothek der Sektkellerei Schreier und Kohn** von Herrn Schreier und seinen Mitarbeiterinnen schon erwartet wurden. Nach einem Begrüßungssekt (einem trockenen Riesling) konnten wir uns an einem typischen rustikalen Pfälzer Buffet (Leberknödel, Saumagen, grobe Bratwurst, Sauerkraut ...), das ein örtlicher Metzger geliefert hatte, und passenden Weinen stärken. Die anschließende Sektprobe, die Herr Schreier kompetent mit vielen Informationen zum Betrieb, zur eigenen Sektherstellung, der Lohnversektung für andere Betriebe, zu den Weinen sowie der zugrundeliegenden Arbeit im Weinberg und im Keller durchführte, war ein voller Erfolg. Wir waren uns einig, dass es selten Betriebe gibt, die so viel verschiedene in traditioneller Flaschengärung hergestellte qualitativ hochwertige Rebsortensekte auf der Karte haben. Es war eine ausgezeichnete Adresse.

Am frühen Nachmittag fuhren wir weiter zu unserem Aufenthaltsort für die nächsten Tage, das **Hotel Prinzregent in Edenkoben**. Das familiengeführte und gepflegte 3*-Superior-Hotel liegt inmitten schöner Weinberge, bietet geschmackvoll eingerichtete Zimmer und ein kleines Schwimmbad mit Sauna. Das Hotel ist ein idealer Ausgangspunkt für Wanderer und Weinfreunde.

Nach dem Zimmerbezug und einem Kaffeetrinken mit verschiedenen Kuchen bestand ausreichend Gelegenheit spazieren zu gehen oder einfach nur auszuruhen, bevor wir am Abend im **Restaurant des Hotels** ein 3-Gang-Menü serviert bekamen und so den Abend gemütlich ausklingen lassen konnten.

Ein Teil der Weinfreundinnen und Weinfreunde ging anschließend noch nicht ins Bett, sondern traf sich zu einem oder auch mehreren „Absackern“ in der **hoteleigenen Weinstube**.

Zweiter Tag, Fr. 23. Oktober –

Heute hieß es früh aufzustehen, damit wir unser „anstrengendes“ Programm schaffen konnten. Nach dem Frühstücksbuffet startete unser Bus um 8.30 Uhr.

Um 9.00 Uhr besuchten wir das **Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof in Siebeldingen**. Das Institut verfolgt das Ziel, neue Rebsorten mit hoher Resistenz gegenüber Schaderregern der Rebe, witterungsbedingten Stressfaktoren und gleichzeitig hoher Weinqualität zu züchten. Weitere Aufgaben sind die Erhaltungszüchtung und das Führen der „Deutschen Genbank Reben“. Unser Besuch umfasste die Vorstellung des Instituts und seinen Aufgaben, speziell die Rebenzüchtung. Bei einem 1½-stündigen Rundgang durch das Institut und den Außenanlagen wurden wir mit äußerst interessanten z. T. auch komplexen wissenschaftlichen Details konfrontiert, so dass die zur Verfügung stehende Zeit sehr schnell vorbei war. Den Abschluss bildet eine sehr interessante Weinprobe mit neu gezüchteten pilzresistenten Weinen.

Gegen 11.30 Uhr fuhren wir mit unserem Bus weiter nach **Bad Bergzabern**, wo wir gegen 12.00 Uhr die **Pralinen- und Schokoladenmanufaktur Rebmann** besuchten. Nach einem ausgezeichneten Mittagsimbiss (Fleischknipp in Meerrettichsoße) im Café der Manufaktur durften wir uns auf eine Pralinen- und Trüffelprobe sowie der Schokoladenspezialität Rutecello, die wir mit zwei Weinen verkostet haben, freuen. Herr Koppenhöfer gestaltete die Probe sehr lebendig und mit vielen interessanten Hintergrundinformationen zur Pralinenherstellung. Die geplante Abfahrt mit unserem Bus verzögerte sich etwas, da viele Teilnehmer noch süße Überraschungen kaufen mussten.

