
R·H·E·I·N·G·A·U

F·O·R·U·M

Zeitschrift für Wein · Geschichte · Kultur



16. Jahrgang

1/2007

ISSN 0942-4474

Herausgegeben von: Rheingauer Weinkonvent e.V.
Gesellschaft zur Förderung der Rheingauer Heimatforschung e.V.
Freundeskreis Kloster Eberbach e.V.

Verantwortlich: Professor Dr. Paul Claus, Nothgottesstraße 9, 65366 Geisenheim
Gerhard Becker, Gäns-gasse 2, 65375 Oestrich-Winkel

Wir sind ...

High-Tech aus Deutschland !

werner elektrotechnik ist zuverlässiger Partner für Industrie, Handel, Handwerk und Gewerbe, öffentliche Hand sowie Private.

Mit unserem motivierten und geschulten Mitarbeiter-Team liefern wir **Qualität und maßgeschneiderte technische Lösungen** im Rheingau-Taunus, Rhein-Main-Gebiet, bundes-, europa- und weltweit.

Für unsere Kunden ist es wichtig, dass sie sich auf unsere Kompetenzen, Flexibilität und Leistungsbereitschaft umfassend und aus einer Hand verlassen und vertrauen können.

- Elektroinstallationen, EIB-Gebäudetechnik & Programmierungen
- Einbruchmelde-, Schließ-, Zutrittskontroll- & Videoüberwachungssysteme
- Brandschutztechnische Anlagen & Brandmeldesysteme
- Licht- und beleuchtungstechnische Anlagen in- & outdoor
- Wärmepumpen, Elektroheizungen & Warmwasser, Photovoltaikanlagen
- ISDN-/TK-Anlagentechnik, VOIP-Systeme, GSM-Mobilfunktechnik
- Datennetzwerktechnik – Konzeption, Layout, Realisierung, Service
- PC-Hard- u. Software sowie Peripherie Lieferung und Implementierung
- Industrielle Daten-/Informations- und Automationstechnik
- SPS-Programmierungen, Steuer-, Meß- & Regeltechnik
- Kompensationsanlagen und Energiemanagementsysteme
- Energieverteiler, Schalt- und Steueranlagen – Planung & Realisierung
- Prüfeinrichtungen und Montageplätze sowie Sondermaschinen
- Kraft-/Nutzfahrzeug-Spezial-Umrüstungen & Ausrüstung

werner
elektrotechnik



elektrotechnik • datentechnik • technische systeme

Erbacher Straße 29 D-65343 Eltville am Rhein
Tel: +49 6123 9076-0 Fax: +49 6123 9076-31
werner-edt.com mail@werner-edt.com

I M P R E S S U M

R · H · E · I · N · G · A · U F · O · R · U · M

Vierteljahres-Zeitschrift für Wein · Geschichte · Kultur

Herausgegeben von den Gesellschaften:

RHEINGAUER WEINKONVENT E. V.

Gegründet 1971 in Kloster Eberbach.

Mitgliederzahl ca. 1.000.

Geschäftsführung: Wolfgang H. Ludwig

Rheinstraße 1, 65396 Walluf, Tel./Fax (0 61 23) 7 51 87

www.rheingau.de/weinkonvent

GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER
RHEINGAUER HEIMATFORSCHUNG E. V.

Gegründet 1956. Mitgliederzahl ca. 150.

Geschäftsführung:

Dagmar Söder, Brückenstraße 6

65396 Walluf, Telefon (0 61 23) 7 49 13

www.rheingauer-heimatforschung.de

FREUNDKREIS KLOSTER EBERBACH E. V.

Gegründet 1983. Mitgliederzahl ca. 300.

Geschäftsführung:

Doris Moos, Rathausstr. 4, 65346 Eltville-Erbach,

Telefon (0 61 23) 60 52 88, Fax (0 61 23) 60 53 17

www.fk-kloster-eberbach.de

Redaktion und Bezug:

Prof. Dr. Paul Claus, Nothgottesstraße 9,
65366 Geisenheim, Telefon (0 67 22) 80 10

Gerhard Becker, Gänsigasse 2,

65375 Oestrich-Winkel, Telefon (0 67 23) 26 58

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit Genehmigung der Redaktion. Namentlich gezeichnete Beiträge geben die Meinung der Verfasser wieder. Leserbriefe sind willkommen. Die Redaktion behält sich jedoch die Entscheidung über Veröffentlichung und Kürzung vor.

Herstellung und Auslieferung:

Druckerei Wurm GmbH

Im Rad 20, 65197 Wiesbaden

Telefon (06 11) 98 99 00; Telefax (06 11) 9 89 90 19

Preise:

Einzelheft inklusive Versandkosten: 4,50 EURO

Jahres-Abonnement (4 Schriften): 17,00 EURO

Für die Mitglieder der drei Gesellschaften (Herausgeber) ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.

Bankverbindung:

Naspa Wiesbaden Kto.-Nr. 100 052 857

(BLZ 510 500 15)

Der Abonnementsbetrag ist per Einzugsermächtigung bis zum 01. Februar fällig. Kündigungen sind nur zum 31.12. eines Jahres möglich und müssen bis spätestens 30. Juni des betreffenden Jahres erfolgen.

Inhalt

Elmar M. Lorey

Rheingauer Hühner

2

Karl-Heinz Zerbe

Der Rheingauer Weinkonvent e.V.

1971–2006

12

Michael Apitz

Welterbe-Wein-Triptychon in der
Basilika von Kloster Eberbach

15

Rolf Göttert

100 Jahre Elektrizitätswerk –
wie die Rüdesheimer aus heißer Luft
Strom zauberten

19

Paul Claus

Bildhauer und ihre Arbeiten im Rheingau
Folge 4: Karl Matthäus Winter, Limburg

23

Werner Lauter

Der wiederhergestellte Tempel
auf dem Niederwald

27

Paul Claus

Aufwertung der Pilgerhalle des
Wallfahrtsortes Marienthal durch
vier neue Bronzereliefs

29

Anschriften der Autoren

Elmar M. Lorey, Fischergasse 7, 65396 Walluf

Dr. Karl-Heinz Zerbe, Im Bienenfang 18, 65366 Geisenheim

Michael Apitz, Taunusstraße 8, 65388 Schlangenbad

Rolf Göttert, Kleine Niederstraße 1, 65385 Rüdesheim

Prof. Dr. Paul Claus, Nothgottesstraße 9, 65366 Geisenheim

Dr. Werner Lauter, Fuchsgasse 8, 65385 Rüdesheim

Rheingauer Hühner küche von rinkaewe

Ein Rezept aus dem Mittelalter und seine Geschichte

H xpi nomine **In dießenbrunne:**
sub die .viii. kl. Sept. Anno .xi. karoli regis.
Ego Racher premedico anime mee dono ad s.
n. mitem qui requiescit moxpe in monastio
laurislaurenti ubi uenerabilis helmericus
abb. pisse uidet. donatq; imperium eē uolo
& pmpatissima uoluntate confirmo in pago
Hirachgouue in dießenbrunne qdqd habere
uideor. Similit in **Waldorph** uincat. u. & v.
urnat. & situa suput subnira. Actū in mo
nast. Lauris. r. q. s.

1. „Spendenbescheinigung“ von 779 über zwei Weinberge. Codex Laureshamensis Fol 199v.

Weinkultur und Küche

Wenn man sich im Rheingau auf die alte Weintradition beruft, dann greift man zur zweitältesten Urkunde, in der die Gemeinde Walluf erwähnt wird. So ist es nun mal. Was nicht in schriftlicher Form dokumentiert ist, wiegt wenig oder gar nichts in unserer von Buchstaben bestimmten Geschichte. Besagte Urkunde stammt aus dem Jahre 779 und sie ist zugleich auch das älteste Zeugnis für den Weinbau in dieser Region. Sie findet sich im Traditionsbuch des Klosters Lorsch, einer beeindruckenden Aufzählung freundlicher Schenkungen, die das enorme Startkapital dieser Klosterneugründung geduldig auflistet.

Hier finden sich Walluf (drittletzte Zeile: Waldorph) und der Wein in sympathischer Nachbarschaft zum christlichem Seelenheil, denn unter dem Datum vom 24. August im 11. Regierungsjahr von Kaiser Karl dem Großen vermacht ein gewisser Racher „zu seinem Seelenheil“ dem Kloster „zwei Weinberge in Walluf, fünf Morgen Land und einen

Wald“. Damit ist der Weinbau seit weit über tausend Jahren bezeugt. Punktum. Aber wie verhält es sich mit der Rheingauer Küche? Dass sie als ein gewichtiges Stück Alltagskultur in diesem Landstrich, der im Laufe der Geschichte häufig so schwärmerisch beschrieben wurde, schon in früher Zeit eine fruchtbare Verbindung mit dem Wein eingegangen sein könnte, mag man gerne behaupten. Solange sich dafür aber kein schriftliches Dokument findet, wird jeder versucht sein, hinter einer solchen Behauptung nicht mehr als einen wirksamen Werbetrick einheimischer Weinproduzenten zu vermuten.

Bleibt also die Frage: Wo findet sich das unumgängliche schriftliche Zeugnis für eine solche Vermutung, das dem Gourmet und Weinliebhaber gleich in doppeltem Sinn lieb und teuer wäre? Das älteste Rheingauer Weindokument hat nun den besonderen Vorteil, dass es sich gewissermaßen hukkepack auf dem „Seelenheil“ eines besorgten Christenmenschen durch die Geschichte retten konnte. Der Küche, die man mit Fug und Recht – und ohne ihr dadurch ungewöhnliche höhere Weihen zu verleihen – als das große Bindeglied zwischen Leben und Tod bezeichnen kann, ist dies leider erst etwas später gelungen. Ehe man sie der Schrift würdig befand, mußten noch ein paar Jahrhunderte ins Land gehen. Dann aber gelang es der Rheingauer Küche – zumindest in Teilen – schließlich ebenfalls unter die schützenden Röcke des geistlichen Standes zu schlüpfen und auf diese Weise in das Reich kultureller Zeugnisse aufzusteigen. Sie wagte sich zwar nicht direkt in die unmittelbare Nachbarschaft des ersten geistlichen Buches, das jemals gedruckt wurde. Aber sie suchte diese Nähe zum Geistlichen und fand sie auch.

ihrer Mehrzahl aus dem 14. und 15. Jahrhundert stammen, kann der herrschaftliche Koch selbst in weinlosen Regionen sein Werk nicht ohne einen angemessenen Weinvorrat vollbringen. In der Rheingauer Küche dürfte er freilich eine dominierende Rolle gespielt haben. Seit den umfangreichen Weinbergs-Pflanzungen der Klöster im 12. und 13. Jahrhundert gehörte er zu den alltäglichen Lebensmitteln, wie schon ein frühes, in Mainz gedrucktes Pflanzenbuch in einer Bemerkung über den Rheingau feststellt: „*Da ist gemeinlich Wein im Überfluß, so dass auch der arme Mann sich wohl daran ersetzten kann.*“

In der Abteilung „*Von allerley Gebackenes*“ bietet uns Rumpolt beispielsweise ein Rezept für ausgebackene „*Wechsel*“, bei dem einem unwillkürlich die Frauensteiner Kirschen in den Sinn kommen. Wo sonst als im Rheingau käme einer auf die Idee, einen Ausbackteig für einen Nachtisch „*von lauter Wein*“ zu machen.

14. Mach ein Teig an von lauter Wein/stoß Wechsel mit dem Stengel hinein/laß den Teig herab rinnen / vnd wirffs geschwind in heisse Butter/vnd laß geschwind backen/das der Saft mit heraus rinnet/wenns gebacken ist/so besträw es mit weißem Zucker/vnd gibs warm auff ein Tisch.