Gegen 14.15 Uhr verließen wir nun die Genussstätte, um nach einer kurzen Busfahrt den Ort **Schweigen-Rechtenbach** zu erreichen. Schweigen ist vor allem bekannt durch das Deutsche Weintor, eines der Wahrzeichen der Pfalz, das den südlichen Beginn der Deutschen Weinstraße markiert. Hier erwartete uns eine Weinprobe im renommierten **VDP-Weingut Bernhart**. Für das von mehreren Generationen geführte Weingut im deutsch-französischen Grenzgebiet (2/3 der Rebfläche liegen auf elsässischen Boden) hat die Qualität der Weine absoluten Vorrang. Die deutsch-französische Ausrichtung des Weingutes und das Terroir geben den Weinen Komplexität und Struktur, die man riechen und schmecken kann. Den Schwerpunkt der Weinprobe haben wir in Abstimmung mit Herrn Bernhart auf die Burgunderlinie gelegt, die in den kalk- und tonhaltigen Mergelböden besonders gute Voraussetzungen finden und durch den Holzfass- bzw. Barriqueausbau gekennzeichnet waren. Unsere Weinprobe beinhaltete Weiß- und Spätburgunder von Gutsweinen über Ortsweinen, VDP-Erste Lage bis hin zu VDP-Große Lage. Die hochwertigen Weine glänzten nicht nur durch ihre exzellente Qualität mit ausgezeichnetem Lagerpotential, sondern auch durch ihren entsprechenden Preis. Aber auch in den Guts- und Ortsweinebereich fanden wir bei moderaten Preisen hervorragende Qualitäten.

Nach dem Ende der Weinprobe gegen 16.45 Uhr hatten wir noch etwas Zeit, um die benachbarte charmante Kleinstadt **Wissembourg** im Elsass zu besuchen. Die Stadt liegt am Flüsschen Lauter, an jener Stelle der deutsch-französischen Grenze, an der die Rheinebene in den Pfälzerwald übergeht. Wissembourg ist eine der architektonisch interessantesten Städte des nördlichen Elsass und hat eine wechselhafte Geschichte aufzuweisen. Die Altstadt ist heute noch teilweise von Resten der alten Stadtbefestigung umschlossen. Sie ist nördlicher Ausgangspunkt der Romanischen Straße, die im Elsass durch Orte mit Baudenkmälern der Romanik führt. Hier bestand Gelegenheit zu einem kleinen Stadtbummel, zur Besichtigung der bekannten Kirche St. Peter und Paul und/oder zum Besuch eines Cafés.

Gegen 18.00 Uhr stiegen wir wieder in den Bus ein, um nach einer kurzen Fahrt die **Weinstube im Winzerhof Otto Hey** – ein umgebauter Kuhstall – im 5 km entfernten Oberotterbach aufzusuchen. Fast 100 Jahre hat die Familie Hey Weinbau betrieben, seit 2008 haben sie sich ausschließlich auf Brände spezialisiert. Das rustikale Abendessen (Rumpsteak „Pfälzer Art mit Zwiebeln, Pommes Frites und Salat) mit ausgesuchten Weinen wurde von allen Teilnehmern wegen der ausgezeichneten Qualität sehr gelobt. Einen Höhepunkt bildete danach ein süßer mit Apfelscheiben belegter Flammkuchen "Destille", der jeweils mit Pfälzer Apfelbrand am Tisch flambiert wurde. Eine Spezialität des Hauses. Zum Abschluss erzählte uns Otto Hey mit viel Fachwissen und Herzblut einiges über die Herstellung und die Eigenschaften seiner Destillate. Selbstverständlich durfte auch eine kleine Probe der eigenen Brände nicht fehlen.

Um ca. 22.15 Uhr traten wir, sichtlich geschafft, die Rückfahrt zu unserem Hotel in Edenkoben an, das wir nach einer guten halben Stunde Fahrzeit erreichten.

Dritter Tag, Sa. 24. Oktober -

Nach dem „anstrengenden“ Programm am gestrigen Tag ließen wir es heute ruhiger angehen.

Die Abfahrt mit dem Ziel **Speyer** war um 9.00 Uhr. Die Stadt Speyer ist die historisch und kulturell wichtige Stadt am Oberrhein. Als römische Gründung ist sie eine der ältesten Städte Deutschlands. Im Mittelalter war Speyer als freie Reichsstadt eine der bedeutungsvollsten Städte des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation. Der Kaiserdom, die Kathedrale des Bistums Speyer, zählt zu den beachtenswertesten Baudenkmalern der Romanik und ist die größte erhaltene romanische Kirche in Europa.