3. Rumpolts Kirschenrezept von 1581

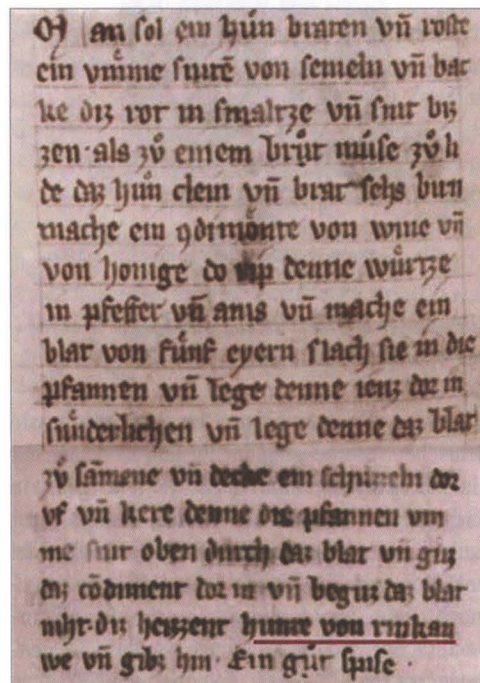
„*Mach ein Teig an von lauter Wein / stoß Wechsel mit dem Stengel hinein / laß den Teig herab rinnen / vnd wirffs geschwind in heisse Butter / vnd laß geschwind backen / dass der Saft mit heraus rinnet / wenns gebacken ist / so traw es mit weissem Zucker / vnd gibs warm auff ein Tisch.*“

Rheingauer Hühner Überall beliebt

Das älteste schriftliche Zeugnis für die Rheingauer Küche, das in der Tat belegt, dass dort schon früh eine fruchtbare Verbindung von Kochkunst und Wein stattgefunden hat, findet sich in einem Vorläufer der gedruckten Kochbücher, einer mittelalterlichen Handschrift aus dem 14. Jahrhundert. Hier brauchen wir uns auch nicht mehr mit Vermutungen zu begnügen. Schon der Namen des Gerichtes, den der unbekannte Autor jeweils am Ende seiner Rezepte anzufügen pflegt, macht den regionalen Bezug dieser „*guoten spise*“ eindeutig. Es heißt

„*hünre vom rinkauwe*“, also „*Rheingauer Hühner*“ und ist ein apartes Pfannkuchengericht, gefüllt mit Hühnerfleisch, Birnen, Honig und Wein.

Überliefert ist dieses Rezept im wohl ältesten erhaltenen Kochbuch in deutscher Sprache, der „*Würzburger Liederhandschrift*“, einer Pergamenthandschrift, die in der Münchener Universitätsbibliothek als Codex 20 MS.731 aufbewahrt wird. Man datiert sie in die Zeit zwischen 1345 und 1354, also gut hundert Jahre bevor Gutenberg in Straßburg und Mainz seine ersten Druckversuche unternahm. Im Kochbuchteil unter dem Titel „*Von guter spise*“ lautet die Anweisung:



4. Aus der Handschrift „*Buch von guter Speise*“, um 1350, Fol. 161 r und 162v.

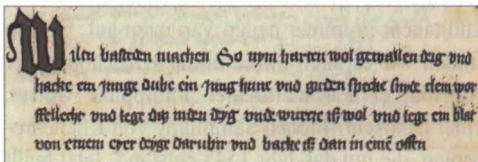
Man soll ein Huhn braten. Dann röste entrindete Weißbrotscheiben und backe sie goldgelb in Schmalz und schneide sie zu Würfeln wie zu einer Brotsuppe, zerlege das Huhn und brate sechs Birnen. Make eine Sauce aus Wein und Honig, reib als Würze hinein Pfeffer und Anis. Dann mache einen Pfannkuchen aus fünf Eiern, back ihn in der Pfanne. Lege die Fülle darauf und falte den Pfann-

kuchen zusammen. Decke einen Teller darauf und kehre dann die Pfanne um. Schneide in den Pfannkuchen oben ein Loch und gieße die Sauce hinein, aber begieße den Pfannkuchen nicht. Das heißt Hühner vom Rheingau.

Gib es hin. Eine gute Speise.

Doch ehe wir uns im Einzelnen einer modernen Zubereitung zuwenden, wollen wir ein wenig der Spur folgen, die diese Rheingauer Spezialität in den Kochbüchern der nachfolgenden Jahrhunderte hinterlassen hat. Denn ein solches Rezept ist beileibe keine straff gespannte Richtschnur, der jeder Nachfolger sklavisch zu folgen hätte. Der Reiz aller Küchenprosa liegt ja in der Variation des Grundmusters. In unserem Falle also Hühnerfleisch, zusammen mit Birnen, Honig, Wein und diversen Gewürzen in einer Art Pastetenteig eingebacken.

In einer ersten Variante begegnen uns die „Rheingauer Hühner“ in einer Handschrift, die um 1445 im Mainzer Raum – wenn nicht gar direkt im Rheingau – entstanden ist. Das so genannte „Rheinfränkische Kochbuch“ (Ms. germ. fol. 244 aus der Berliner Staatsbibliothek) wurde zur gleichen Zeit niedergeschrieben, als Gutenberg, von Straßburg zurückgekehrt (1444), mit seinen ersten Druckversuchen in Mainz begann. Wie das Buch „Von guter Speise“ ist es Teil einer Sammelhandschrift, die neben einigen Abhandlungen zu Themen aus Astronomie und Astrologie, einem Kalender der Diözese Mainz, eine Reihe von Traktaten enthält, die sich mit der Herstellung von Tinten und Farben, mit Rezepten für Salben, Sirups, Heiltränken und diätetischen Regeln befassen. Gewissermaßen ein naturwissenschaftliches Kompendium der Zeit.



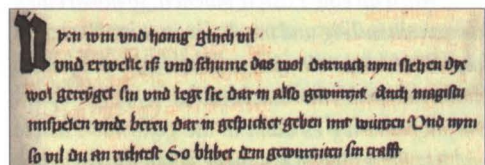
5. Aus dem Rheinfränkische Kochbuch. Um 1445, Fol. 290 v.

Weil unter den 76 Küchenrezepten des Kochbuchs vor allem Fastenspeisen versammelt

sind, vermutet man als Auftraggeber einen hohen Mainzer Geistlichen. Doch in diesen Kreisen ist zu dieser Zeit das Lateinische noch ungebrochen die bevorzugte Schriftsprache, und so liegt es womöglich näher, den Auftraggeber unter dem recht aufmüpfigen Mainzer Patriziat der Zeit oder gar unter den adligen Herrschaften des Rheingaus zu suchen. Auf der Rückseite von Folio 290 finden wir eine vereinfachte Variante der „Rheingauer Hühner“, die allerdings auch vor dem nachsichtigsten klerikalen Auge als Fastenspeise nicht durchgehen würde:

„Willst du Pasteten machen, so nimm einen festen und gut ausgewellten Teig und zerhacke eine junge Taube (und/oder) ein junges Huhn und schneide guten Speck in kleine Würfel und lege das (alles) in einen Teig und würze es wohl und lege ein Blatt von einem Eierteig darüber und backe es dann in einem Ofen.“

Auf den ersten Blick lässt uns der Autor freilich im Stich, was hier unter „wohl gewürzt“ zu verstehen ist. Doch das Typische der „Rheingauer Hühner“, eine in diesem weinreichen Landstrich offensichtlich sehr beliebte Würzsauce aus Wein, Honig, Birnen und Gewürzen, folgt kaum drei Seiten weiter und wird dort als eigenständiges Rezept aufgeführt, das wohl zur Verfeinerung auch anderer Speisen diente:



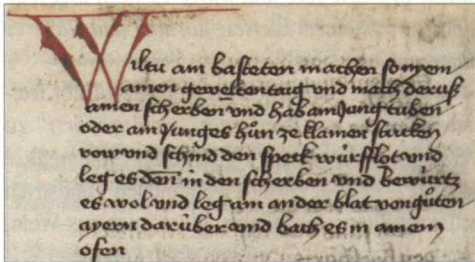
6. Aus dem Rheinfränkische Kochbuch. Um 1445, Fol.293r.

„Nimm Wein und Honig zu gleichen Teilen, lass es aufkochen und schöpfe den Schaum ab. Danach nimm Schlehen, die gut entkernt sind, und lege sie zusammen mit Gewürzen hinein. Auch magst du Mispeln und Birnen mit Gewürzen gespickt hinzugeben. Und mache nur soviel wie du anrichten willst. So behalten die gewürzten (Früchte) ihr Aroma.“

Die Mahnung am Schluss meint also, dass diese Würzsauce im Gegensatz zu andere Saucen

nicht auf Vorrat, sondern stets frisch zubereitet werden sollte. Ihr Reiz, so darf man vermuten, liegt vor allem darin, dass die Birnen nicht zu weich werden und noch Biss behalten.

Die Wein-Honig-Birnenwürzung der „*Rheingauer Hühner*“ wird nicht überall dort, wo das Pasteten-Grundrezept auf Gegenliebe stößt, mit in die Zubereitung aufgenommen. Aber die Variante des „*Rheinfränkischen Kochbuchs*“ – also jene aus dem Mainzer Raum – mit dem gewürfelten Speck findet sich fast textgleich im sogenannten „*Alemannischen Büchlein von guter Speise*“ (Cgm 284 der Bayerischen Staatsbibliothek), einer Handschrift, die wenig später, also in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts, vermutlich in einem Kloster im Bodenseeraum entstand:

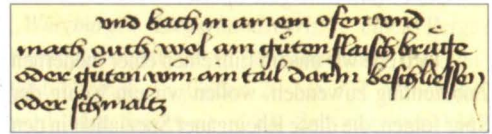


7. Alemannisches Kochbuch. 2. Hälfte des 15. Jhdts. Fol. 103r.

„Willst du eine Pastete machen, so nimm einen ausgewellten Teig und mach daraus eine Pastetenform. Und hacke eine junge Taube oder ein junges Huhn roh in kleine Stücke. Und schneide Speck würfelig und leg es dann in die geformte Pastete und bewürz es wohl. Und lege einen Pfannkuchen aus guten Eiern darüber und back es in einem Ofen.“

Auch hier bleibt die Aromatisierung („bewürz es wohl“) der freien Wahl und den regionalen Vorlieben überlassen. Doch schon im übernächsten Rezept, in dem eine ausführlichere Anleitung zu einer solchen Huhn- oder Taubenpastete folgt, mag auch der alemannische Kochbuchschriftsteller nicht auf den Wein als Würzmittel verzichten (wahlweise auch Fleischbrühe oder Schmalz, was im süddeutschen Raum soviel wie Butterschmalz bedeutet). Nachdem die Pastete gut verschlossen

ist, „so dass kein Dampf oder sonst nichts daraus entweichen kann“, endet die Anweisung: „Und backe es in einem Ofen. Auch kann man gute Fleischbrühe oder guten Wein ein Teil oder Schmalz hineingeben.“



8. Aus dem Rheinfränkische Kochbuch. Um 1445, Fol. 290 v.

In der frühen Kochbuchtradition wurden – wie zumeist auch heute noch üblich – gute Vorlagen gerne übernommen, und so tauchen die „*Rheingauer Hühner*“ auch in anderen Quellen der Zeit auf, wie etwa im „*Mondseer Kochbuch*“, ebenfalls eine Handschrift aus dem 15. Jahrhundert. (Codex Vind. 4995, Österreichische Nationalbibliothek). Ihr Autor, ein „*Frater Benedictus*“ aus dem bayerischen Benediktinerkloster Biburg, der seine Arbeit aus nicht näher bekannten Gründen 1453 dem Kloster Mondsee in Österreich zum Geschenk machte, hatte von diesen „*Rheingauer Hühnern*“ offensichtlich Kenntnis erhalten und sie unter dem Titel „*wie man ein hun geröst prat machen mag*“ in seine Küchensammlung mit aufgenommen. Er hält sich jedoch fast wörtlich an das Originalrezept, wenn er für die Würzung vorschreibt: „*Brate sechs Birnen und bereite daraus mit Wein, Honig und Anis eine Würze.*“ Am Ende der 46. Zubereitungsvorschrift nennt er – freilich ein wenig verstümmelnd – den Ursprung: „*das haissen hünner von ringkan*“.

Das Rezept von den „*Rheingauer Hühnern*“ erfreute sich offensichtlich bleibender Beliebtheit und taucht in immer neuen Varianten auf. Und so finden wir es auch im berühmten Kochbuch der Augsburger Patriziertochter Philippine Welsler, einer handschriftlichen Sammlung von Küchenrezepten, die um das Jahr 1545 entstand. Jetzt heißt es zwar nur noch „*hener (=hühner) bastete*“ mit Kräutern, aber die entscheidenden Schritte der Zubereitung bleiben erhalten. In Abwandlung des Originals wird das zerteilte Huhn zwar zuerst mit Knochenmark, Kräutern und Weinbeeren gesot-

ten, aber schließlich auch in einem Teigmantel ausgebacken. Auch hier finden wir die gleiche Anweisung wie beim Originalrezept: Nach halber Backzeit, so heißt es, soll man „ain lechlin“, eine Öffnung, in die Teigdecke schneiden und einen „agerest oder ain wein“ hineingießen.

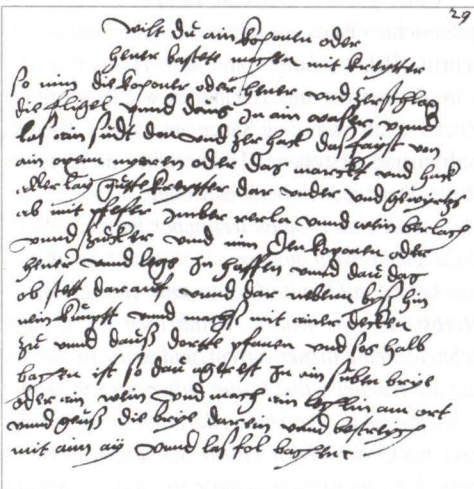
„Agerest“, eine Sauce aus dem Saft „unzeitiger“ (unreifer) Weinbeeren, gehörte gewissermaßen zu den Säulen der mittelalterlichen Küche und lässt sich über die Zeit der Renaissance bis in die Koch- und Arzneibücher des 18. Jahrhunderts verfolgen. Das älteste Rezept seiner Zubereitung findet sich ebenfalls in der „Würzburger Liederhandschrift“, in der auch die „Rheingauer Hühner“ überliefert sind. Weniger scharf als Essig und weniger sauer als der Saft der Zitrone, galt dieses Produkt aus dem Weinberg seit der Antike als balsamisch fruchtige Würze zu Verfeinerung fast aller Speisen, die sie zugleich auch noch bekömmlicher machte. Die Mönche des Klosters Trévoux nannten die Weinbeersauce stolz den „Grand Cuisinier“, den „Großen Küchenmeister“. Die gehobene französische Gastronomie hat den „Verjus“, den „grünen Saft“, wie er dort genannt wird, gerade wiederentdeckt, seit zwei Winzer im Périgord ihn in nennenswerten Mengen wieder herstellen.



10. Philippine Welser (1527-1580)

in „heimlicher“ Ehe dem Erzherzog Ferdinand II. von Bayern angetraut war, mit dem sie ab 1559 auf Schloß Ambras bei Innsbruck residierte, auch sonst in reizvolle Nachbarschaft zum Wein. Nicht nur ihr langes blondes Haar rühmten die Zeitgenossen, sie schwärmten vor allem vom zart schneeweißen Teint, der angeblich am Hals der schönen Dame den Wein durchschimmern ließ, wenn sie einen Roten trank. Verehrt von ihren Tiroler Landeskindern, gilt sie noch heute nicht nur als hervorragende Vertreterin der Kochkunst, sondern auch als erfahrene Kennerin der Arzneikunst der Zeit.

Eine ähnliche Variante unseres Rezeptes findet sich übrigens auch in dem – vor allem für Kranke gedachten – Kochbuch der schon erwähnten Anna Weckerin, der Witwe des schreibfreudigen Colmarer Arztes Johann Jakob Wecker. Von ihm, der unter anderem ein eigenes Buch über den Wein als Medikament herausbrachte, sagt sie, dass er „beim Kurieren viel auff das Kochen gesehen“ habe. Denn wie schon der Koch Rumpolt schreibt, wird Gesundheit in der Küche und nicht beim Arzt gemacht. Natürlich spielt gerade der Elsässer Wein



9. Aus dem Kochbuch der Philippine Welser um 1545

Übrigens brachte man auch die Schönheit dieser wohl ungewöhnlich hübschen Augsburger Patriziertochter Philippine Welser (1527-1580), die

Hüner in einer Pasteten.

Bereite die Hüner biß an den Spieß / schupff sie aber vorher wie du weißt / spick's schön mit kurzen Specklein vñnd Fett / brate sie bey einem starcken Feuer schnell vñnd schön braun / du wolff sie dann für einen krancken / so betreufts mit einem schmaltz / versaltz es nichte / alsdann leg's in einen Pastetenhasen mit Weinbeer vñnd Zwifeln vñnd süßer Würtz / Safran / Zucker vñnd Zimet wol andereitet / sampt Feisten was es bedarff / oder was darauff tropffet / vñnd allezeit gerieben Brot an den Woden / wiltu gern ein wenig grün Kraut darein schneiden / so ist es fast gut / laß also vermache stehen / laß bachen / biß der Hasen erharret / so habe Wein vñnd die Brüß dartinnen sie geschupfft / schupffs in halb Wein vñnd Wasser / da werden sie am besten / in allweg machs siedend / geuß darein was von nöten / wie du oft gelehret worden / laß auff eine halbe stund bachen / wiltu daß / so laß allen süßen zeug herauff / vñnd schneid genugsam gesaltene Lemonten darzu: In dem Sommer magstu die sawren Drauben oder Stuchbeer darzu nemen / pfeffers vñnd Würtz es. Vñnd also magstu die Hüner je also dann also machen / dann wo man der sachen vil kochet / muß man es immer verändern / so auch in andern trachten.

in vielen ihrer meist sehr gesüßten Rezepte eine besondere Rolle. In der Ausgabe von 1598 des „Köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen“ finden wir ihre Variante auf Seite 216 unter dem Titel „Hüner in einer Pasteten“, getreu ihrer am Ende des Rezeptes angefügten Mahnung, „dann wo man der Sachen viel kocht, muß man es immer verändern“.

Die Mischung aus Hühnerfleisch, Gewürzen, Birnen, (trockenem?) Brot und Wein scheint sich vor allem in den Klosterküchen großer Beliebtheit zu erfreuen, wo man auch immer um ein vielfältiges Angebot von Obst bemüht war. Vielleicht einfach nur deshalb, weil deren Küchenpraxis durch schreibfreudige Mönche quellenmäßig besser belegt ist, als dies für die Küche der einfachen Leute gilt, die ihre Rezepte zumeist nur mündlich weiter gaben. Als man Mitte des 19. Jahrhunderts die Mauern des Leipziger Dominikanerklosters St. Pauli niederlegte, fand man unterhalb eines Bogenfensters in einer vermauerten Nische nicht nur eine irdene Lampe und ein eisernes Feuerzeug – was auf einen wachsamem, wenn nicht gar skeptischen Bruder Küchenmeister und seine nächtlichen Kontrollgänge schließen läßt – sondern man entdeckte auch eine handschriftliche Rezeptsammlung aus der ersten Hälfte des 16. Jahrhun-

derts mit über 200 Rezepten. Und weil er dieses Konzentrat all seiner Küchenerfahrung dem Nachfolger offensichtlich nicht gönnte – so jedenfalls könnte man vermuten – versenkte der muntere Mönch sie einfach hinter Mörtel und Steinen und rettete sie so für die Zukunft.

Unter gut drei Dutzend Varianten von Geflügelgerichten ist es vor allem die Zubereitungsvorschrift (II,17) „Junge oder alte Hühner in der Würze“, bei der uns Bekanntes wiederbegegnet. Zuerst spielt zwar eine Sauce aus Pfeffer, Ingwer, Safran und gestoßener Hühnerleber die zentrale Rolle. Dann jedoch heißt es weiter:

„Willst du es noch trefflicher haben, so gieß dazu guten Wein und so es zu sauer schmeckt, mache es mild mit Zucker und Honig. Ist es Herbst, so wirf frische Weinbeeren dazu, auch schneide feine Birnen darein, und so du die Birnen auf die Hühner willst braun haben, so schäle und schneide sie in vier Theile, darnach sie groß sind, und backe sie ab in einem Schmalze, dass sie hübsch braun werden, schütte sie zu den Hühnern und laß sie sieden und gieb sie hin. Also mag man auch machen große oder kleine Vögel. So richte an, koste es ehrlich und schicks zu Tisch“.

Mithin waren zu Luthers Zeiten auch die Leipziger Klöster nicht nur gut mit Koch-Wein versorgt,



12. Koch bei der Weinprobe am Herd. Lavierte Zeichnung aus einer Kochbuchhandschrift des 15. Jahrhunderts

wie die zahlreichen Rezepte zu Weinmusen, Weinsaucen oder zum Weingriesbrei verraten. Im Herbst bediente man sich für die Zubereitung auch frischer Trauben, die – gut in Holzspäne oder Getreidekörner verpackt – schon früh über weite Strecken verschickt wurden. Der Pfannkuchen-Mantel ist jetzt allerdings auf der Strecke geblieben und damit die Möglichkeit, den Essern gewissermaßen schon in der Küche die Portionen vorzuschreiben.

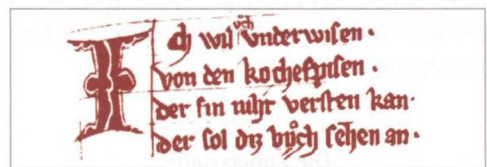
Und was den *Koch-Wein* betrifft, so darf hier angemerkt werden, dass es sich dabei in erster Linie natürlich um den Wein handelt, den der Koch trinkt, wenn er kocht. Begreiflich! Hatte er doch gewissenhaft zu prüfen, ob der Wein unverfälscht war und rein, und ob er in jedem Augenblick der Zubereitung mit den anderen Zutaten wirklich harmonierte.

Vom Kochen und von der Poesie

Doch kehren wir zurück zum Original der „*Rheingauer Hühner*“ aus der alten Würzburger Handschrift. Diese Sammlung von gut 100 Rezepten ist Teil eines sogenannten „*Hausbuches*“, in dem sich weitere deutsche und lateinische Texte

finden, darunter eine Würzburger Polizeiverordnung und eine Sammlung von Liedern des Walther von der Vogelweide. Diese intime Nachbarschaft zu behördlichen Dokumenten, zur Poesie und zu geistlich irdischen Interessen sicherte den Kochrezepten möglicherweise das kulturelle Überleben. Als Besitzer gilt der bischöfliche Protonotar Michael de Leone, dessen Tod für das Jahr 1355 bezeugt ist. Er stammte aus einer vornehmen Mainzer Familie und hieß eigentlich Michael Jud. Wie in der Zeit üblich, übernahm er später den Namen seines Würzburger Besitzes, der „Zum Löwen“ hieß. De Leone hatte in Bologna die Juristerei studiert und war dann als hoher geistlicher Würdenträger in Würzburg zu Ehren und Ansehen gekommen. Er war gewissermaßen der Kanzler und Kassenverwalter der Diözese und konnte sich wohl einigen Luxus leisten. Abzulesen ist das an den kostspieligen Gewürzen wie Ingwer, Nelken, Muskatblüte, Pfeffer, Safran und Zimt, die bei den Rezepten reichlich Verwendung finden und die damals noch über eine lange Handelskette aus dem Orient eingeführt werden mußten.

Dennoch bietet das Kochbuch vorwiegend Festtagsrezepte, denn einfache Gemüsegerichte wie Kohl, Rüben und Kraut, die auch bei reichen Leuten alltags auf den Tisch kamen, sind ausgespart. Das Ganze erscheint eher als eine Art Gedächtnisstütze für den jeweiligen Koch des hohen Herren oder als Hilfsmittel, sich für den Speiseplan bei festlichen Anlässen anregen zu lassen.



13. Aus der Handschrift „Buch von guter Speise“ um 1350

„Ich wil evch vnderwissen
von den kochespisen:
der sin niht versten kan,
der sol diz buoch sehen an“

Auch wenn die gereimte Vorrede den Eindruck erweckt, der Leser könne nun eine lehr-

reiche Einführung in die Kochkunst erwarten, gehen die Rezepte davon aus, dass der Benutzer über hinreichende Kenntnisse und über spezielles Vorwissen der damaligen Küchenpraxis verfügt. Wie bei fast allen Kochbüchern bis ins 17. Jahrhundert werden bestimmte Zubereitungsweisen ebenso stillschweigend als bekannt vorausgesetzt wie Mengen- und Zeitangaben. Für unsere heutigen Ohren klingt es fast ein wenig hinterhältig, wenn der Autor der „*Küchenmaisterei*“ zu diesem Thema anmerkt: „*ob du die masz recht kanst treffen, so bistu ein rechter koch*“.

Bei dem lohnenden Versuch, das mittelalterliche Rezept von den „*Rheingauer Hühnern*“ auf seine Tauglichkeit für unsere heutige Küche zu überprüfen, wollen wir uns die Sache etwas vereinfachen und den Text der Handschrift in unsere Umgangssprache übertragen. Auf den ersten Blick zeigt sich eine nicht allzu komplizierte Kochanweisung:

„Man soll ein Huhn braten. Dann röste entrindete Weißbrotscheiben und backe sie goldgelb in Schmalz und schneide sie zu Würfeln wie zu einer Brotsuppe, zerlege das Huhn und brate sechs Birnen. Mache eine Sauce aus Wein und von Honig, reib darein als Würze Pfeffer und Anis. Mache einen Pfannkuchen von fünf Eiern, schlag ihn in die Pfanne und lege hinein jenes (die Fülle) und lege den Pfannkuchen zusammen und decke eine Schüssel darauf und kehre dann die Pfanne um. Schneide den Pfannkuchen oben ein und gieße die Sauce hinein, aber begieße den Pfannkuchen nicht. Das heißt Hühner vom Rheingau. Gib es hin. Eine gute Speise.“

Die Zubereitung

Im Grunde müssen wir uns das Gericht als einen großen Pfannkuchen vorstellen, gebacken in einer so geräumigen Pfanne, wie sie uns heute in der Küche meist nicht zur Verfügung steht. Auf diesen Eierkuchen wird eine Fülle geschichtet. Die Ränder werden zur Mitte hin eingeschlagen (wie ein Briefkuvert) und das Ganze wird gestürzt. So entsteht gewissermaßen eine Art Pa-

stete, in die – durch eine kleine Öffnung – die Würzsauce aus Wein, Honig, Anis und Pfeffer eingefüllt wird.