Nach der Ankunft erwarteten uns um 10.00 Uhr zwei Domführer. Nach Teilung der Gruppe begann eine sehr interessante **Führung durch den Kaiserdom**. Im Anschluss führten uns zwei Stadtführer bei einem **Spaziergang zu den Sehenswürdigkeiten dieser Stadt**, deren mediterranes Flair bei herrlichem Wetter alle Teilnehmer begeisterte. Im Anschluss am frühen Mittag blieb ausreichend Zeit, um auf eigene Faust Speyer weiter zu erkunden, bzw. ein Mittagsimbiss in einem der vielen Lokale einzunehmen.

Um 13.30 Uhr fuhren wir mit dem Bus weiter zum **Weingut Klaus Meyer** im „**Traminerdorf Rhodt unter Rietburg**“, das wir nach einer guten halben Stunde erreichten. Das idyllische Dorf steht für Romantik pur. In Rhodt befindet sich die älteste Weinanpflanzung der Welt. Diese existierte laut mündlicher Überlieferung bereits vor dem 30-jährigen Krieg und somit seit fast 400 Jahren. Alte „knorzige“ Traminer-Rebstöcke stehen immer noch in Ertrag. 2010 wurde dieser Weinberg vom Deutschen Weininstitut als einer der vier „Höhepunkte der Weinkultur“ der Pfalz ausgezeichnet.

Ein Hauptanziehungspunkt von Rhodt unter Rietburg ist die **denkmalgeschützte Theresienstraße** eine über 150 Jahre alten Kastanienallee mit Kopfsteinpflaster und dem Charme alter Häuser. Die Theresienstraße, auf der sich auch das Weingut Meyer befindet, führt zur 1852 fertiggestellten Villa Ludwigshöhe, dem Sommersitz von König Ludwig I und seiner Frau Therese.

Das Weingut Klaus Meyer besitzt ca.14 ha Rebfläche und wird heute, vor allem durch die innovativen Ansätze des Sohnes Marius Meyer, der seit 2006 für den Ausbau der Weine allein verantwortlich ist, lobend im Gault-Millau und Eichelmann erwähnt. Leider konnte Marius nicht wie geplant die Weinprobe selbst durchführen, da er zu einer Weinprobe bei einem seiner wichtigsten Kunden, einer bedeutenden Hotelgruppe, nach Norddeutschland gerufen wurde. Sein Vater, Klaus Meyer, war nicht nur ein sehr guter Ersatz, sondern seine Entertainment-Qualitäten bei der Weinprobe mit hervorragenden Weinen werden jedem als ein weiterer Höhepunkt unserer Reise in Erinnerung bleiben.

Gegen 16.45 Uhr fuhren wir zurück zu unserem Hotel, das wir nach wenigen Minuten erreichten (einige sind auch zu Fuß gegangen). Dort hatten wir **Freizeit** bis 19.00 Uhr.

Im festlich gedeckten Wintergarten des Hotels erwartete uns nicht nur ein **4-gängiges Menü** von exzellenter Qualität, sondern auch dazu **ausgesuchte Weine**, die vom bodenständigen Winzer **Peter Seelos** aus Rhodt unter Rietburg mit viel Sachverstand kommentiert wurden.

Zum Feldsalat mit geröstetem Speck und Croutons wurde ein Spätburgunder blanc de noir und ein trockener Silvaner gereicht. Beides eine gute Wahl. Ein Spätburgunder Weißherbst Spätlese zur Kraftbrühe mit Pistazienklößchen wurde kontrovers diskutiert. Aber Wein zur Suppe ist immer schwierig. Ein Highlight war die Hauptspeise. Wahlweise gab es Medaillons vom Rehrücken in Preiselbeerrahmsauce, Speckrosenkohl und Nussspätzle oder Filet Mignon vom Rind auf buntem Gemüse, Schalotten-Trüffelsauce und Kartoffelplätzchen. Hierzu wurde ein St. Laurent und als Experiment ein Grauburgunder Kabinett gereicht. Zu beiden Speisen war der St. Laurent perfekt. Obwohl vorher klar war, dass der Grauburgunder es zum Fleisch schwer hatte, war es doch interessant zu erfahren, wie er sich zu den Beilagen (insbesondere zu Nussspätzle und zum Speckrosenkohl) verhalten hat. Der Nachtisch, ein Vanilleparfait mit Waldbeerkompott, wurde von einer Gewürztraminer-Spätlese begleitet. Obwohl grundsätzlich eine gute Kombination, hätte der Wein durchaus noch etwas mehr Restzucker haben können. Die vielen Diskussionen zu den Speisen und zu den Weinen zeigten, dass es durchaus unterschiedliche Meinungen zur richtigen Wein- und Speisenkombinationen gibt und letztlich der eigene Geschmack und die eigenen Vorlieben entscheidend sind.