Bei geduldigen Versuchen, das Rezept mit den Möglichkeiten unserer heutigen Küche wiederzubeleben, ist eine Variante entstanden, die vom Charakter des Ursprungsgerichtes wohl nicht allzusehr abweicht und die wir als anregende Bereicherung unseres Küchenzettels schätzen lernten. Einem nur einseitig gebratenen Eierkuchen gaben wir gegenüber einem beidseitig gebratenen Pfannkuchen den Vorzug, weil er weniger trocken wird. Das Schmalz wurde im Interesse gesundheitsbewußter Esser durch Rapsöl ersetzt, dem zur Aromatisierung ein Stich Butter beigegeben wurde.

Man kann diese „*guote spis*“ für einen sommerlichen Imbiss mit Gästen sehr gut vorbereiten (bis Schritt 4) und erst bei deren Eintreffen die Zubereitung mit Schritt fünf abschließen.

„Rheingauer Hühner“

Zubereitung für vier Personen:

1. Die Eierkuchen

100 gr. Mehl, 1/8 l Milch, 5 Eier, Salz.

Damit das Mehl für den Eierkuchen gut ausquellen kann, wird zuerst der Teig bereitet: Die Milch langsam in das Mehl einrühren. Wenn der Teig glatt ist, die Eier unterrühren, mit einer Prise Salz abwürzen und beiseite stellen.

2. Die Fülle

2 Hähnchenbrüste, 2 Scheiben Weißbrot, 2 feste Birnen, Rapsöl/Butter, Zucker, Salz, Pfeffer, Zimt, Ingwer.

Die abgetrockneten Hähnchenbrüste pfeffern, salzen und in der Pfanne in heißem Rapsöl und einem Stich Butter anbraten. Bei geschlossenem Topf und milder Hitze etwa 5 Minuten weitergaren. Zugedeckt warm stellen. Die entrindeten Weißbrotscheiben (möglichst kleinporiges Brot) in Butter bräunen und in Würfel schneiden. Die geschälten und vom Kerngehäuse befreiten Birnen in nicht zu kleine Scheiben schneiden, leicht mit Zucker und Zimt, Pfeffer und geraspelttem Ingwer bestreuen und in Butter so anbraten, dass sie noch Festigkeit behalten.

3. Die Sauce

1 Glas trockener Rheingauer Riesling (2dl),
3 El Honig, Schwarzer Pfeffer, Anis.

Wein nur leicht erwärmen und den Honig darin auflösen, mit grob gemahlenem Pfeffer und einer Messerspitze Anis abwürzen.

4. Eierkuchen

In einer möglichst breiten Pfanne in Rapsöl (und etwas Butter) vier gleichmäßige Eierkuchen herausbacken (nur auf einer Seite). Jeweils in der Mitte die Fülle anrichten: Hähnchenbrüste in Streifen geschnitten, einen entsprechenden Anteil der gebratenen Birnen und Weißbrotwürfel, die zuvor mit Salz, Zucker, Pfeffer und Ingwer bestreut wurden. Die Pfannkuchen von allen vier Seiten zur Mitte hin einschlagen (wie ein Briefkuvert), einen Teller darauf legen und mit der Pfanne stürzen. Die gefüllten Eierkuchen in eine Auflaufform gleiten lassen.

5. Die Sauce einfüllen

Bei jedem Eierkuchen in der Mitte ein halbrundes Deckelchen einschneiden und die Sauce hineingießen. Das Deckelchen wieder zudrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 bis 15 Minuten nachbacken.

Die „Rheingauer Hühner“ sind ein schönes kleines Sommeressen, das mit seiner eigenwilligen Mischung von Gewürzen den Gaumen überrascht, vielfältig und harmonisch zugleich. Es wird sehr gut von einem trockenen Riesling begleitet. Hoffen wir, dass der eine oder andere Rheingauer Koch das Gericht wiederentdeckt.

Guten Appetit!

Quellen

Trude Ehlert u.a. (Hrsg.): Münchner Kochbuchhandschriften aus dem 15. Jahrhundert. Frankfurt am Main 1999. (Darunter auch das „Alemannische Kochbuch“, Cgm 384). Frankfurt am Main 1999.

Gerold Hayer (Hrsg.): Daz buoch von guoter spise. Göppinger Beiträge zur Textgeschichte. Göppingen 1976. („Würzburger Liederhandschrift“.)

Thomas Klöning (Hrsg.) Rheinfränkisches Kochbuch. Frankfurt am Main 1998.

Manfred Lemmer (Hrsg.): Das Kochbuch der Philippine Welsler. Faksimile-Ausgabe und Kommentar. Leipzig 1983.

Arnold Nauwerck (Hrsg.): Speisen wie die Äbte und essen wie die Mönche. Ein Mondseer Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert u. andere Zeugnisse der Küchenkultur des Klosters Mondsee in älteren Zeiten. Selbstverlag. 1998. (ISBN 3-9500858-0-7)

Bernhard Otto: Dreihundertjähriges deutsches Kloster-Kochbuch. Nach einem in den Überresten des ehemaligen Dominikaner-Klosters zu Leipzig aufgefundenen Manuscript. Leipzig 1856; Ndr. Leipzig o.J.

Max Rumpolt: Ein new Kochbuch. Frankfurt 1581; Ndr. Leipzig 1976; Hildesheim 1980.

F. Anna Weckerin: Ein Köstlich new Kochbuch Von allerhand Speisen, an Gemüsen, Obs, Fleisch ... Amberg 1598; Ndr. München 1977.

Küchenmeisterei, Nürnberg 1490 bei Peter Wagner; Ndr. Leipzig 1939.

Der Rheingauer Weinkonvent e.V. 1971–2006

Eine Analyse nach 35 Jahren

Wein ist ein wichtiger Bestandteil der abendländischen Kultur. Er ist Nahrungsmittel und Arznei, oder kurz gesagt: er stärkt Leib und Seele. Da er auch die Geselligkeit fördert, ist es deshalb nicht verwunderlich, dass sich schon sehr früh Weinzünfte gegründet haben, um die Weinkultur zu pflegen. Auch in unserer Region waren solche Vereinigungen schon bekannt. Zwei davon, die „Weinzunft Bachus Zechgesellschaft“ Bacharach von Anno 1328 und die „Ehrbare Mainzer Weinzunft“ von 1443, die heute noch die Weintradition hochhalten.

Der Rheingauer Weinkonvent, gegründet 1971, ist Mitglied in der „Gemeinschaft Deutschsprachiger Weinbruderschaften“. Davon gibt es inzwischen über 40 und jährlich kommen neue dazu. Neben aktuellen Informationen erwarten die Konventualen die Erweiterung ihres Fachwissens, um die Weine besser beurteilen und die Probleme der Winzer besser verstehen zu können.

Unser Gründungsmitglied Graf zu Eltz hat schon beim Festakt zur Gründung des Rheingauer Weinkonvents hervorgehoben: „Man kann nicht echter Kenner und Freund des Weines sein, will man sich liebevoll nur mit dem Produkt im Glase beschäftigen, ohne sein Werden und Reifen, ohne seinen Erzeuger, den Winzer, mit einzubeziehen.“ So hat sich der Rheingauer Weinkonvent im Laufe der Jahre folgende Aufgaben gestellt und Ziele gesetzt:

Vertiefung des Weinwissens

durch Vorträge, Seminare, Fachliteratur, Magazine und nicht zuletzt durch praktische Übungen.

Förderung der Weinkultur

durch Pflege der Jahrhunderte alten Weintradition, Keller und Kunst, Wein als Objekt der Kunst

und zur Stimulierung des Künstlers, Wein und Dichtung, maßvoller Trinkgenuss, Wein und Musik.

Kritische Beurteilung der Arbeitsverfahren in Weinbau und Kellerwirtschaft

durch Vergleich und Bewertung der bisherigen Methoden mit den neuen Techniken (High-Tech-Methoden). Für konkurrierende neue Verfahren, die traditionsreiche Produkte tangieren, verlangen die Weinbruderschaften eine Kennzeichnungspflicht (z.B. Eiswein künstlich gefrostet) – differenzierte Maßstäbe für Klein- und Großbetriebe.

Bewertung und Förderung der Qualität

durch Erhaltung des Gebietscharakters in Abhängigkeit von Kleinklima, Boden, Rebsorte, Lage. Die gewachsene Qualität sollte im Vordergrund stehen, man sollte seine Lieblingsweine erschmecken können.

Bewahrung der Kulturlandschaft

durch Pflege der Rebfläche, insbesondere Erhaltung der Steillagen, Verstärkung des Weinortcharakters, regionaltypische Architektur.

Belebung des Weintourismus

durch Soft-Tourismus mit Erschließung des Rebgebietes, Weinwanderwege, Riesling-Route, Riesling-Pfad, Fahrradwege, Versuchsweinberge und Kellerführungen zur Demonstration, Beschilderung.

Durchführung von Weinveranstaltungen:

durch Weinfeste, Erntedankfeiern, Weinproben, Weinreisen, Weinprämierungen, Wein und Kunst, Wein und Speisen.

Brücke zum Winzer

Weinschwester und Weinbrüder sind das Sprachrohr der Winzer in den Verbrauchergebieten, sie führen in die Weinthematik ein und klären

über Neuerungen auf. Sie tun es mit Sachverstand und Liebe zum Wein. Den Winzern sind sie eine große Hilfe, indem sie sie über neue Entwicklungen im Weinverbrauchsverhalten informieren.

Wein und Gesundheit

durch maßvollen Weingenuß. Schon im Alten Testament steht geschrieben: Wein in Maßen genossen bedeutet ein langes Leben. Er war und ist Heil- und Stärkungsmittel.

Förderung der Geselligkeit

durch Feste und Feiern. Es gibt nahezu keine Festlichkeit oder Tafelrunde ohne Wein.

Aber auch am Stammtisch und im Freundeskreis spielt der Rebensaft eine wichtige Rolle. Wir freuen uns sehr, dass der Wein ein anregendes und erfrischendes Getränk ist, das die Kommunikation fördert.

Um den Wünschen der Konventualen nachzukommen, wurde vom Rheingauer Weinkonvent eine Mitgliederbefragung durch das Institut für Marketing-Management an der European Business School in Oestrich in Auftrag gegeben.

Wer ist Konventuale?

Von den 835 Mitgliedern sind knapp 100 Winzer. 96% der Befragten kommen aus Deutschland und 4% haben ihren Wohnsitz im Ausland. Innerhalb Deutschlands ist Hessen mit 44% am stärksten vertreten, gefolgt von Nordrhein – Westfalen mit 17% und Niedersachsen mit 11%. Die restlichen Mitglieder verteilen sich über ganz Deutschland. Fast Dreiviertel der Konventualen sind Herren und nur 24% sind Damen. Erwartungsgemäß sind 60% aller Mitglieder älter als 60 Jahre und nur 9% jünger als 50 Jahre. Es ist ein weinspezifisches Problem, dass vorwiegend

die älteren Weinfreunde im mittleren und höheren Alter regelmäßig Wein trinken. Die Jugend trinkt vorwiegend Bier und alkoholfreie Getränke. Schon seit Jahren versucht man, diesen Trend umzukehren, was nicht einfach ist, da Wein ein sehr individuelles Getränk ist und vor allem auch der Weinpreis den Weinkonsum der Jugendlichen limitiert. In den letzten Jahren zeichnet sich aber eine Zunahme ab, die auch auf die Aufklärungsarbeit der Weinbruderschaften zurückzuführen ist. Freuen kann man sich auch darüber, dass 81% der Konventualen deutsche Weine bevorzugen, davon 34% Rheingauer. Bundesweit trinken weniger als 50% der Weintrinker deutschen Wein. Mit 59% werden Weißweine gegenüber anderen Sorten deutlich präferiert, gefolgt von Rotwein mit 34% und Sekt mit 7%. Die Zahlen lassen vermuten, dass die Mitglieder die Weißweine vor allem aus Deutschland beziehen, die hoch-



Der Rheingauer Weinkonvent zu Gast auf Schloß Vollrads

wertigen Rotweine jedoch vorwiegend aus bekannten ausländischen Anbaugebieten.

Rotwein boomt, die Anbaufläche hat sich in den letzten zehn Jahren verdoppelt. Was die Geschmacksvorlieben betrifft, ist festzustellen, dass die Konventualen 50% trockene Weine, 33% halbtrockene und nur 10% liebliche Weine konsumieren.

Für besondere Gelegenheiten werden weitere 7% als edelsüße Spezialitäten eingekauft. Was die Preisstruktur anbelangt, kann festgestellt werden, dass 50% des Weinkonsums in der Preisklasse zwischen 5-10 EUR liegt. 22% entfallen auf Spitzenweine von über 10 EUR/0,75 l. Was die Beschaffungswege der Weinkäufe anbelangt, werden 77% direkt beim Winzer und 13% der Weine im Fachhandel gekauft. Der Versandhandel sowie der Einkauf über Einzelhandelsmärkte spielen bei der Beschaffung von Weinen eine nur untergeordnete Rolle. Die klassische Weinflasche mit 0,75 l dominiert die bevorzugte Flaschengröße mit 83%. Während die Bürger der Bundesrepublik ca. dreißig Flaschen Wein (0,75 l) pro Kopf und Jahr trinken, kommen die Mitglieder des Rheingauer Weinkonvents auf ca. 113 Flaschen (0,75 l) pro Jahr. Die Trinkgewohnheiten präferieren die jungen Jahrgänge.

Die Mitglieder des Rheingauer Weinkonvents sind Weinliebhaber mit fachlichen Interessen und erwarten aktuelle Informationen über Weinberg und Keller sowie über den Weinmarkt. Um diese Aufgaben zu erfüllen, werden jährlich Veranstaltungen, wie z.B. Weinseminare, Kleine und Große Konventstage, Weinwanderungen, Vortragsveranstaltungen u.a., durchgeführt. Vor Aufnahme in den Konvent muss jeder Interessent ein Weinseminar absolviert haben. 70% der Befragten gaben an, dass sie an mehreren Seminaren teilgenommen haben. Es werden eintägige, dreitägige und sechs-

tägige Seminare durchgeführt. Fast alle sind ausgebucht! Die Großen Konventstage sind der Höhepunkt des Weinjahres.

70% der Konventualen haben bereits an mehreren großen Konventstagen teilgenommen und 33% fast regelmäßig. Auch die Kleinen Konventstage sind gut besucht und 55% der Mitglieder haben schon an mehreren teilgenommen. 12% der Befragten bezeichneten ihre Teilnahme als regelmäßig. Die Kleinen Konventstage werden häufig auch für Weinreisen genutzt, die sowohl im Ausland als auch im Inland angeboten werden. Auch andere Veranstaltungen wie Gesellschaftsabende, Sommerfeste etc. werden gerne besucht.

Grundsätzlich werden alle Veranstaltungen des Weinkonvents zur aktuellen Information über Weinproduktion und Weinvermarktung genutzt. Die Konventualen wollen z.B. wissen, warum es zu einer Liberalisierung des Weinbezeichnungrechts kam, warum Steillagenweinberge vom Staat subventioniert werden, weshalb in einigen Ländern Eiswein im Gefrierschrank hergestellt werden darf, was unter Ganztraubenpressung und Kaltvergärung zu verstehen ist, bei welchen Krankheiten Wein hilfreich sein kann.

Wir können feststellen, dass die Mitglieder des Rheingauer Weinkonvents sehr wissbegierig sind und deshalb über die Konventsveranstaltungen hinaus im Gespräch mit den Rheingauer Winzern weitere Informationen einholen. Hin und wieder kam es auch zu Beschwerden, weil einige Konventualen die Winzer belehren wollten, wie man aus Trauben Wein macht.

Mehr Informationen über den Rheingauer Weinkonvent und seine vielfältige Arbeit enthält die Festschrift „25 Jahre Rheingauer Weinkonvent Kloster Eberbach im Rheingau“, die noch bei der Geschäftsführung bezogen werden kann.

WELTERBE-WEIN-TRIPTYCHON

in der Basilika von Kloster Eberbach

Es ist ein Gesamtkunstwerk, bestehend aus drei Rheingauer Weinbergslandschaften, gemalt mit Acrylfarben auf Holz von dem Künstler Michael Apitz zur Feier des hessischen Teils des Welterbes Mittelrheintal am 22. Juli 2006 in Rüdesheim am Rhein.

Das Welterbe-Wein-Triptychon war an diesem Tag in einer Höhe von 12 m am mittleren Sockel der *Germania* befestigt worden und wurde passend zum Motto „Feuerwerk der Sinne“, verbunden mit einer Weinprobe, enthüllt.

Die Bilder waren danach noch eine Woche am Niederwalddenkmal in Rüdesheim zu besichtigen.

Die Bilder zeigen die typischen Strukturen der Rheingauer Mittelrheinlandschaft zwischen Rüdesheim und Lorch und versuchen die Psychologie dieser einzigartigen Kulturlandschaft einzufangen. Drei bedeutende Weinbergslagen wurden stellvertretend ausgewählt:

Lorcher Kapellenberg, Rüdesheimer Berg Rottland und Assmannshäuser Höllenberg.

Vordergründig wirken die Gemälde impressionistisch, aber das sind sie nicht. Die Farben und Lichtstimmungen weisen vielmehr bei diesem Triptychon auf den Geschmack und die Aromen der Weine hin, die in diesen Lagen wachsen. Die Bilder sind somit „*visualisierte Wein-Aromatik*“.

So stellen die Gemälde Lorch und Rüdesheim die sensorischen Feinheiten des Rieslings, das Bild Assmannshausen die des Spätburgunders dar.

Auf Grund der Größe der drei Gemälde (Gesamtformat: 350 cm x 900 cm) war die Suche des Malers nach einem geeigneten Platz für eine weitere Ausstellung nicht einfach.

Doch Michael Apitz wurde fündig:

Die Bilder wurden am 1. November 2006 in der Basilika von Kloster Eberbach vor einem geladenen Kreis vorgestellt.

Die Schlichtheit des Klostergewölbes bildet einen reizvollen Kontrast zu dem farbkraftigen Werk. Und doch fügt sich das Triptychon auf wundersame Weise in die Harmonie dieses Raumes ein.

Markus Hebgen, Leiter der Stiftung Kloster Eberbach, war von der Idee, gerade dieses Werk in der ehrwürdigen Basilika auszustellen, begeistert, denn, so Hebgen, wo könnte man ein WELTERBE-WEIN-TRIPTYCHON besser präsentieren als im **Kloster Eberbach**, dem **Tor zum Welterbe Mittelrhein**.



WELTERBE-WEIN-TRIPTYCHON – Basilika Kloster Eberbach, November 2006



von dieser neuen Energie hatten; boten sie zwei

Michael Apitz

Zeichner / Maler / Grafiker

Geboren 1965 in Eltville / Rheingau
Designstudium an der FH Wiesbaden,
Abschluss als Diplomdesigner.
Kulturpreisträger des Rheingau-Taunus-Kreises 1997.

Erfinder der Wein-Comic-Figur „KARL, der Spätlesereiter“ (1988) zusammen mit Eberhard Kunkel und Patrick Kunkel.

Zahlreiche Publikationen und Auftragsarbeiten als Karikaturist für verschiedene Medien, Firmen und Privatpersonen.

Lehrauftrag für Karikatur an der FH Wiesbaden (seit 2001).

Parallel zu den Comic-Arbeiten entstanden ab 1995 Arbeiten aus dem Bereich der freien Malerei. Das Thema Landschaft steht dabei bisher im Vordergrund, speziell die Rheingau- und Mittelrheingautlandschaften. Auch der Wein und der Weinberg spielen eine große Rolle.

Serien: „Rheingau Geschmacksache“ (1999), „Die 4 Elemente“ (2003), „RHEINLANDSCHAFTEN“ (ausgestellt im Kloster Eberbach 2005) und viele weitere Landschaftsgemälde.

Zur alljährlichen Feier des hessischen Teils des Weltkulturerbes Mittelrheintal in Rüdesheim am Rhein entstand das WELTERBE-WEIN-TRIPTYCHON (2006).

MICHAEL APITZ – KÜNSTLER

Tel.: 0 61 29 / 94 91

info@apitz-art.de

www.apitz-art.de

100 Jahre Elektrizitätswerk – wie die Rüdeshheimer aus heißer Luft Strom zauberten

Am 15. Mai 1906 leuchtete in Rüdeshheim erstmals eine elektrische Glühbirne auf – ein neues Zeitalter hatte begonnen.

Erinnern wir uns daran, daß in diesem Winter 2005/2006 im westfälischen Münsterland infolge von Blitzeis die Überlandleitungen zusammenbrachen und ein ganzer Landstrich mehrere Tage ohne Strom war: kein Licht, keine Heizung, kein Fernsehen. Die Vorräte in den Tiefkühlschränken verdarben, Herde und Waschmaschinen blieben kalt, ja sogar die Kühe konnten nicht mehr gemolken werden. Die Menschen waren völlig hilflos. Ein Leben ohne Strom? Geht nicht.

Es ist also nicht zu hoch gegriffen, wenn wir bei der Einführung der elektrischen Energie von einem neuen Zeitalter sprechen. Und dieses ist heute gerade mal hundert Jahre alt.

Zugegeben, Rüdeshheim war nicht die erste Stadt im Rheingau, die sich dieser neuen Energie öffnete. Eltville nahm bereits am 1. April 1900 ein Rheingauer Elektrizitätswerk in Betrieb, eine Filiale der Allgemeinen Elektrizitäts-Gesellschaft (AEG), welche die Rheingaugemeinden von Geisenheim bis Walluf mit Strom versorgte. Dort war die Zahl der Hausanschlüsse in der ersten Zeit nach dem Betriebsbeginn noch recht bescheiden. In insgesamt 225 Rheingauer Haushaltungen brannten 5841 Glühlampen und brummten 15 Elektromotoren. Aber schon ein Jahr später hatte sich die Nachfrage verdoppelt: in 482 Haushaltungen knipste man 11.281 Glühlampen an und zählte 54 Elektromotoren. Darin einbegriffen waren auch 618 Straßenlaternen, welche die althergebrachten Gaslaternen ablösten.

Die jungen Elektrokonzerne waren schon 1897 darauf erpicht, auch den noch finsternen Rheingau zwischen Rüdeshheim und Lorch mit Strom zu beliefern: die AEG von Eltville her, und aus Bingen bot sich ein neues Elektrizitätswerk des Schweizer Unternehmens Brown, Boveri & Cie. (BBC) an, ein Versorgungskabel für den unteren Rheingau durch den Rhein zu legen.

Aber Rüdeshheims Stadtväter waren zunächst nicht für diese neue Energie zu begeistern. Schließlich hatte man sich seit vierzig Jahren an die Gaslaternen gewöhnt, und zudem gab es andere, dringendere Projekte, wie Wasserleitung und Kanalisation, Krankenhaus und Schulneubau. Und auf eine Umfrage in der Presse zeigte 1897 nur die Rüdeshheimer Sektellerei Schultz Interesse an dem Bezug von elektrischem Strom.

Doch lange vermochte Rüdeshheim nicht dem technischen Fortschritt zu widerstehen. Am 8. August 1903 beauftragten die Stadtväter eine Kommission von fünf Mandatsträgern, die Frage zu klären, ob die Errichtung eines stadt-eigenen E-Werkes ausführbar sei.

Bereits im Mai 1903 hatte man mit gedruckten Formularen die Rüdeshheimer befragt, inwieweit sie bereit seien, in den nächsten zwei Jahren eine Mindestmenge an Strom für 400 Mark je Hausanschluss abzunehmen. Das Echo war bescheiden, denn nur 41 Interessenten sagten eine garantierte Abnahme für insgesamt 16.280 Mark zu. Die Sonderkommission hielt aber dieses Absatzvolumen für ausreichend, um ein eigenes E-Werk ohne weitere Zuschüsse zu betreiben.

Weil nun unsere Stadtväter nur wenig Ahnung von dieser neuen Energie hatten, baten sie zwei

Fachleute von der Technischen Hochschule Aachen, Herrn Prof. Dr. Rasch und den Ingenieur Dr. Albert Sturm (einen geborenen Rüdeshemer), als Berater tätig zu werden. Am 6. April 1904 legte man ihnen einschlägige Angebote von sechs namhaften Elektro-Unternehmen zur Begutachtung vor, welche die Einrichtung einer städtischen Stromversorgung mit 84.000 bis 105.000 Mark veranschlagten.

Lange wurde mit den Anbietern gefeilscht, wobei auch die AEG wiederholt eine Stromversorgung von Eltville her empfahl, aber immer ein bißchen teurer war. Endlich entschieden sich die Herren der Kommission für die Firma Siemens-Schuckert aus Frankfurt am Main.

Jetzt galt es im Sommer 1905 ein geeignetes Grundstück für das neue E-Werk zu finden. Zur Auswahl standen ein Gelände hinter der kath. Kirche (das aber zu klein war), ein Garten hinter dem Jung'schen auf dem Markt (auch zu klein), die ehemalige Mülldeponie, das „Dreckloch“ an der Volksschule (die man aber hätte auffüllen müssen), ein größeres Grundstück auf der Lach (auf dem man schon ein städtisches Schlachthaus plante) und schließlich ein Garten der Familie Ochs an der Hahnengasse (40 Ruten groß), den man schließlich zum Preis von 500 Mark je Rute ankaufte.

Es wurde also ernst: Am 26. Oktober 1905 wurde der Vertrag mit der Firma Siemens-Schuckert unterzeichnet, der eine Fertigstellung bis zum 1. April 1906 vorsah. Zugleich beantragte die Stadt beim Bezirksausschuß des Rheingaukreises ein Darlehen von 145.000 Mark.