Ein großes Lob von allen Beteiligten erhielt nicht nur die Küche, sondern auch Peter Seelos für seine Informationen zu den Weinen, zur Weinherstellung und über die Region. Insbesondere wurde auch die sehr gute Weinqualität hervorgehoben. In lockerer und fröhlicher Stimmung löste sich die Runde nach Kaffee und Digestif auf, um in der hoteleigenen Weinstube den einen oder anderen Absacker zu sich zu nehmen oder direkt ins Bett zu gehen.

Vierter Tag, So. 25. Oktober -

Nach dem Frühstücksbuffet und Koffer packen verabschiedeten wir uns gegen 10.00 Uhr von unserem Hotel. Um auch unseren Rückfahrttag dem Wein zu widmen, steuerten wir als nächstes Ziel das **Weingut Meyer in Heuchelheim-Klingen** an, das wir nach einer knappen halben Stunde Fahrt durch die herrliche herbstliche Rebenlandschaft erreichten. Das Familienweingut bewirtschaftet 17 ha Rebfläche und wird heute vom Vater Karl-Heinz und seinem Sohn Andreas, der seit 2013 zu den Pfälzer „VDP.SpitzenTalenten“ gehört, geleitet. Nach einem Begrüßungssekt und einer fachkundigen Keller- und Betriebsführung mit Andreas Meyer und seiner Partnerin konnten wir in der neu erbauten Vinothek des Weingutes bei einer Weinprobe die Qualitätsstufen des Betriebes kennenlernen. Die Probe unterstrich, warum Andreas Meyer in den Fachzeitschriften so hoch gelobt wird. Sehr gut waren die Burgunder-Weine. Eine Überraschung aber war insbesondere für unsere „Bordeaux-Liebhaber“ das Cuvée „m“ und das Cuvée „M“. Mit diesen Weinen hat Andreas Meyer eindrucksvoll demonstriert, dass, bei einem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis, die französische Machart in hervorragender Qualität auch bei uns möglich ist. Den Abschluss unseres Besuches bildet ein Mittagessen bestehend aus einem auf Weinknorzen gegrilltem Speißbraten mit Kartoffelsalat, eine leckere Spezialität des Hauses. Hierzu gab es Wasser und verschiedene Weine des Weingutes.

Um ca. 13.30 Uhr hieß es Abschied nehmen. Bevor wir unsere Rückreise antraten statten wir noch der 20 km entfernten **Schuhstadt Hauenstein** einen Besuch ab, in der auch **Deutsche Schuhmuseum**, in dem eine faszinierende Inszenierung der reichen Schuhkultur aus verschiedenen Epochen, Zeiten und Kontinente präsentiert sind, beheimatet ist. Da Allgemein aber nicht mehr das

Bedürfnis bestand die Ausstellung zu besuchen, konzentrierten sich die meisten Reisetilnehmer darauf, im größten **Schuh-Outlet-Zentrum** Deutschlands einzukaufen und manches Schnäppchen mitzunehmen und zusätzlich natürlich auch einen Kaffee zu trinken.

Um ca. 15.30 Uhr starteten wir dann zu unserer Rückfahrt nach Unna bzw. Fröndenberg, wo wir gegen 21.00 Uhr wohlbehalten wieder eintrafen.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass die Südpfalz nicht umsonst auch „Toskana Deutschlands“ genannt wird. Die vielen Eindrücke, die herrliche herbstliche Rebenlandschaft aber auch das mediterrane Flair z. B. von Speyer betonen diesen Anspruch. Überzeugt hat uns die hohe Qualität der besuchten Winzer. Dies unterstreicht, warum der deutsche Wein in den letzten Jahren weltweit so einen Aufschwung erfährt.

Ich war als Organisator dieser Reise sehr erfreut über den reibungslosen Ablauf und die sehr gute und harmonische Stimmung in der Gruppe. Dies ist nicht immer selbstverständlich. Deshalb auch hierfür ein herzliches Dankeschön an alle Teilnehmer der Reise.

gez. Hermann Bley