Wenige Wochen später wurde mit dem Bau des Verwaltungsgebäudes an der Straßenfront zur Hahnengasse begonnen. Nach den Entwürfen von Herrn Ingenieur Daendels und Herrn Stadtbaumeister Barkhausen wurde dieses Haus mit modernen Elementen des Jugendstils sehr ansprechend gestaltet und fand viel Beifall. – Im hinteren Teil des Grundstücks entstand die Maschinenhalle, in welcher ein Laufkran zur Montage der Maschinen nicht fehlte.

Jetzt wird es technisch, gilt es doch, dem unbefangenen Laien zu erklären, wie elektrischer Strom hergestellt wurde. Wohl jeder kennt die Vorrichtung einer Fahrradbeleuchtung: Bei Bedarf wird ein kleiner Dynamo von dem Vorderrad ange-

trieben, von dem dann der erzeugte Schwachstrom mittels Kupferdrähten zur Fahrradlampe und zum Rücklicht geleitet wird..

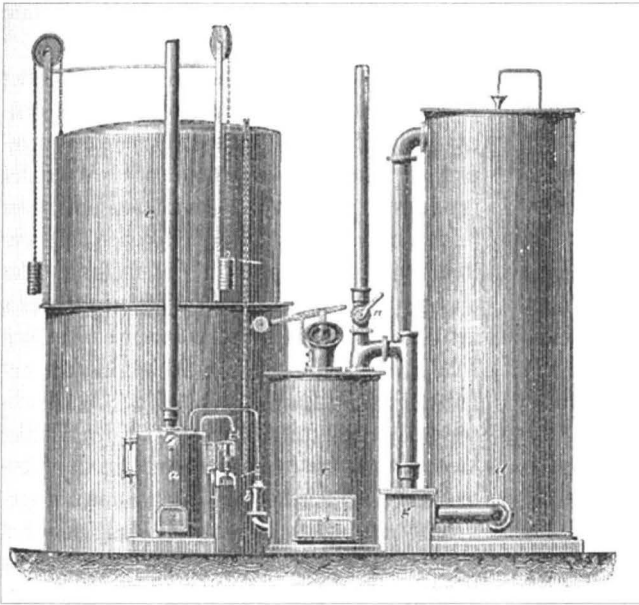
Nach dem gleichen Prinzip arbeitete auch unser Rüdeshemer Elektrizitätswerk mit einem System, das eigentlich schon 1861 von dem Ingenieur Nicolaus August Otto erfunden und von diesem zusammen mit dem Ingenieur Eugen Langen weiterentwickelt wurde. 1871 wurde die Otto-Langensche Fabrik umgewandelt in die Gasmotoren-Fabrik Köln-Deutz, die jetzt auch für unser Rüdeshemer E-Werk die technische Ausstattung lieferte.

In einem Gasgenerator wird heißer Dampf durch glühende Kohle geleitet und verwandelt sich in Leuchtgas, das in einer Waschanlage gereinigt und über einen Gasbehälter dem Otto'schen Gasmotor zugeführt wird. Dieser Verbrennungsmotor erzeugt im Viertaktverfahren eine Energie von 60 PS und treibt mit einem Treibriemen eine Dynamo-Maschine an, die nach dem gleichen Prinzip unseres Fahrraddynamos arbeitet, aber von der Nürnberger Firma Siemens-Schuckert in weitaus größeren Dimensionen konstruiert wurde. Diese Anlage erzeugte sowohl Gleichstrom von 110 Volt als auch Drehstrom zum Antrieb von Motoren. (Übrigens: Das E-Werk in Eltville verwendete zum Antrieb von vier Dynamos zwei Verbund-Dampfmaschinen von 450 PS.)

Da nun der Bedarf an elektrischem Strom erheblich schwankt, tags mehr für Motoren, nachts mehr für Lampen, so sammelte unser E-Werk den frisch erzeugten Strom zunächst in einer Batterie von 137 Blei-Accumulatoren, um ihn dann je nach Bedarf in das Leitungsnetz einzuspeisen. Klingt doch alles ganz einfach, oder?

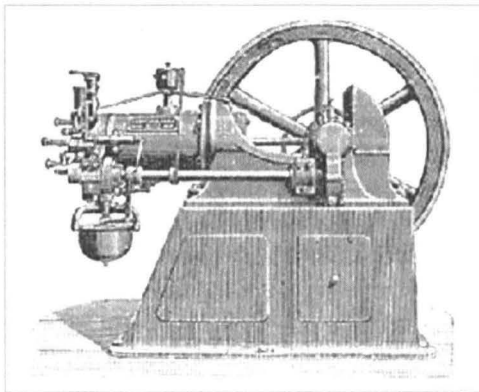
Um nun diese technische Anlage rund um die Uhr in Betrieb zu halten, zugleich aber auch zur Wartung und Reparatur abschalten zu können, wurde sie in Rüdeshem in doppelter Ausfertigung installiert: 2 Gasgeneratoren für je 60 PS, 2 Gasmotoren für je 60 PS, 2 Dynamo-Maschinen zu je 40 Kilowatt, eine zusätzliche Dynamo-Maschine zu 10 Kilowatt (zur Speisung der Accumulatoren-Batterie) sowie eine Batterie von 137 Accumulatoren mit gesamt 375 Ampère/Stunde.

Ab März 1906 wurde diese technische Einrichtung von der Firma Siemens-Schuckert aufge-



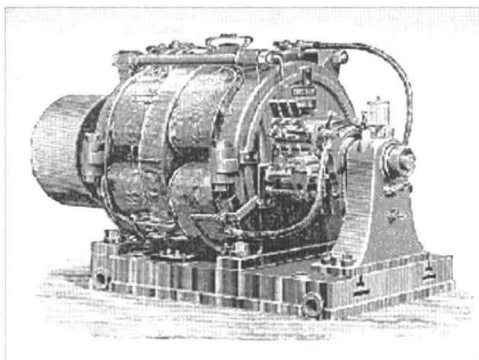
stellt, zugleich auch in den meisten Straßen stahlbewehrte und isolierte Erdkabel verlegt, um zunächst die Anwesen der Bürger, welche sich zum Verbrauch von Strom angemeldet hatten, mit der notwendigen Hausinstallation wie Zähler und Sicherungskästen zu versorgen. Es ist kaum zu fassen, wie schnell diese aufwendigen Arbeiten bewältigt wurden.

Natürlich brauchte das neue E-Werk auch fachkundiges Personal, und so wurde als Maschinist Herr Friedrich Schmidberger, Mannheim, angestellt, der das gleiche Entgelt wie die städtischen Gas- und Wassermeister erhielt. Schmidberger hatte alle



im Betrieb vorkommenden Arbeiten zu erledigen, seine Frau hatte für die Reinigung der Diensträume zu sorgen. Als stellvertretender Maschinist wurde noch Herr P. Kunkel zum Stundenlohn von 45 Pfennig engagiert. Die kaufmännische und organisatorische Verwaltung des E-Werks wurde für ein zusätzliches Jahresentgelt von 600 Mark dem Stadtbaumeister Barkhausen aufgetragen.

Am 15. Mai 1906 war es soweit: Der Schalthebel wurde erstmals umgelegt, und in etlichen Rüdeshheimer Häusern flammten die ersten Glühbirnen auf. Diese elektrischen Glühbirnen wurden schon seit 1845 entwickelt, aber erst 1878 von T.A. Edison in jene Form mit Schraubgewinde gebracht, wie sie auch heute noch gebräuchlich ist. Freilich waren diese frühen Kohlefadenlampen nur von geringer Lebensdauer, doch hatten sie wegen der geringeren Feuergefahr gegenüber den bisherigen Kerzen, Petroleum- und Gaslampen einen wesentlichen Vorteil. Die frühen Glühbirnen wurden noch nicht nach Stromverbrauch, sondern nach ihrer Lichtstärke klassifiziert, üblich waren die 16kerzige Birne = ca. 50 Watt und die 25 kerzige Birne = 75 Watt. Darüber hinaus wurden auch elektrische Bogenlampen angeboten, die eine enorme Leuchtkraft hatten, aber wegen der aufwendigen Wartung allzu teuer waren. Deshalb fan-



Die wesentlichen Elemente im Rüdeshheimer Elektrizitätswerk: Gasgenerator (oben), Gasmotor (Mitte) und Dynamo-Maschine (unten).

den solche Bogenlampen, die man als Muster in der Rheinstraße aufgestellt hatte, wenig Interesse, und man blieb stattdessen bei der Straßenbeleuchtung noch eine geraume Weile bei den vertrauten Gaslaternen.

Unser neues E-Werk hatte mit allerlei Kinderkrankheiten zu kämpfen und machte Bürgermeister Alberti während der nächsten Jahre das Leben schwer. Die Nachbarn beklagten die Abgase aus der Generatorenanlage, die zu erheblichen Geruchsbelästigungen führten. Die Motorenfabrik in Deutz wiegelte diese Erscheinungen ab: es handele sich nur um zwei Motoren, deren Abgase weitaus geringer seien als z.B. die eines Hotels mit 100 ofengeheizten Fremdenzimmern. Doch die Nachbarn ließen nicht locker und brachten ärztliche Gutachten bei, so daß schließlich die Kreisverwaltung mit einer Stilllegung des E-Werks drohte.

Jetzt baute die Motorenfabrik eine Berieselung der Abgase ein, was wiederum zu einer Verunreinigung der Abwässer führte, ohne aber den unerwünschten Duft zu beseitigen. Bürgermeister Alberti weigerte sich, Kosten für zusätzliche technische Vorrichtungen zu übernehmen, denn laut Vertrag sei ein ausreichend ausgestattetes E-Werk zugesagt worden. Erst im August 1909 wurde ein hoher Fabrikschlot aufgemauert, der die Geruchsbelästigungen endlich abstellte. So konnte die

städtische Sonderkommission am 29.12.1909 ihre Tätigkeit erfolgreich beenden.

Das eingangs angekündigte neue Zeitalter währte schließlich nur 39 Jahre, denn im Bombenangriff am 25.11.1944 wurde nicht nur die Maschinenhalle unseres E-Werks durch einen Volltreffer total zerstört, sondern auch das Leitungsnetz in der Stadt war an vielen Stellen unterbrochen. Jetzt war Rüdesheim gezwungen, beim Wiederaufbau auf das einstige Angebot des Eltviller Elektrizitätswerks zur Stromversorgung zurückzukommen. Freilich hatte dies große technische Schwierigkeiten zur Folge, denn Rüdesheim war bislang auf Gleichstrom eingestellt und mußte fortan auf den Eltviller Wechselstrom umschalten. Dies wiederum bedeutete, daß alle Rüdeshheimer Elektromotoren ausgetauscht oder mit veränderter Wicklung versehen werden mußten, und dies in der Nachkriegszeit, als praktisch nichts zu haben war. Der damalige Werkmeister des Rüdeshheimer E-Werks, Herr Leonhard Hey, und sein Monteur Karl Schuhmacher schafften es aber mit viel Improvisation, daß bereits im Herbst 1945 etliche Straßenzüge in Rüdesheim wieder mit Strom versorgt werden konnten.

Am 30.6.1969 übereignete die Stadt Rüdesheim ihr altes E-Werk an das Rheingauer E-Werk (das noch erhaltene Verwaltungsgebäude ist heute im Privatbesitz) – und damit ist unsere Geschichte am Ende.

Bildhauer und ihre Arbeiten im Rheingau

Folge 4

Karl Matthäus Winter, Limburg, geb. 1932

Nach dem Besuch der Landeskunstschule in Mainz, wo er besonders von Prof. Emy Röder gefördert wurde, studierte Karl Matthäus Winter in Düsseldorf an der Kunstakademie. Hier war sein Lehrer Prof. Ewald Mader. Sein Ziel war es, „angewandt“ zu arbeiten, wie er das vom Vater, Großvater und Onkel her kannte. Mit der Kirche eng verbunden, wurde er, als er sich in Limburg selbständig machte, mit vielen schönen Aufgaben betraut. Es begann eine kontinuierliche Arbeit, die von seiner Frau, die als Gold- und Silberschmiedin tätig war, begleitet wurde.

Seine Arbeiten gehören der Kölner Schule an. In Köln entstand ein Bronzeportal für St. Andreas, ein anderes für St. Ursula, zwei weitere für St. Kunibert und St. Martin. In Düsseldorf war es St. Lambertus, in Ratingen St. Peter und Paul. Andere Aufträge kamen aus Essen, Bonn, Reindorf und Bad Godesberg - Heiderhof. Schließlich war seine Arbeit auch in St. Albert in Andernach gefragt. 1966 konnte K. M. Winter in Limburg für die

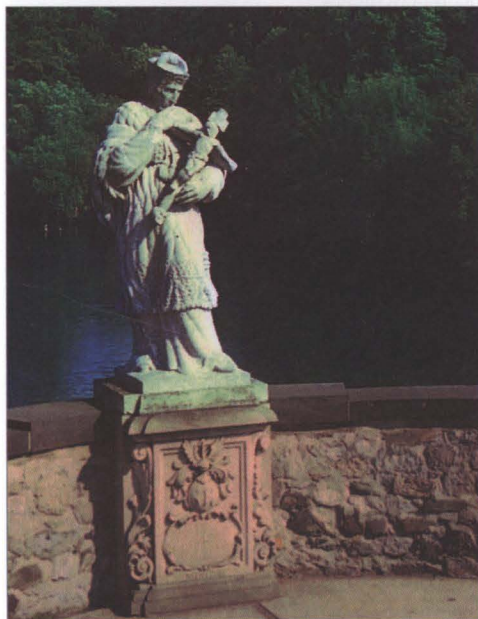


Bild 1: St. Nepomuk auf der Lahnbrücke in Limburg (Ausschnitt von einer Postkarte).



Bild 2: Einweihung des neuen Brunnens in der Adolfsallee in Wiesbaden am 1. September 1976, Nachdruck eines Bildes aus dem Wiesbadener Kurier.

Lahnbrücke einen neuen St. Nepomuk-Bildstock aus Mainsandstein aufstellen. (Bild 1)

Für Mainz-Kastell fertigte er 1976 einen St. Georg-Bildstock. Es folgten 1991 Arbeiten in der St. Augustinerkirche sowie in der Kirche St. Quentin. In Wiesbaden erteilte ihm die Stadtverwaltung im Rahmen der Neugestaltung der Adolfsallee 1976 den Auftrag für eine größere Brunnenanlage. Die Einweihung am 4. September 1976 war mit einem Volksfest verbunden, worüber der Wiesbadener Kurier und das Wiesbadener Tagblatt eingehend berichteten.

Der Brunnen besitzt einen Bronzeschaft, aus dem ein Brunnenbecken in Form einer Blume mit vielen Blütenblättern herauswächst, wie das die folgende Aufnahme von Paul Claus im Januar 2006 deutlich macht.

Im Rheingau kam es zu einer Reihe von Bildhauerarbeiten, wobei die Brunnen überwiegen. 1970 machte ein Brunnen zum Andenken an die Gefallenen des Krieges in Martinsthal den Anfang. Auf einer sechseckigen Brunnenschale steht eine dazu passende Brunnensäule aus Muschelkalk. Die sechs Bronzeröhrchen spenden das Wasser für



Bild 3: Brunnen in der Adolfsallee aus dem Jahre 1976 von Karl M. Winter



Bild 4: Brunnen und Kriegerehrenmal mit der Schmerzhafte Muttergottes an der Pfarrkirche in Martinsthal.

die Brunnenschale. Den Brunnenschaft krönt eine eindrucksvolle Darstellung der Schmerzhafte Muttergottes. (Bild 4)

Im Jahre 1977 erhielt Karl Matthäus Winter von der Gemeinde Kiedrich den Auftrag für einen neuen Marktbrunnen. Für die geschichtsträchtige Gestaltung sorgte eine eingehende Beratung durch Dr. h.c. Josef Staab. Winter verwendete Mainsandstein. Von einer Brunnenschale fließt das Wasser in drei unterschiedliche Becken. Auf der Säule thront in der Mitte St. Valentin, der Kiedricher Kirchenpatron, als gütiger, von der Last des Alters gezeichneter Hirte mit Mitra und Bischofsstab. Um ihn scharen sich die Kundschafter mit der Traube und die Weinkönigin als Symbole der Weinbaugemeinde. Die Kiedricher Chorbuben erfahren besondere Aufmerksamkeit durch eine Notenzeile mit den nur noch in Kiedrich gebräuchlichen gotischen Hufnagelnoten:

*Fons hortorum, Puteus aquarium viventum,
quae fluunt, impetu de Motibus*

*Quell in den Gärten, Brunnen lebendiger Wasser,
die voll Ungetüm von den Bergen fließen.*



Bild 5: Marktbrunnen in Kiedrich, Aufnahme 1977 von Paul Claus.



Bild 6: Marktbrunnen in Kiedrich, Teilansicht: St. Valentin mit den Chorububen und den Kundschaftern mit der Traube.

Diese „Antiphon“ (Hohes Lied 4,15) wurde bei der feierlichen Einweihung am 14. Mai 1977 gesungen. (Bild 5 und 6)

Zum 50jährigen Jubiläum der Eingemeindung von Frauenstein in die Stadt Wiesbaden wurde 1978 im Auftrage der Stadt der St. Georgsbrunnen errichtet. Die Anregung ging von Stadtrat Adolf Lupp aus. Entwurf und Ausführung lagen in den Händen von Bildhauer Karl Matthäus Winter. Die Brunnenanlage besitzt einen hohen Brunnenstock mit einem Durchmesser am Boden von 110 cm und einer Höhe von 300 cm. Er wird gekrönt durch die Figur des hl. Georg, des Drachentöters, Patron der seit 1544 selbständigen Gemeinde. Im oberen Bereich des Brunnenstockes schmücken zwei Frauen mit einem Korb voll Weintrauben und Obst sowie einem Römer die Brunnenpartie. Nach Süden und Norden zieren Weinreben mit Trauben den Brunnenstock. Am unteren Teil

haben Katze, Igel und Fuchs Platz genommen. Das Wasser fließt aus der Mitte des Brunnenstocks aus einer Messingröhre, die in eine vierstufige, 470 cm lange Wassertreppe mündet. Diese ist nach der Straße zu durch eine Wappenplatte abgeschlossen. Auf der rechten Seite der Sandsteinplatte erinnert das Mainzer Rad an die 500jährige Zugehörigkeit von Frauenstein zu Kur-Mainz. (Bild 7 und 8)

Im Jahre 1981 war Karl Matthäus Winter noch einmal bei der Neugestaltung des Chorraumes der Pfarrkirche St. Peter und Paul in Eltville, entsprechend den Forderungen der neuen Liturgie, tätig. Er erhielt den Auftrag für einen neuen Zelebrationsaltar und das dazu passende Ambo. Die Ausgaben für die gesamte Maßnahme erreichten den Betrag von etwas mehr als 25.000 DM. Am 29. April 1981 konnte die Einweihung des neuen Alters feierlich vollzogen werden.

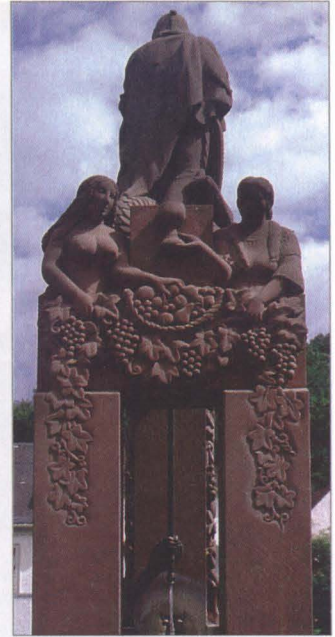
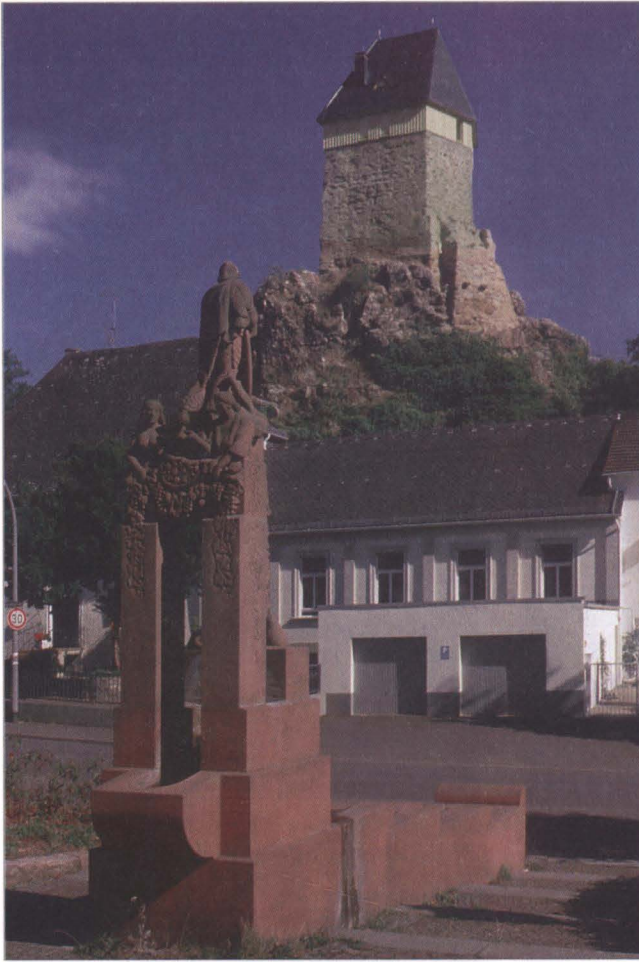


Bild 7 und 8: St. Goergsbrunnen in Frauenstein, erbaut 1978 durch die Stadt Wiesbaden. Aufnahme: P. Claus.

Quellen

1. Karl Matthäus Winter. Schriftliche Mitteilung vom 14.01.2006.
2. Günter Horn, Wiesbaden. Schriftliche Mitteilung vom 02.02.2006.
3. Helga Simon, Eltville. Mündliche Mitteilung.
4. Else Troost, Limburg. Mündliche Mitteilung.
5. Wiesbadener Kurier vom 04. 09. 1976.
6. Prof. Dr. Paul Claus und Dr. h.c. Josef Staab: Rheingauer Brunnen – Zeugen aus 850 Jahren; Beiträge zur Weinkultur 2004.

Bildnachweis

- Bild Nr. 1: Postkarte von Frau Else Troost
 Bild Nr. 2: Nachdruck aus dem Wiesbadener Kurier
 Bilder Nr. 3, 4, 5, 6, 7, 8: Paul Claus

Der wiederhergestellte Tempel auf dem Niederwald

Am Nachmittag des zweiten Pfingstfeiertages 2006 hatte sich auf dem Niederwald, unweit der Germania, eine große Menschenmenge eingefunden, um der Einweihung des neu errichteten Tempels beizuwohnen, da der ursprüngliche Tempel, erbaut 1788, gegen Ende des Zweiten Weltkrieges zerstört wurde und die Anlage seitdem trostlos dalag. Nach der am 25. März 2006 erfolgten Grundsteinlegung sollten nur wenige Wochen vergehen, bis am 5. Juni der Tag der Einweihung gekommen war. Kurz nach 15 Uhr wurde die Unterhaltung der Anwesenden durch ohrenbetäubende Böllerschüsse jäh unterbrochen; der Beginn des Festaktes war eingeleitet.

Der Bürgermeister der Stadt Rüdesheim am Rhein, Udo Grün, eröffnete mit einer einstimmenden Begrüßungsansprache die Reihe der Redner.

Im Laufe der Jahre wurde die einst prächtige Fernsicht, von der bekanntlich auch Goethe angestarrt war, von Bäumen und dichtem Gestrüpp fast völlig verdeckt. Nach Jahrzehnten erhielt sie jetzt wieder den ursprünglichen Reiz zurück. Dem Betrachter erschließt sich der wohl schönste Abschnitt des romantischen Mittelrheintals mit seinen grünen Inseln, auch als Auen bekannt, die in einem Goethe-Gedicht zur Sprache kommen: „Zu des Rheins gestreckten Hügeln, (...) Auen die den Fluss bespiegeln“ (1). Ebenso findet der Tempel wiederholt in Goethes Werken Erwähnung, wenn er zum Beispiel schreibt: „Durch eine große wohlbestandne Waldstrecke gelangt man zu dem gegen Norden gerichteten runden Tempel (...). Der steile Fußpfad nach Rüdesheim hinab führt durch die herrlichsten Weinberge“ (2). An einer anderen Textstelle heißt es: „Den dritten gings auf den Niederwald wo ich überall deiner gedachte: denn du

hast ja diese Wunder auch alle beschaut. Der Tempel steht noch wohl erhalten, manches andre verfällt, die Gegend behauptet ewig ihre Rechte“ (3). Es ist schon ein Erlebnis besonderer Art, die Landschaft des Rheingaus und Rheinhessens von der Höhe des Niederwaldes aus auf sich wirken zu lassen. Im Osten liegt, zumeist unter leichtem Dunstschleier, die Stadt Mainz, zu Füßen des Wanderers Rüdesheim am Rhein, größtenteils umgeben von Weinbergen und im Süden, über den ruhig dahinfließenden Rhein hinweg, die rheinhessische und pfälzische Landschaft, in der als höchste Erhebung der Donnersberg eben noch erkennbar ist.

Dem aufmerksamen Betrachter des Tempels wird eine symbolische Eigentümlichkeit nicht entgehen. Gemeint sind die acht schlanken Säulen, auf denen die mit Kupferblech bedeckte Kuppel ruht. Die Zahl Acht spielt in der Architektur als ideale Grundform eine bedeutsame Rolle. So wurde Castel del Monte, südlich der Stadt Andria, nach streng geometrischen Grundformen des Achtecks errichtet: „Achteckig ist der Grundriß, achteckig der Hof, und achteckig sind die acht Türme an den acht Ecken des Oktogons“ (4).

Unterhaltsame Darbietungen füllten das Programm. Peter Parsch vom Nationaltheater Mannheim trug eingangs das allseits beliebte Lied vor „Wenn ich einmal der Herrgott wär“.

Alsdann überbrachte Minister Stefan Grüttner in seiner Eigenschaft als Leiter der Hessischen Staatskanzlei Grüße der Landesregierung. In seinen Darlegungen kam er u.a. auch auf den geschichtlichen Hintergrund des Landschaftsparks Niederwald zu sprechen, den Maximilian Graf von Ostein in den Jahren 1764-77 anlegen ließ. Karl



Der wiederhergestellte Tempel. Aufgenommen im September 2006 durch Paul Claus

Ottes, zuständig für den hessischen Abschnitt des Welterbes „Oberes Mittelrheintal“, übermittelte Grußworte und verwies auf das trist wirkende Gebäude in unmittelbarer Nähe des Tempels, das früher oder später doch ein freundlicheres Aussehen erhalten müßte.

Quasi als Reverenz an den Rheingau gewährten Pilo & Wolf aus Bingen in Form eines Sprechgesangs Einblicke in das Leben und traurige Ende der noch so jungen romantischen Lyrikerin Caroline von Günderrode.

Das Rüdeshheimer Kinderballett, unter der Leitung von Sarah Sang, tanzte auf dem Tempelronde nach der Melodie von Pippi Langstrumpf, was viele Zuschauer zum Mitsingen veranlaßte. Vorstellung und Erläuterung des Tempels erfolgte durch den ersten Vorsitzenden, Werner Bürk, der sich unermüdlich für den Förderverein einsetzt.

Der Gesangsverein „Cäcilia Eibingen“ trug unter dem bewährten Dirigenten Paul Kappus Lieder vor, darunter den „Rüdeshheimer Marsch“ von Gerd Kremer in der musikalischen Begleitung der „Niederwald-Musikanten“.

Als besondere Überraschung übergab Herr Bürk an Bürgermeister Udo Grün und den Stadtverordnetenvorsteher Michael Barth einen Scheck

über EURO 50.000 als Beitrag des Fördervereins Wiederaufbau Niederwaldtempel e.V. zu den Baukosten. Die Summe entsprach den bis zu diesem Zeitpunkt auf dem Vereinskonto gesammelten Beiträgen und Spenden; vom Publikum ebenfalls dankbar registriert.

Der abwechslungsreiche Nachmittag ging zu Ende. Wie schon den Beginn der Veranstaltung kennzeichneten Böllerschüsse nun auch den Abschluß der Feierlichkeiten.

Anmerkungen

(1) Goethe Wörterbuch. 1. Bd. 1978, Sp. 903; Goethes Werke. Bd. X. München: C.H. Beck 1981, S. 401.

(2) Goethes Leben von Tag zu Tag. Eine dokumentarische Chronik. Zürich: Artemis 1993. Bd. 6, S. 114 (5. Sept. 1814, an seinen Sohn August).

(3) Goethe: Briefe, 25. Bd. Weimar: Böhlau Nachf. 1901, S. 32. Siehe auch:

Werner Bürk: Der Tempel auf dem Niederwald über Rüdeshheim am Rhein. Die Geschichte eines Kulturdenkmals und die Bemühungen um seine Wiederherstellung. Rüdeshheim am Rhein: Bürk 2004, 37 S. mit zahlr. Abb. (2. Abzug). –: Ein Tempel im Rheingau. In: Rheingau Forum. 2/2006, S. 2 f. mit 3 Abb. – (Reinhold Forschner:) In: Rheingau Echo. 37. Jg. Nr. 23 v. 8. Juni 2006, (Titelblatt:) Niederwaldtempel nach 62 Jahren aufgebaut, mit 1 Abb.; –: Der Tempel auf dem Niederwald ist eingeweiht. S. 36f., mit 7 Abb.

(4) Werner Lauter: Die Faszination der Zahl 8 als Symbol. In: Heimatjahrbuch. 2001, Landkreis Mainz-Bingen. S. 138–142, mit 2 Abb. Siehe S. 139.

Aufwertung der Pilgerhalle des Wallfahrtsortes Marienthal durch vier neue Bronzereliefs

Am 7. Juni 2004 konnte Bruder Verecund H. Scheffel, Pförtner in Marienthal, seinen 90. Geburtstag feiern. Die Mitglieder des Freundeskreises ließ er wissen, dass er gern aus diesem Anlass den 1856 von Bischof P. J. Blum initiierten Kreuzweg restaurieren lassen möchte. Das Echo war groß. So konnte das Anliegen bald in Angriff genommen werden. Nach Abschluss der Arbeiten war sogar noch Geld verfügbar, sodass zusätzlich der Altarraum der Pilgerhalle aufgewertet werden konnte.

Im Laufe des Jahres 2005 ging der Bildhauer Arnulf Morkramer, der uns allen durch seine Arbeiten im Wallfahrtsort Bornhofen und in Geisenheim kein Unbekannter ist, an die Arbeit. Zunächst sollte die Vorderfront des Pilgeraltars mit einem Relief in

Bronze geschmückt werden. Es konnte am 1. Mai des Jahres 2005 feierlich eingeweiht werden. Der Bildhauer wählte das Thema: „Ich bin der Weinstock, und mein Vater ist der Weingärtner“.

Die Darstellung wird vom Bildhauer wie folgt beschrieben: „Mit tiefem Einfühlungsvermögen umfängt Gott-Vater als Weingärtner den Weinstock – Symbol für seinen Sohn. Behutsam und zärtlich fasst und hält der Vater die Reben – Symbol für die Jünger Jesu – in seinen Händen. Das Kunstwerk stellt auf diese Weise dar, was auf dem Altar in jeder heiligen Messe gefeiert wird: Der Vater schenkt der Menschheit seinen gekreuzigten Sohn, und der Sohn wiederum, eins geworden mit denen, die an ihn glauben (wie der Weinstock mit



Bild Nr. 1: Bronzerelief als Antependium am Zelebrationsaltar (105 x 74 cm)

den Reben), nimmt die Seinen mit hinein in die innige Gemeinschaft mit seinem Vater.“

Weiter sagt der Künstler dazu: „Ein ganz beeindruckendes Gleichnis – in dem Jesus seine Verbindung mit Gott, seinem Vater, ausdrückt. Für die Zeit Jesu ein gewagtes Bild, wie er den Vater in sein Wirken einbezieht, ja einspannt. Jesus entwickelt ein anschauliches Bild vom Weinstock, von seiner Pflege und seinem Gedeihen, um das Wachsen seiner Gemeinde zu veranschaulichen: Die Einheit der Gemeinde gedeiht durch das Befolgen der Gebote des Vaters und durch die Liebe untereinander. Eine Verheißung und eine ganz aktuelle Botschaft!“

Die nächste Arbeit von Morkramer war das Lesepult (Ambo). Auf der Vorderseite, den Zuhörern zugewandt, sehen wir ein Relief in der Größe von 7,5 x 33,5 cm. Christus steht in der Mitte, umringt von seinen zwölf Aposteln. Es handelt sich um Joh. 15,6: „Wer nicht in mir bleibt, der wird weggeworfen wie eine Rebe und verdorrt, man sammelt sie und wirft sie ins Feuer.“

In der rechten Hand hält Jesus eine Traube, Symbol für seine Verbindung zu den Weingärtnern.

Die Kanzel wurde mit zwei Reliefplatten in Bronze geschmückt. Die Vorderseite steht unter dem Motto: „Bleibt in meiner Liebe“, Joh. 15,9–17.



Bild. Nr. 2: Christus, der Weingärtner, inmitten seiner Apostel



Bild Nr. 3: Relief mit dem Motto „Bleibt in meiner Liebe“ (64 x 73 cm)

Dazu schreibt der Künstler: „Das Relief zeigt die Verbundenheit Jesu mit dem Vater. Die Hand des Vaters aus der dreischichtigen Wolke (Symbol für die Dreifaltigkeit) ruht auf Jesus, während der die Seinen, die Apostel, die dicht um ihn versammelt sind, auffordert, in seiner Liebe zu bleiben, so wie er in der Liebe des Vaters bleibt. 'Wie mich der Vater liebt, so lieb ich euch!' Gleichzeitig weist Jesus auf seinen Opfertod hin: 'Eine größere Liebe hat niemand als die, dass er sein Leben hingibt für seine Freunde!' In der Folge wird Jesus durch seinen Opfertod und im Eucharistischen Brot Nahrung für alle, die zum Mahle geladen und reinen Herzens sind! Math. 5,8. Jesus sagt: 'Wer dieses Brot isst, wird Leben in Ewigkeit!'“

Das Relief Nr. 4 mit der Darreichung des Eucharistischen Brotes auf der linken Seite der Kanzel hat mit 63 x 75 cm den größten Umfang.

Hierzu führt Morkramer aus: „Auf der linken Seite wird sichtbar die Darreichung des Eucharistischen Brotes, welches den Menschen zur geistigen Nahrung dient. Diese Nahrung wird an alle geschenkt, die danach verlangen. Joh. 6,35: 'Ich bin das Brot des Lebens, wer zu mir kommt, wird nicht mehr hungern - wer an mich glaubt, wird nicht mehr dürsten.'“



Bild Nr. 4: Relief mit der Darreichung des Eucharistischen Brotes.

Die Aufforderung 'Kommt alle zu mir, die ihr mühselig und beladen seid!' – Math. 11,28 ermutigt uns, das liebevolle Angebot anzunehmen. Mühselig und beladen – damit sind wir alle gemeint mit unseren Sorgen, Nöten, körperlichen Gebrechen, mit allen Unzulänglichkeiten menschlichen Daseins und einer oftmals gefährdeten Existenz. Wir können das Leben immer wieder neu annehmen und bewältigen, weil durch die Botschaft viele positive Gedanken, Mut und Kraft vermittelt werden. 'Liebet einander, wie ich euch geliebt habe!' "

Alle Reliefs wurden von Bildhauer Arnulf Morkramer in Wachs modelliert und im Wachs-ausschmelzverfahren von der Kunst-Gießerei Schwab in Sparkel bei Münster gegossen.

Quellen

Schriftliche und mündliche Mitteilungen von Bildhauer Arnulf Morkramer, 57539 Bruchertseifen.

Bilder

P. Claus, Geisenheim.

Kulturelle Bereicherungen im Rheingau im Jahre 2006 in Geisenheim und Eltville



Barocke Hausmadonna von 1740. Übergabe am 03. November an Wilhelm Kempenich, Neustraße 8, in Geisenheim



Gedenktafel in Bronze. Zum 150. Geburtstag von Bischof Augustinus Kilian. An der alten Stadtmauer am Kiliansring in Eltville, im November 2006.

Gemeinsam mehr erreichen.

Nach diesem Prinzip denken und handeln wir seit über 150 Jahren. Das macht uns einzigartig und zu einer der erfolgreichsten Bankengruppen Deutschlands.



Mitgliedschaft

Die Volksbanken und Raiffeisenbanken sind die einzigen Banken, die von Ihren Mitgliedern getragen werden. Bereits 30 Millionen Menschen sind bei uns Kunde, weit über 15 Millionen sind Mitglieder und profitieren von dem einzigartigen Genossenschafts-Prinzip.



**Rheingauer
Volksbank**

Ihre persönliche Bank

www.rheingauer-volksbank.de

Absender:

Druckerei Wurm GmbH
Im Rad 20, 65197 Wiesbaden

PVSt, Deutsche Post AG,
Entgelt gezahlt, D20825



ERBSLÖH
Geisenheim

The Taste Scout

„6 Sinne für Ihren Erfolg“

Erbslöh ist der zuverlässige Partner in der Getränkebranche:
Ob Wein, Bier, Fruchtsaft oder Brantwein - auf dem Weg von der
Frucht in die Flasche sind wir der erfahrene Taste Scout mit 6 Sinnen,
denn:

- ... wir hören zu.
- ... wir beobachten kontinuierlich die relevanten Märkte weltweit.
- ... wir haben den „Riecher“ für die neuesten Trends.
- ... wir haben das „Feeling“ für die Verbraucher und ihre Ansprüche.
- ... wir wissen, was zu tun ist, damit kein kleinster Makel
den Geschmack trübt.
- ... wir helfen unseren Partnern mit solidem Geschäftssinn,
ihre Ziele mit Gewinn zu erreichen.